

層次香味 茶配餐廳



餐廳名字 Glassbelly 的出現，源於一個哲學問題：何謂一杯好茶？「高級的茶是可以媲美勃艮第的，茶是很複雜的，層次很多。」

所以先找了最頂級的茶，配以高級的食材。」創辦人 Wing Yeung 經過多年努力尋找，終於得到一系列令人口腔愉悅的高級岩茶。

頂級中國茶層次豐富、味道複雜，用以配餐可以提升食物的鮮味、香味和平衡。Glassbelly 主要選用武夷山岩茶，自唐、宋已獲騷人墨客、王侯將相所推崇。



■紅棗芝士撻

頂級岩茶本身自帶花、果、草本、樹木、香料、烘焙、煙熏、礦物等複雜香味，而茶配食物的設計非常複雜，因為頂級茶可以令食物的香氣、味道、口感放大，無所遁形。

Wine Pairing (葡萄酒搭配) 常見，Tea Pairing (茶配) 你又試過未？位於銅鑼灣恩平道一間以茶為主題的港式 Fine Dining 餐廳，創意料理配上中國茶，老闆嚴格挑選茶葉、泡茶用具及會泡茶的職員，老闆表示因沖泡方式都十分嚴謹，所有職員都是要培訓過，主要選用武夷山岩茶，帶花、果、煙熏等多層次香味，相信對喜愛品茶的朋友很有吸引力。

採、攝：祖蓮娜

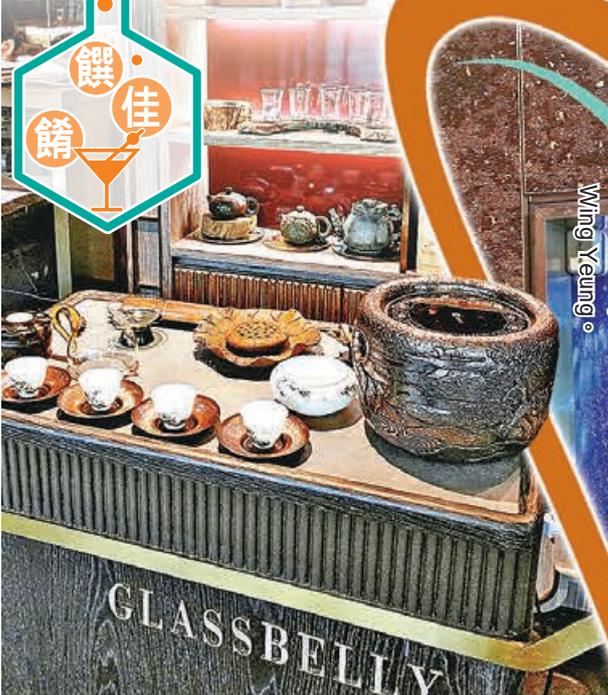


■店員正在沖泡茶葉。

■西班牙八爪魚



■豆漿珍珠配雞尾油炸鬼



■餐廳環境。

■Glassbelly 創辦人 Wing Yeung。



■紅蝦、海膽、黑松露，鮮味三重奏。



■玫瑰露漬聖女茄釀藍莓



同時品嚐多款高級魚子醬時，由於味道細膩，往往難以辨別當中差異。如配上冰滴高級岩茶，魚子醬的細膩味道會在口中被放大，變得非常明顯。Glassbelly 選用 Kaviari - Kristal、Sturia - Oscietra Jasmin 及 W3 - No.5 Royal Oscietra 這3款魚子醬，這些魚子醬本身帶有堅果味、海洋鹹香與乾果味道，口感順滑濃郁，配茶後鮮味爆發，會顛覆對魚子醬必須配香檳或伏特加的概念。冰滴茶運用冰水，低溫長時間萃取茶葉中的芬芳物質和最少單寧，使質感順滑。

伴蝦子粗麵配熱泡百花香肉桂，這菜式的食材處理過程繁複，十分講求細節，紅蝦汁運用了3款蝦頭製作，取其鮮味、香味和甘味，單單紅蝦汁便要烹調10多個小時以上，浸煮方式使龍蝦肉質彈牙飽滿，鮮甜帶有海水鹹香，伴上天婦羅日本紫菜和溫室紫蘇葉，最後配上港式蝦子麵提升整體層次，配以首兩泡熱百花香肉桂，茶中自帶的桂花、玫瑰花、水蜜桃、荷葉味與菜式配合時會被放大，柔和的茶單寧使海鮮的鮮甜味明顯昇華。

概念取自於本地經典甜品煨番薯和番薯糖水，測試了多個不同品種的番薯後，最後選用最甜美的印尼火山蜜糖番薯。薑糖選用了雲南小黃薑、山東薑、本地老薑以慢火煲煮12小時製成薑汁，並加上被稱為生命之糖的日本海藻糖調味，伴隨的忌廉亦有多重中式香料製成。配以第3、4泡熱百花香肉桂，當前泡數正值味道的高峰，其層次複雜多變，除了各種花果味，更帶有松木、蜜糖、薑、桂皮等味道。當茶自帶的香料類味道遇上中式香料製成的忌廉，為味蕾帶來多重衝擊。



茶配魚子 鮮味爆發



紅蝦粗麵 甘香彈牙



蜜糖番薯 衝擊味蕾