



關於行政總廚陳偉庭師傅 *About Chef Chan Wai-Teng*

「大公館」行政總廚陳偉庭師傅入行自今一直醉心鑽研中菜。他於2019年修畢由香港中華廚藝學院主辦的「大師級中廚師課程」，是新一代大師級中廚。他更熱衷於參與亞洲區內的公開廚藝比賽，與業內頂尖大廚們作深入交流；他曾勇奪多項獎項，如「中餐烹飪世界錦標賽」及「李錦記青年廚師中餐國際大賽」等。

2021年，陳師傅率領「大公館」廚藝團隊參加「香港國際美食大獎2021」，榮獲「中式熱盤金獎」及「創意前菜金獎」，充分展現他無限的創意與卓越的烹飪天賦，成為本地餐飲界備受矚目的風雲人物。憑藉過人的才華與不懈努力，陳偉庭師傅不僅是「大公館」的靈魂領袖，更是香港飲食界推動創新與傳承的中流砥柱。





柑橘蟹肉石榴球

*Steamed Crystal Dumpling,
Crab Meat, Tangerine*

鵝潤燒釀乳鴿髀

*Grilled Pigeon Leg,
Preserved Goose Liver Sausage*

金杯杭椒松花蛋

*Roasted Hangzhou Chili Pepper,
Century Egg*



發酵蕃茄醬拌年輪

*Assorted Vegetables Growth Rings,
Fermented Organic Fresh Tomato Paste*



珍珠鳳脂花雕龍蝦球

*Steamed Fresh Lobster Fillet,
Chicken Oil, Huadiao Wine*



珍珠九年百合

Lanzhou 9-Year Lily Pearl



10th

大公館十周年
Years Anniversary

柑橘蟹肉石榴球 · 鵝潤燒釀乳鴿髀 · 金杯杭椒松花蛋

Steamed Crystal Dumpling, Crab Meat, Tangerine

Grilled Pigeon Leg, Preserved Goose Liver Sausage

Roasted Hangzhou Chili Pepper, Century Egg

松茸文絲豆腐羹

Silken Tofu Potage, Matsutake Mushroom

珍珠鳳脂花雕龍蝦球

Steamed Fresh Lobster Fillet, Chicken Oil, Huadiao Wine

黑糖龍井茶燻慢煮雞

Smoked Chicken Rolls, Dark Sugar, Longjing Tea

發酵蕃茄醬拌年輪

*Assorted Vegetables Growth Rings,
Fermented Organic Fresh Tomato Paste*

鴛鴦脆蔥黑毛豬叉燒拌手工麵

*Homemade Noodles, Barbecue Prime Iberico Pork,
Crispy Scallions*

珍珠九年百合 · 雪燕開心果露燉牛乳

Lanzhou 9-Year Lily Pearl

Steamed Japanese Milk Pudding, Pistachio Paste, Snow Swallow

\$938 每位/per person

四位起 Minimum for 4 persons

5位以上可享優惠價每位\$888

5 persons or above can enjoy special price at \$888 per person

需一天前預訂

One day pre-order is required

另加一服務費 Subject to 10% service charge