



## 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-tossed 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

Bereche Brut Reserve NV

560

貝勒斯 特級香檳

## 【一句話推薦】

法國香檳區精品！層次豐富，氣泡細緻持久！

Premium Champagne

- complex layers with refined, persistent bubbles!

## 【必飲重點】

傳統法釀造 · 層次複雜 · 酸度清爽

Traditional Method · Complex & Layered · Zesty Acidity

## 【風味筆記】

柑橘、牡蠣殼與新鮮桃香，點綴烤堅果氣息，尾韻悠長。

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!

Dom Pérignon Vintage

1480

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!