



## 美麗小廚 LAI's Kitchen

香港灣仔譚臣道105-111號豪富商業大廈 一樓  
1/F Harvard Commercial Building,  
105-111 Thomson Rd, Wan Chai, HK  
+852 68031818

營業時間 Business hours 12:00-16:00 | 17:00-01:30

何以解憂？唯有杜康。

*Nothing but wine can dispel sorrow.*

## 紅酒 | Red

Domaine Ferrandiere Cabernet Sauvignon 200  
弗朗第埃爾 赤霞珠 紅葡萄酒

### 【一句話推薦】

南法陽光赤霞珠！果味奔放，單寧如絲。  
Sun-drenched Cabernet from Southern France  
- bold fruit & silky tannins!

### 【必飲重點】

100% 赤霞珠 · 法南風情 · 豐郁果香。  
100% Cabernet Sauvignon · Southern French Style · Rich & Bold

### 【風味筆記】

濃郁李子和黑莓香氣，交織藍莓風味，口感豐厚，單寧細膩。  
Intense aromas of plum, blackcurrant & blackberry,  
with a dense, rich palate and refined tannins.

### 【適合場合】

配柱侯崩沙腩、蜜椒牛柳粒，完美駕馭濃味菜式！  
Perfect with braised beef brisket & pepper beef cubes  
- stands up to robust flavours!

John Duval Plexus GSM 350  
約翰杜佛 GSM

### 【一句話推薦】

澳洲名匠之作，果香豐盈，順口易飲。  
A masterpiece from an Aussie legend  
- bursting with fruit, smooth & easy to drink.

### 【必飲重點】

混釀三傑 · 70年老樹 · 順滑不澀。  
GSM Blend · 70-Year-Old Vines · Silky & Smooth.

### 【風味筆記】

草莓、櫻桃、梅子香，伴隨一絲優雅香料氣息。  
Aroma of strawberry, cherry & plum,  
with a touch of elegant spice.

### 【適合場合】

配煲仔飯、小炒，不搶戲卻很夠味。  
Perfect with claypot rice & wok-fossed dishes  
- flavorful but not overpowering.

Fanny Sabre Bourgogne Rouge 360  
凡妮酒莊

### 【一句話推薦】

布根地優雅風範！黑色果香交織煙草氣息。  
Elegant Burgundy style!  
Black fruits intertwined with tobacco notes.

### 【必飲重點】

黑皮諾釀造 · 口感柔順 · 優雅平衡。  
100% Pinot Noir · Smooth & Flexible · Elegant Balance

### 【風味筆記】

黑色水果香氣伴隨煙草與甜香料風味，口感清新柔順。  
Aromatic nose of black fruits, tobacco  
and sweet spices, with fresh and flexible palate.

### 【適合場合】

配黃金薑蓉雞、山楂欖角骨，完美襯托港式風味。  
Perfect with golden ginger chicken & hawthorn spareribs  
- complements HK flavours.

## 白酒 | White

Domaine Ferrandiere Sauvignon Blanc 200

弗朗第埃爾 長相思 白葡萄酒

### 【一句話推薦】

清新爽口！充滿柑橘與熱帶果香。  
Crisp & Refreshing! Bursting with citrus & tropical notes.

### 【必飲重點】

100% 長相思 · 法國南部 · 即開即飲  
100% Sauvignon Blanc · South of France · Ready to Drink.

### 【風味筆記】

青檸、西柚香氣，伴隨清爽的礦物氣息。  
Aroma of lime & grapefruit, with refreshing mineral notes.

### 【適合場合】

配黃金脆魚皮、椒鹽鮮魷，清新解膩。  
Perfect with crispy fish skin & salt & pepper squid.  
- cleanses the palate.

John Duval Plexus MRV 280

約翰杜佛 MRV

### 【一句話推薦】

澳洲傳奇釀酒師之作，三種白葡萄的圓融交響。  
A masterpiece by a legendary winemaker  
- a harmonious blend of three white grapes.

