



「富貴火方」

創意粵菜 「味」遊中華

「花膠醉紅蝦麵·香草鮮核桃」

位於「大館」內的中菜食府 The Chinese Library，多年來致力網羅來自中國不同地域的滋味菜式，展現當地各大菜系的精髓之餘亦注入創新元素。今年，餐廳由即日起至12月9日推出全新的八道菜式。八道菜嘗味菜單定價每位1,388元，客人亦可選擇單點，「味」遊大江南北。

嘗味菜單中，由上海名菜糟油蝦的變奏而成的「花膠醉紅蝦麵·香草鮮核桃」（188元），菜式改用更肥美甘甜的紅蝦，每天新鮮手打製成紅蝦麵，以溫水烹煮數十秒即撈起，保持口感滑順。隨後加入用紅蝦殼及蝦膏製作而成的蝦油、以女兒紅調製的糟滷和指天椒，令濃郁的蝦味更添鮮香，再加入帶有嚼勁的花膠，更顯矜貴。主菜有「龍皇披珍珠甲」（398元），菜式融匯多種不同烹調技

藝，包括四川乾燒海參、手工廣東蝦膠以及日本炸天婦羅。將釀有蝦膠的海參，蘸上中式醬汁，以日本炸天婦羅的烹技，炸至表面呈條狀脆身，做成「珍珠甲」。海參下鋪有以鴨肝、豬肉、筍和冬菇煮成的配料，以辣椒油作為點綴，帶出了不同的層次的口感。

其他菜式包括「富貴火方」（98元）、「茶香竹筍肝膏湯」（298元）、「黑松露脆皮江南百花雞」（168元）、「泡椒M9和牛配蜂巢米粉」（198元）、「鮮蟹肉科甲」（108元），以及「老廣千層糕·融匯」（108元）。



主菜有「龍皇披珍珠甲」

割烹料理 味蕾享受

尖沙咀 Omakase 八瀧
日本料理由即日起至11月30日推出晚市優惠，二人同行一人半價；三人同行二人半價；四人同行三人半價，優惠價最低平均每位992.5元，即可一嘗高級日本割烹料理，包括前菜、名物生蠔、定番海膽杯、時令蟹等8品料理，抵食又高質。



日式前菜

食韓中日

滋味無窮

香港美食多，除了多以矜貴食材入饌的高級粵菜，港人特別鍾情的日韓餐廳更加愈多，大熱的廚師發辦 Omakase、割烹料理及炸雞應有盡有。本報今期推介的有創意八道菜的中央食府 The Chinese Library、Omakase 八瀧日本料理，以及限定供應韓國特色 Gochujang Chicken 的 Shake Shack 門店，必讓人食指大動。

韓式滋味 限定餐單

在全球擁有超過300多家分店的 Shake Shack，由即日起至10月底在全港 Shake Shack 門店供應具韓國特色的 Gochujang Chicken 期間限定餐單。限定菜式包括 Gochujang Chicken Sandwich（63元）、Bites（6粒裝40元；10粒裝56元）及 Fries（40元）。

味道豐富的 Gochujang（韓式甜辣醬）是韓國料理中傳統的調味醬料，以紅辣椒、糯米、發酵大豆和鹽製成，發酵後變成濃稠的紅色醬料，辣中有甜，Shake Shack 團隊更加入了大蒜和生薑碎，使醬料味道更有個性。

Gochujang Chicken Sandwich 以韓式甜辣醬包裹着鮮脆多汁的炸雞腿肉，面層灑焙煎香濃黑白芝麻，下層鋪有惹味泡菜椰菜絲，一併夾於鬆軟的招牌 potatobun 之中，口感豐富，滋味無窮。另一款限定小食 Gochujang Chicken Bites 亦深受歡迎，經典炸雞粒淋上韓式甜辣醬，綴以黑白芝麻及青蔥碎。還有 Gochujang Fries，其招牌波浪薯條配韓式甜辣蛋黃醬及全天然蘋果木煙熏煙肉，惹味無比。開餐時，記得配以人氣手工啤酒 Shack Meister Ale——炸雞配啤酒才是真正品嘗韓式炸雞的至嘆食法。



小食 Gochujang Chicken Bites

Gochujang Chicken Sandwich

日本的高級料理之中，最廣為港人認識的一定是廚師發辦 Omakase。Omakase 和割烹料理的最大特色同樣是把用餐的空間和烹調空間設在一起，並以板前的形式供餐，以吧枱座位為主，顧客們能看到穿着「割烹服」烹煮料理的廚師。但割烹與 Omakase 不同的是，割烹料理是懷石料理的一種，更講求節奏、禮俗和故事性，以高級食材做出當季的菜式。

八瀧的矜貴食材每天從日本新鮮空運到港，確保餐廳每一款送上的菜式均受嚴格的質量控制，務求締造頂級味蕾享受。另外，八瀧的酒水同樣是招牌之一。酒單上所有酒品都是從日本進口，包括清酒、威士忌、手工啤酒及八瀧推介特飲 Jap Jap 等；若想以美酒配美食，可以另外加購。

八瀧環境舒適。

