



頭盤「米飯、海膽、蒜頭」。

aera得意之作「雞腳、麥芽糖、檸檬」。

主打新北歐料理的現代小館 aera 早前於灣仔正式開業。屬於丹麥語的「aera」，有年代、紀元的意思。餐廳希望成為一個年輕廚師們展現抱負、創意與藝術感的舞台。aera 不但矢志發掘本地及時令食材，更以北歐常見料理手法為核心，包括醃漬、煙熏、風乾、發酵等，把食材的本味如實呈現予客人。

晚市供應的十道菜嘗味套餐，每位 1,188 元（另設加一服務費），客人亦可追加 798 元，享用五杯佳釀配對。晚市嘗味套餐以三道開胃小吃揭開序幕，包括名為「蜜糖豆、白蘭花、雪梨」的迷你撻，當中的蜜糖豆混合了用本地鮮摘白蘭花萃取的香油，幽香風味耐人尋味。第二道頭盤「米飯、海膽、蒜頭」亦見心思，外形猶如一貫日本軍艦壽司，但內藏無窮驚喜——醋飯用自家提煉的日本赤紫蘇醋拌成，飯裏更釀進自製澳洲西梅乾作餡；面頭的海膽則被一層蒜油及蜆濃湯泡沫掩蓋，增加食趣。

西冷扒配黑松露

另外，「雞腳、麥芽糖、檸檬」更是 aera 團隊的得意之

北歐料理 十道嘗味



作，惹味無比的本地三黃雞腳用超過三天時間炮製，包括浸泡麥芽糖、香草，以及自然風乾，最後澆以酸香的檸檬汁提味。主菜肉食有兩款可選，推薦「A3 和牛、松露、牛肉汁」，主廚選用日本佐賀和牛西冷肉作牛扒，配搭當造的澳洲冬季黑松露；配菜亦見巧思，有帶泥土香氣的皺皮椰菜、經七天發酵的酸辣日本實山椒，也有用自家白滷水燜製的日本大根片，賦予上好牛扒精彩紛陳的百種滋味。結尾甜品「葡萄、月桂葉、橄欖油」也不落俗套，以香濃的特選法國橄欖油配搭甜美的澳洲青提子，並以月桂葉昇華整體香氣。

除了晚餐，餐廳亦供應午市套餐，每位 178 元起（另設加一服務費），讓客人可以淺嘗其味。不容錯過是每天新鮮製作的意式結他扁意粉，配海膽、蒜頭及辣椒，以及意式零角麵配黑胡椒芝士汁、日本山菜及意大利肉腸，都是集經典與創意的難忘風味。



主菜推薦「A3 和牛、松露、牛肉汁」。

嘗味套餐每位 1,188 元。

情侶約會 必食好「西」

西餐廳一向有捧場客，貪其精緻環境及美食，最適合情侶浪漫約會。本期推介的有早前於灣仔正式開業、主打新北歐料理的現代小館 aera，以及主打地中海為主菜式包括海鮮及當地的各款小吃的西式餐廳 PASTIME，不妨攜伴甜蜜食好「西」（港式潮語，指食好東西）。

地中海菜 當造海鮮



龍蝦汁海鮮燴飯配澳洲新鮮龍蝦。

西式餐廳 PASTIME 第三間分店登陸於黃埔天地。有別於始祖店以寵物友善，咖啡及地中海小吃及漢堡為主的主题，黃埔店主打的是地中海為主题的菜式，包括海鮮及當地的各款小吃及飲料，且新店是一間有超過 100 座位的大店，每逢晚上及周末，更舉辦不同活動，適合都市人來放鬆喝一杯。

PASTIME 的菜式非常多樣化，特色菜餚包括龍蝦汁海鮮燴飯配澳洲新鮮龍蝦（368 元），以新鮮龍蝦熬的高湯配合各款精選海鮮煮成的海鮮飯，加上即燒的新鮮澳洲龍蝦，把所有海鮮精華燴進飯中，一試難忘；新鮮大蝦招牌蒜香辣椒意大利粉（138 元）是

餐廳的招牌菜，豐富的蒜香及不會搶了蒜香的辣椒分量，即炒意粉又要不油不膩，就是這菜式的標準，配合廚師每天到菜市場選購的新鮮大蝦，既有大蝦本來的霸道海鮮味，又有其蒜香及剛好的辣味，十分惹味。

每日精選生蠔

另外，PASTIME 的葡式燒乳豬（250 元）除了皮脆肉嫩外，更融入了中西乳豬的方式，先把豬身如燒臘般風乾，令皮可以更脆，再加上多種地中海香料醃製，味道既有地中海風味，也適合本地市場。餐廳亦有供應多款自家製小食如蝦多士（58 元）、蟹餅（68 元）、胡椒吞拿魚（78 元）及芝士波



葡式燒乳豬皮脆肉嫩。

（48 元）等，精緻又實惠。

餐廳每天亦供應新鮮生蠔（20 元起），歐洲正值夏天，水域比較暖和，因此現在比較適合吃南非及澳洲生蠔。餐廳也供應愛爾蘭，法國，美國生蠔。PASTIME 日賣百隻不同生蠔，保證新鮮。

自家製小食蝦多士。