



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 Blanc 360

凡妮酒莊 布根地白酒

【一句話推薦】

五十年老樹精華！活力張力與礦物感完美交織。
50-year-old vine essence! Vibrant tension
brilliantly intertwined with minerality

【必飲重點】

100% 夏多內 · 黏土石灰岩風土 · 清新細膩。
100% Chardonnay · Clay-limestone Terroir · Fresh & Delicate

【風味筆記】

白色水果香氣，充滿活力的張力，礦物感明亮動人，口感清新不厚重。
Delicate aromas of white fruit, vibrant tension,
brilliant minerality, and a fresh, weightless palate.

【適合場合】

配清蒸海魚、銀魚仔蒸茄子，完美提鮮。
Perfect with steamed fish & steamed eggplant
with anchovies - enhances the freshness beautifully.

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)