



■莎莎青醬燉五花腩。

傳統家庭式墨西哥餐館 Chicano 早前進駐上環，以祖傳家常食譜用心呈獻正宗南美洲異國風味。店內的招牌菜式均帶有主理人外祖母代代相傳的傳統味道及手藝，旨在用最簡單的食材料理出平實而不花巧之經典菜式。

為求讓食客品嚐到傳統墨西哥料理，主廚堅持選用當地原產的頂級食材如南美進口的 Maseca 粟米粉、墨西哥牛油果及朱古力，以至種類繁多的南美辣椒——墨西哥辣椒 Jalapenos、秘魯安喬乾辣椒 Ancho Chiles、瓜希柳辣椒 Guajillo Chiles、阿波辣椒 Arbol Chiles 等，製作成捲餅、自家莎莎醬及烹調不同菜式。

在眾多傳統菜式中，「國民小食」墨西哥捲餅必定是主打之一，當中包括銀鱈魚（148元）及慢煮牛舌（138元）等精選配料，以傳統手法呈現地道口味。另一道具標誌性的墨西哥家常菜為燉肉料理（168元），以多款南美香料及特色配菜為基底，將墨西哥風味融入牛肉、豬肉、雞肉及羊肉之中，烹煮成濃郁的家常燉肉料理，讓食客圓滿體驗墨西哥菜之精髓。

南美風情 捲餅燉肉



■墨西哥炸魚捲餅。



■主菜小牛柳。

香港出名多環球美食，小小的彈丸之地卧虎藏龍，幾乎每個國家的傳統美食都可以輕易品嚐到。本期推介的包括有以靚牛出名的法日扒房 BIFTECK、人氣拉麵店「立体派」，以及早前新開張的墨西哥餐館 Chicano，不得不說港人認真有福氣，嘆盡各國風味。

法日扒房 草飼靚牛

位於灣仔潮流美食集中地 QRE Plaza 的精緻法日扒房 BIFTECK，現推出全新「Fête du Bifteck」周末早午餐體驗，且共有兩款主題選擇，分別有以環球高質牛肉打造的「Délice de Bifteck」及海鮮入饌的「Délice de Fruits de Mer」；定價為每位 598 元，逢星期六、日及公眾假期，中午 12 時至下午 3 時 30 分期間供應。

重點推介為「Délice de Bifteck」，四道菜的菜單包羅多款來自全球的牛肉食材。主菜方面，行政總廚 Ken Kwok 使用了三款來自不同產地、品種和部位的優質牛種，包括西班牙天然草飼牛、澳洲 M7 和牛及韓牛，炮製風味迥異的牛肉主食。

除了牛肉主題的早午餐外，BIFTECK 同時備有風格輕盈的「Délice de Fruits de Mer」早午餐體驗，以環球海鮮入饌，四道菜的菜單，前菜有「是日海鮮他他配三文魚子」，色彩繽紛的菜式設計讓鮮味一觸即發。而「日本紅蟹肉迷你漢堡配龍蝦清湯及蟹肉沙律」則以紅蟹及龍蝦交織出無比甘甜的風味；以蟹肉漢堡為主打，佐以鮮甜味美的龍蝦清湯，伴隨的蟹肉沙律及蟹肉春卷更令人難以抗拒。

■海鮮他他配三文魚子。

環球美食 嘆盡風味



■拉麵大師林隆臣自創拉麵。



■涼風紅楚蟹高湯鹽冷麵。

創作拉麵 特製湯底

來自日本大阪的冠軍級拉麵大師林隆臣主理的人氣拉麵店「立体派」，自於中環威靈頓街開業以來為拉麵愛好者帶來集滋味及創意於一身的創作拉麵。「立体派」更將於 9 月 5 日起推出秋冬期間限定的嶄新創作拉麵系列，當中包括每日限售的吸睛鹽湯拉麵、五倍特濃雞湯味噌拉麵及品牌推出的首款沾麵。

全新秋冬限定的拉麵選擇焦點落在「涼風紅楚蟹高湯鹽冷麵」（238 元，每日限售 50 碗），其湯底特別採用來自日本鳥取縣的時令紅楚蟹熬製，搭配的鹽醬汁以薈萃日本新潟縣海岸的「笹川流藻鹽」及瀨戶內的「瀨戶內粗鹽」精華調配而成，再加上以白醬油及味噌醃製的新鮮花蛤，取其鮮香味美，讓鹽醬汁的風味得以完美昇華。

沾麵選擇則有「五倍極濃雞白湯味噌沾麵」（168 元，每日限售 25 碗）。選用的粗麵條同樣以日本製的北海道夢之力小麥粉自家製作；而極濃雞白湯更精選來自日本京都、經有機飼養的丹波地雞熬製而成。至於「五倍極濃雞白湯味噌拉麵」（168 元，每日限售 50 碗），濃郁極致的湯底同樣以丹波地雞及秘製味噌熬製，綴以黑麻油及辣油，搭配自家製的粗麵條、十勝豚肉角煮及高知縣奴葱。