



■甲必丹咖喱鮮蝦煲。

地道星馬 娘惹風情

位於尖沙咀海港城新派星馬菜餐廳 Can Lah，新上場的海鮮菜式，以不同時令海鮮食材炮製，全部可供二至三人分享。首推螃蟹濃湯米粉煲（598元），精華湯底用二十多斤新鮮肉蟹及老雞熬製七至八小時，然後特選質感介乎粉絲與米粉之間的河源米粉同煮，吸盡鮮味也不失爽口彈牙。亞參咖喱海斑塊配印度薄餅（178元）以新加坡熟食中心熱賣的咖喱魚頭煲為靈感，選用原條生猛海斑，加入自家製亞參咖喱汁煮至僅熟，入味魚肉很鮮嫩，且帶羅望子及亞參果的酸甜，清爽不過膩；用張師傅精心預備的印度薄餅蘸汁同吃，惹味程度立刻提升不少。

甲必丹咖喱鮮蝦煲（268元），同樣即叫即煮，南洋香料、椰汁味皆重，擁有獨特的娘惹風情，不但非常佐飯，客人更可把湯汁全部喝下。星洲辣椒生猛螃蟹（538元）洋溢濃厚的南洋風情，選用菲律賓原隻肉蟹，特意選用來自新加坡的茄汁，與南洋香料如南薑花、子薑、辣椒、乾葱等調味。客人更可按照口味決定辣度。另外，惹味甘香醬炒海斑頭腩（298元）是星馬人的家常小菜，地道甘香醬用來自星馬的檸檬葉、咖喱葉、香茅、蝦米等自家炒製，香濃微辣，帶出海鮮的鮮味。

限定三層架下午茶

Can Lah 特意於尖沙咀店推出限定的歐陸南洋風下午茶（398元，兩位用），客人可以一邊眺望維港海景，一邊享用精緻的三層架下午茶。鹹甜美點共有十二款，並分成三層——頂層是中式點心，有甘香醬叉燒酥、紅袍荔枝等；中層是西式甜點，有開心果士多啤梨泡芙、香烤榛子松露朱古力球等；底層則是南洋美點，有班蘭咖央多士、蘭花糯米沙拉糕、香茅蘆薈果凍等。客人更可以用優惠價每杯28元，享受馬來西亞特色飲品，包括馬來拉茶、怡保白咖啡、羅漢果冬瓜龍眼冰，讓下午茶時光錦上添花。

■星洲辣椒生猛螃蟹。



宋朝菜南洋菜 尋找多元口味

香港餐廳出名口味多元化，不同國家的美食都可以在這個彈丸之地找到。本期介紹的以宋朝為主題套餐的「饌」，以及新派星馬菜餐廳「Can Lah」新上場的海鮮菜式，足以滿足一眾「食神」。



■二十年陳花雕海上鮮。

典故入饌 創意驚喜

位於金鐘太古廣場的饌，是一個由多元感官主導的中菜體驗空間，推出以宋朝為主題的八道菜套餐（每位1,299元，須提前預訂），菜式靈感源自宋朝飲食典籍如《山家清供》，以及宋朝各個為人津津樂道的名人及其事跡，並加入主廚團隊的想像與創意，串連成饒富趣味的餐飲體驗。套餐菜式多以釀、煮精心烹調，並且以酒入菜，充分反映出宋朝飲食文化的特色。

最讓人拭目以待的菜式，相信就是宋高宗喜愛的蟹釀橙。相傳名將張俊設宴款待宋高宗，於原個香橙內釀進蟹肉，以烘托蟹肉的鮮甜，深得高宗讚賞。為復刻當時場景，餐廳廚師遂選用最鮮甜的橙，原隻人手起肉，釀入大開蟹肉、蟹膏，然後與橙肉、橙汁、酒等一同蒸煮，讓每一口蟹肉沾上清幽的橙香，成就這道美味的手工業。

櫻花木模擬烽火

同樣講究的還有蘇軾慢煮東坡肉。蘇軾是宋朝有名的文學家兼美食家，為仿效蘇軾對美食的追求，廚師以慢火燜煮四小時，並加入花雕酒、香料等，讓鮮腩肉煮得入口即化，香而不膩。屬於主菜的岳飛將軍燻烤全鵝同樣有看頭。廚師以煙燻的日本櫻花木模擬戰爭時的烽火，燻烤黑鬚鵝皮脆肉多汁，夾起鵝肉更發現廚師用黑椒、薑葱、蒜頭等炒過的內臟，包括肝、腸和腎，絕對是一場滿載驚喜的鵝饌。其他菜式還有開封府山海兜及二十年陳花雕海上鮮。

結尾時，餐廳奉上的酒香酥黃獨送客湯，重塑出宋朝大小宴會都會見到的送客湯，以甘草、蓮子、蜂蜜等沖泡而成，清香解膩，好讓賓客愉快散席。套餐於晚市供應，另亦供應午市六道菜版本（每位800元，須提前預訂），讓客人能淺嘗其味。



■岳飛將軍燻烤全鵝。



■蘇軾慢煮東坡肉。



■開封府山海兜。



■宋高宗蟹釀橙。