

【新聞稿】

即時發佈



回憶中的味道 始終如一

「圍爐順德菜」重開一週年慶典 免費贈送多款馳名招牌菜

[按此](#)下載高清照片

【2023年4月27日-香港】由盧偉權師傅主理的馳名「圍爐順德菜」在銅鑼灣新址重新開幕一週年。在這個值得慶祝的日子，為答謝各方賓客及街坊街里的支持，特別推出優惠，贈送「圍爐」多款經典招牌名菜，同時亦為「圍爐」團隊過去一年所獲得的成果，作為一份回饋，承諾繼續為客人帶來窩心的味道。



新店一週年 與客人分享家鄉的味道

適逢「圍爐順德菜」銅鑼灣新址重新開幕一週年，慶祝優惠少不得。客人只要在2023年5月1日至6月15日「圍爐順德菜」官方網站登入鏈接，填寫簡單個人資料便可以獲得電子換領券乙張，免費品嚐「圍爐」招牌巧手名菜，可選擇圍爐炸子雞、大良脆炸鮮奶、窩貼大明蝦或大良巧炒鮮奶。

立即取得圍爐週年慶贈食電子換領券：<https://bit.ly/well-lo>



圍爐再起 初心不變

「圍爐」原址位於港島天后，於2018年啟業。期間經歷營商環境劇變及新冠疫情的挑戰，最終於2020年結業。疫情初期時，獨居長者外出不方便，日常起居飲食亦受影響。當時盧師傅本著「助人為本」的精神，每逢周六派送五十個飯盒往社區中心，協助受影響的長者解決飲食的需要。可以幫助到有需要的人，就是盧師傅最大的滿足。

「圍爐」原店結業後，經過一年多的沉澱和休息，盧師傅開始籌備圍爐再起，最後選擇在銅鑼灣糖街Sugar+設置新店。新店交吉時偏偏又遇上另一波疫情，一再延遲直到去年五月才能正式啟業。但盧師傅的初心始終不變，承傳了恩師教導，仍然身體力行，堅持每天清早到街市精心挑選，按時令和質素揀選新鮮材料，務求為食客以親民價錢帶來最正宗、高質的順德菜，品嚐到順德菜「清、鮮、爽、嫩、滑」的滋味。

現時「圍爐」新店位於銅鑼灣糖街全新一站式銀座商廈Sugar+，餐廳環境寬敞舒適，景色怡人，設有座地大玻璃，盡享維多利亞公園景色及飽覽維港廣闊海景，都市之繁華瑰麗一覽無遺，令客人的餐飲體驗更為昇華。



「五味之髓 集與圍爐」醉心演繹正宗順德菜30載

俗語云：「食在廣州、廚出鳳城」，句中「鳳城」一名，就是指廣東順德一地。順德位於珠江三角洲平原地帶，得天獨厚，擁有肥沃的土地及豐富的資源。由於順德地理優勢，故此漁農產物新鮮豐富，種類選擇多不勝數，令烹製順德菜變化多樣，有「清、鮮、爽、嫩、滑」之特色，馳名於世，為順德添上「世界美食之都」的美譽。

盧師傅師承鳳城酒家學習傳統順德菜廚藝，入廚至今已經有三十多年，期間不斷鑽研，亦赴笈英國修讀酒店及飲食相關知識，更曾於上市地產集團管理層飯堂擔任御用主廚近25年之久，主理宴會無數，如今已成為這門菜系的大師傅。

盧師傅滙集「圍爐」團隊中的專業經驗，以精湛的烹調功夫造出多款經典招牌名菜，當中圍爐炸子雞選用高質三黃雞，經醃製後須風乾數小時，功夫要求皮脆肉嫩油少；懷舊金錢蟹盒餡料選用上乘蟹肉及豬肉，混合崧子及韭菜，以巧炒刀功薄切豬肉片包餡；大良巧炒鮮奶份量配合要拿捏準確，烹製時炒鑊溫度不熱不冷；家鄉煎釀鯪魚，鯪魚先拆肉，混入配料，剁碎後打膠，講究火候功夫。

「圍爐順德菜」以「食在廣州·廚出鳳城·五味之髓·集於圍爐」為宗旨，希望帶給客人最窩心的家鄉味道。



-完-

如有任何傳媒查詢、訪問安排，請聯絡「圍爐順德菜」公關代表：

Bearbi Wong

Voltage X

+852 6689 6162

bearbi@voltage-x.com

關於「圍爐順德菜」：

「圍爐順德菜」位於銅鑼灣糖街全新一站式銀座商廈**Sugar+**，餐廳環境寬敞舒適，景色怡人，設有座地大玻璃，盡享維多利亞公園景色及飽覽維港廣闊海景，由盧偉權師傅親手主理，是一家正宗順德名菜廳。盧師傅師承鳳城酒家，18歲開始學藝，其後在上市地產集團管理層飯堂擔任御用主廚近25年之久，主理宴會無數。經典招牌名菜首數圍爐炸子雞、窩貼大明蝦、懷舊金錢蟹盒、大良巧炒鮮奶、大良煎藕餅、家鄉煎釀鯪魚等等。「圍爐順德菜」以「食在廣州·廚出鳳城·五味之髓·集於圍爐」為宗旨，一直希望帶給客人最窩心的家鄉味道。

地址：香港銅鑼灣糖街31號SUGAR+16樓

官方網站：<https://well-lo-shunde-cuisine.com/>

Facebook：圍爐順德菜 Well-Lo Shunde Cuisine

Instagram：@welllo.shundecuisine

訂座電話：(852) 2383 3982

WhatsApp：(852) 9330 3982

電郵：chef.lo@well-lo-shunde-cuisine.com