### 【必飲重點】

巴羅薩谷 · 隆河風格 · 果香飽滿。  
Barossa Valley · Rhône-Style · Rich Fruit

### 【風味筆記】

香氣：黃梨、白色花香。  
口感：層次豐富的梨子、檳榔與柑橘風味。  
Nose: Yellow pear, quince blossom,  
white floral notes. Palate: Layers of pear, quince, and mandarin.

### 【適合場合】

配海鮮、黃金薑蓉雞，去油解膩，相得益彰。  
Perfect with seafood & golden ginger chicken  
- cuts through grease and complements the meal.

Fanny Sabre Bourgogne Aligoté 340

凡妮酒莊 布根地阿里哥蝶

### 【一句話推薦】

布根地新星！礦物感十足，清新振奮。  
A rising star from Burgundy  
- refreshing with vibrant minerality.

### 【必飲重點】

100% 阿里哥蝶 · 布根地風土 · 清新酸度。  
100% Aligoté · Burgundy Terroir · Zesty Acidity

### 【風味筆記】

白色水果與花香，帶有清新的礦物鹹香與明亮酸度。  
Expressive nose of white fruits & flowers,  
with delicate saline notes & bright acidity.

### 【適合場合】

配潮汕鹹蛋卷、辣酒煮花螺，清新解辣首選。  
Perfect with salted egg roll & spicy drunken snails  
- the ultimate palate cleanser.

# 香檳 | Champagne

R.H. Coutier Cuvee Tradition Grand Cru NV 500

R.H. 庫提耶 傳統特級園 無年份香檳

## 【一句話推薦】

特級園罕見夏多內比例！柑橘果香與烤麵包韻味完美交織。  
Rare Chardonnay blend from Grand Cru vineyards.  
Citrus fruit & toasted bread notes perfectly intertwined.

## 【必飲重點】

70% 黑皮諾 · 30% 夏多內 · 特級園風土。  
70% Pinot Noir · 30% Chardonnay · Grand Cru Terroir.

## 【風味筆記】

濃郁橘子與西洋梨甜香，入口泡沫順滑，遍佈麵包糠與烤吐司風味。  
Citrus oil, oyster shell & fresh peach notes,  
with toasted nuts & a long finish.

## 【適合場合】

配黃金脆魚皮、潮汕鹹蛋卷，慶祝首選。  
Perfect with crispy fish skin & Teochew salted egg roll,  
the ultimate celebration drink.

Billecart-Salmon Brut Réserve

650

沙龍帝皇 珍藏無年份香檳

## 【一句話推薦】

家族傳承六代！輕盈優雅，氣泡細緻持久。  
Six generations of family heritage! Light,  
elegant with persistent delicate bubbles.

## 【必飲重點】

40% 莫尼耶 · 30% 黑皮諾 · 30% 夏多內 · 清新優雅。  
40% Pinot Meunier · 30% Pinot Noir · 30% Chardonnay ·  
Fresh & Elegant

## 【風味筆記】

成熟梨子、新鮮花香與細緻餅乾香氣，泡沫綿密，平衡優雅。  
Aromas of ripe pear, fresh flowers & delicate biscuit,  
with a refined and balanced palate.

## 【適合場合】

配銀魚仔小炒皇、韭黃滑蛋鳳尾蝦，優雅提鮮。  
Perfect with silver fish stir-fry & chive scrambled prawns  
enhances delicate seafood flavours.

Dom Pérignon Vintage

1680

香檳王 年份香檳

## 【一句話推薦】

香檳界傳奇！層次千變，氣泡如絲。  
The legendary champagne  
- ever-changing layers & silky bubbles!

## 【必飲重點】

陳年潛力 · 結構細膩 · 風味複雜。  
Aging Potential · Delicate Structure · Complex Flavors

## 【風味筆記】

白花、梨子與杏桃香，  
交織烤堅果與奶油蛋捲氣息，尾韻帶礦物鹹香。  
Notes of white flowers, pear & apricot,  
with brioche & toasted nuts, ending with a mineral-salty finish.

## 【適合場合】

配砂鍋菜膽雞煲翅、古法紅燜海斑，奢華體驗由此開始。  
Perfect with claypot chicken & braised fish  
- the ultimate luxury experience starts here!

自來酒水 (750ml 以下) 每支收費100  
Corkage HK\$100 per bottle (under 750ml)