

季節菜單 展現南歐風采

位於香港中環都爹利街煤氣燈旁的時尚地中海食府A Lux，現推出一系列全新季節菜單，致力展現歐洲南部的獨特美食風采。菜單以「Mediterranean Classico」為主旨，最新推出的五道菜「Le Diner 晚市菜單」以地中海料理特色為主導，菜單包羅前菜、湯品、主食、主菜及甜點或芝士拼盤，定價為每位828元起。

前菜選擇有「生牛肉他他配意大利蛋黃及牛油果醬」，精選極品牛肉入饌，肉質鮮嫩，完美融會意大利蛋黃及牛油果醬的奶滑質感；而「水牛芝士配西班牙火腿及無花果」



■水牛芝士配西班牙火腿及無花果。

果」(另加78元)採用頂級西班牙伊比利亞手切黑毛豬火腿，搭配自家製的焦糖無花果及柔軟的水牛芝士，口感層次豐富；另有風味清新的「鯛魚卷配紫菜及柚子」(另加78元)及「生藍龍蝦薄片」(另加128元)，為味蕾於悶熱的夏季送上一抹涼意。全新推出的湯品選擇則有「傳統洋蔥湯伴芝士蒜蓉多士」，經歷24小時熬製而成的洋蔥湯以牛骨為基礎，並加入多款蔬菜提升洋蔥風味；或可選餐廳人氣的「龍蝦湯伴龍蝦雲吞」(另加68元)，一嘗來自海洋的鮮香滿溢風味。

店內的招牌主食主打手工製作的意大利麵，而「Le Diner 晚市菜單」上的選擇有以自家手造闊條麵設計的「蘑菇闊條麵伴松露」，濃香惹味；另有「蜆肉櫻花蝦扁意粉」(另加78元)，鮮甜味美；備受追捧的「西班牙紅蝦意粉」(另加108元)；及脂香味濃的「油封鴨腿肉意大利飯」，絕對能迎合不同賓客的口味需

求。主菜方面，夏日焦點有「香煎海鱸魚配龍蝦肉及香草汁」，以兩大來自海洋的頂級食材交織出驚喜的美味火花；肉食愛好者則難以抗拒「美國肉眼扒配乾蔥汁」(另加88元)或「澳洲M8和牛」(另加368元)的豐腴肉香；賓客另可選巧手精製的「西班牙豬肉批伴黑醋汁」(另加88元)，以人手拆肉製成批狀，並將豬皮香煎至脆身後放在豬肉批上，令人一試難忘。



■西班牙豬肉批伴黑醋汁。

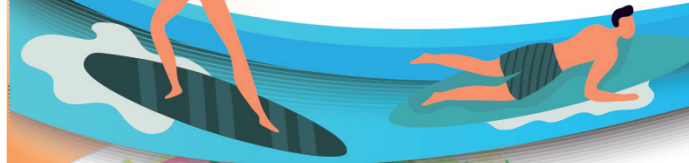
■傳統洋蔥湯伴芝士蒜蓉多士。



中環嘗地中海菜 黃竹坑嘆加州風

香港的美食一向多元化，彈丸之地卻卧虎藏龍，多國口味的餐廳遍布全港，饕客輕易品嚐到環球美食。本期介紹的就有新推出一系列全新季節菜單的時尚地中海食府A Lux，以及全新加州風味餐廳1st & Beaudry 登陸黃竹坑，期望藉地道美食、藝術畫作，讓客人猶如遊歷洛杉磯市中心，體驗當地獨特的多元文化魅力。

1st & Beaudry 登陸黃竹坑，期望藉地道美食、藝術畫作，讓客人猶如遊歷洛杉磯市中心，體驗當地獨特的多元文化魅力。



■Niko's Salad 以經典法國尼斯沙律為藍本。



■美國周打蜆湯M.B Chowdah。

全新加州風味餐廳1st & Beaudry 現已於黃竹坑正式開業，餐廳期望藉地道美食、藝術畫作，以及充滿活力的氛圍，讓客人猶如遊歷洛杉磯市中心，體驗當地獨特的多元文化魅力。餐廳以現代美國菜為主題，囊括菜式橫跨歐亞，如實反映洛杉磯的多元文化精神。

1st & Beaudry 的多款招牌菜式首推彩虹沙律 Sunset Boulevard (118元)，以顏色、味道繽紛的新鮮蔬果，包括哈斯牛油果、意大利青瓜、紅水菜、紅菜頭片，以及堅果穀物等拌成，豐富滋味共治一爐。Niko's Salad (168元) 同樣廣受歡迎，菜式以經典法國尼斯沙律為藍本，用美國南部常用的煙熏調味料，炮製香煎藍鱈吞

拿魚塊，並配手指馬鈴薯、橡葉生菜、溏心蛋、牛油果醬等，如此變奏既充滿西岸風味，也充分映照出當地的多元種族融合特色。推薦的還有經典美國周打蜆湯 M.B Chowdah (128元) 香滑豐厚，不但蜆肉飽滿，更用自家製酸種麵包盛載，能夠邊喝邊吃。

喜歡三文治的，一定會愛上 Farmer Sarkis (148元)，餐廳用自家製的七穀籽麵包，夾着新鮮水牛芝士、烤農場時蔬、開心果青醬、煙熏墨西哥桃子醬等豐富食材組合，每口都有驚喜。多款特色墨西哥夾餅，包括配炭烤豬頸肉的 Roy Garcia (138元)、香脆天婦羅茄子的 Baja Glitch (138元)，以及安祖辣椒粉醃藍鱈吞拿魚的 East of Crenshaw (168元)。餐廳所有的墨西哥夾

餅，都用經驗法蒸煮的自家製藍色玉米餅包裹，一份兩件，可選配餐湯或沙律，盡顯地道風情。至於真正洛杉磯街頭風味的 Smashed Burger (138元)，用自家製法式牛油麵包，配搭新鮮免治牛肉扒、芝士、酸瓜等，並以經典的「In-N-Out」紅色托盤盛載，賣相及味道均有懷舊感。



現代美國菜 反映洛杉磯文化



■三文治 Farmer Sarkis。