

打破傳統印象！中菜餐廳齊齊少鹽少糖

The Chinese Library



餐廳位於大館東翼，裝潢高貴優雅，帶有殖民地色彩。菜式由行政總廚李振龍師傅主理，擅於為菜式加入無限創意。

拍薑星斑腸

平時食腸粉好多時都會放肉，而呢度就用星斑取替。餐廳用最傳統嘅拍薑同蔥段為星斑提鮮，肉質嫩滑仲夠惹味。而腸粉豉油都係自家製，加入用西芹、菇類及甘荀等材料熬製嘅湯汁開淡，多啲份自然甜味。



煙燻四喜素卷

四喜素卷係傳統上海菜，呢度嘅腐皮無經過油炸，食落去就輕盈啲～餡料包括冬菇、蒿筍及蘿蔔，只加少許鹽及糖作簡單調味，為咗令味道無咁單調，特別使用香片茶葉煙燻，最後加入少量麻油調味，味道香濃。健康之餘素食人士都可食用。



荷塘彩蔬

呢味菜主要希望食客食返蔬菜本身嘅甜味，所以鹽及糖嘅份量都唔多。而且特意選用硬身有機蔬菜，如蓮藕、百合及雲耳，口感會更爽脆。



The Chinese Library

地址：中環荷李活道 10 號大館 1 座 1 樓

電話：2848 3088