新時尚 + 新價值；林志遠 + 梅錫銳

新時尚、新價值是什麼？梅爺爺帶我們認識到：當飲食體驗成為時尚；當炫富消費退出主流；「美味、精緻、服務、時尚、超值」五大元素同步到位。

新時尚 + 新價值；林志遠 + 梅錫銳

大小姐手記) 文：徐佩蒂

當海外「傳統中餐」到了「樽頸地步」，中餐業的前途又會如何發展呢？在梅錫銳當了爺爺後，小小嬰兒躺在他的臂灣，第三代的來臨，令他傲然回首，數十載隨風
搖曳，因為參加了太多團體職務，令他疏忽了「家人和事業」；這幾年淡下來的梅錫銳他到底忙些什麼？

 1 / 5

新時尚 + 新價值；林志遠 + 梅錫銳

梅爺爺因為一個小小嬰兒的笑容，令他改變了人生，享受家庭樂之餘，也把心思放在鑿研中餐業的前途，更「難能可貴」的是他認識了一位年青人林志遠；27歲的林志
遠是台灣著名《叁和院》研發團隊「三天王、天后」其中一位，林志遠是行政主廚及飲品總監。

向世界發聲，讓世界看見台灣，讓台灣走向世界，《叁和院》也將繼續拓展至全球；最近，林志遠在中國的上海及重慶創立了三間《叁和院》，林志遠在廣大天空飛翔
的「空檔」間，留下短短片刻在波士頓；梅爺爺宴請了長期支持龍鳳集團的客人及對他不離不棄的家人，去分享林志遠的美食世界。(志遠帶給我們新時尚的美表；卻欠
缺了《叁和院》要求的「餐具規劃配襯，也就有點失落感」。

當看見的是，梅錫銳當了林志遠的助手，兩個人為數十位朋友忙忙碌碌，汗流浹背，是要給他們許許多多的掌聲，在新時尚、新價值的同時，感恩有梅錫銳前輩肯「接受
時尚」，也在吹動新時尚的同時，有更多青年男女像志遠般投身飲食行業。

後記：10月27號，林志遠會和另一半在台灣舉行婚禮；在此祝賀一對新人。

《百年好合 佳偶天成》

 2 / 5

新時尚 + 新價值；林志遠 + 梅錫銳
(圖攝：徐佩蒂)

(圖)「甜筒裝料理」這道餐前小吃，是用冰淇淋甜筒裝料理，裡面是口感綿密的馬鈴薯泥，說實在最上面的主角(可更換食材)馬鈴薯泥與口感脆脆味道的甜筒一起吃出特
式味道；「翠玉捲彩球」(切功巧究肉以瘦肉為主料)，用長條生菜捲起，吃得文雅。

(圖)「彩虹牛柳」入口即鬆化，肉質鮮味:「泰式咖喱蟹」，在色彩學上，先贏取了視覺享受，吃着並不辣，屬輕度辣的蟹，還有咖喱的香味撲鼻。

 3 / 5

新時尚 + 新價值；林志遠 + 梅錫銳

(圖)
新鮮的豬肝很少有，今次看到大片又大片的豬肝，被絲絲紫洋葱糾纏不清，兩種食材，咀嚼出豬肝的「厚德載福」洋葱的細菜青脆；「鸞鳳和鳴」「雞」的皮脆肉
又滑，點着梅子腐乳露，有份說不出的幸福。

(圖) 梅氏好友應邀出席。(攝：徐佩蒂)

 4 / 5

新時尚 + 新價值；林志遠 + 梅錫鋭

5 / 5