

溫馨親切 Rêveri

坐落於上環孖沙街20至24號金德樓地舖的泛亞洲餐廳 Rêveri，由 Jessica Kesumo 和 John Law 創辦。兩人早在2018年協助世交在印尼開設餐廳時，已萌生屬於他們的餐廳夢。經過多年努力，終於成功開設了 Rêveri，帶來上乘卻沒有距離感的高級。

兩人現已共諧連理，他們的愛情故事可追溯到2011年在悉尼一家賭場的相遇。Jessica 個性好客，亦喜歡與來自不同背景的人交流，當時正在尋找加入餐飲及酒店業的機會，而 John 則在追尋他的廚師夢。他們對餐飲業的熱誠令他們走到一起，因此交往不久後，決定一同來到 John 的家鄉香港扎根，投身本地餐飲及酒店業。在過去11年間，這對情侶一直默默耕耘，同步建立屬於他們的事業之餘，亦不斷磨練手藝，終將「一同開餐廳」的夢想變成事實。室內裝潢特意採用柔和色調及較淺的中性色調，營造舒適輕鬆的氛圍。

Rêveri 大廚 John 匠心打造了10道精美融合風格菜式的晚餐餐單，打頭陣先以酸甜清新的日式酸汁醃鯖魚 (Japanese Mackerel Ceviche) 配醃蘿蔔、魚子、西柚及芫荽醬清洗味蕾。接下來有鵝肝配日式最中和菓子 (Foie Gras Monaka) 配紹興酒啫喱、無花果果醬及魚子醬和辣椒蒜泥蛋黃醬，而招牌的海膽布里歐 (Uni Brioche) 搭配香葱油及陳年車打芝士，更是不容錯過。至於主菜方面，John 設計了煙熏炭烤龍蝦 (Charcoal Grilled Lobster)



■澳洲和牛二重奏以兩種方式烹煮。

配柚子海膽忌廉、醬油漬拖羅，以及辣味三文魚魚子飯 (Soy Marinated Toro and Spicy Ikura Rice) 配墨西哥辣椒和香葱，和以兩種方式烹煮，搭配根芹泥、醃紅蘿蔔和羽衣甘藍骨髓汁的澳洲和牛二重奏 (Australian Wagyu Duo)，盡顯主廚高超烹飪技巧。最後，甜品師傅巧手製作的雲呢拿燴菠蘿 (Vanilla Braised Pineapple) 配椰子冰沙及忌廉芝士泡沫和奢華的日本士多啤梨牛奶乳酪卷 (Japanese Strawberry and Milk Yogurt Roll)，為晚宴畫上甜蜜句號。

另外，每道菜式的分量均可客製化，讓食客享受親人的陪伴及前台團隊的熱情款待，同時亦可定製自己的用餐體驗。



■辣味三文魚魚子飯分量十足。

■煙熏炭烤龍蝦感覺清新。

■Rêveri 的招牌海膽布里歐。

精緻餐飲 細味慢活

意想不到 Bo Innovation 廚魔

屢獲米芝蓮殊榮的 Bo Innovation 廚魔，現已遷至中環砵典街45號H Code一樓。店方為慶祝開業20周年，隆重呈獻十道菜式的 Arts of Asia 菜單，繼續以大膽創意的方法詮釋現代中菜，為食客締造獨一無二的用餐體驗。

菜單由有「廚魔」之稱的鬼才主廚梁經倫 (Alvin Leung) 主理，沿用經典中國菜式的永恒風味及食材，加入現代創意元素後，重新演繹出無與倫比的新派特色菜。菜單先有受到韓滉著名畫作《五牛圖》所啟發的「五牛」拉開亞洲藝術之旅的帷幕，「五牛」以五種獨特的牛部位所組成，包括骨髓、脂肪、發酵牛奶、肝臟等，不同部位相互輝映，完美配合。第五種「牛」食材則是輕盈的牛肉清湯麵，將會在第九道菜呈上。另一款「老夫子」以老夫子打麻將一圖為靈感，由布列塔尼帶子青豆凍批，搭配乾瑤柱、萵筍、淮山和紫蘇梅醬打造成別致的麻將造型，引人入勝；而「竹棚」展示了獨特的鹽烤竹筍，佐以竹葉青西京麵豉和新鮮磨碎的黑白鴨肝，令人垂涎。至於「三蝦圖」受到齊白石馳名畫作《三蝦圖》所啟發，大廚選用了高貴法國水晶藍蝦，配搭清爽獨特的蘿蔔雪芭和海草魚子醬油。藍蝦新鮮彈牙，和雪芭及醬油相映成趣。

為豐富整體用餐體驗，食客更即可加購招牌「分子料理小籠包」，或考慮搭配使用特別的枸杞伏特加為主調的 Secret Garden，或廚魔特色雞尾酒之一的 Yuzu Autumn，一同享受精緻難忘的佳餚美饌。



Fine Dining (精緻餐飲) 是不少人的心頭好，全因食客可在舒適的用餐環境裏放鬆心情，享受慢活，然後細意品嚐無論賣相和用料都令人垂涎三尺的美饌。今次為大家介紹提供溫暖而親切用餐體驗的泛亞洲餐廳 Rêveri，以及推出全新十道菜式 Arts of Asia 菜單的 Bo Innovation 廚魔，每一間都會令你意想不到。

■「三蝦圖」配搭清爽獨特。

■「五牛」以5種獨特的牛部位所組成。

■菜式大膽創新。