

## 獲獎意菜

## Giando Italian Restaurant &amp; Bar

坐落於灣仔星街9號星域軒1座地舖的Giando Italian Restaurant & Bar（下稱Giando）是現代意大利菜的代表。創辦人兼主廚Gianni Caprioli及團隊以現代口味重新詮釋傳統意大利菜，全部高質食材均選用來自意大利頂級精品酒莊、傳統生產商和小型家庭農場，每星期新鮮直送香港。

至今已開業逾15年的Giando，以自家製意大利粉、惹味意大利飯、馳名牛肉、新鮮海鮮，以及多款美味甜品讓人津津樂道，是品嚐正宗意大利菜式的最佳地方，難怪剛榮獲由著名50 Top Italy評選的「2024全球最佳意大利餐廳」第19位，是香港餐廳內排名第一。此外，在「意菜界米芝蓮」Gambero Rosso紅蝦評鑑2023年度評審中，Giando亦獲得最高的「Tre Bicchieri」三杯酒殊榮。

適逢情人節，團隊將呈獻一系列匠心炮製的精緻佳餚，情人節晚市菜單每位定價1,088元，先以前菜脆炸生蠔配意大利番茄及羅勒揭開序幕，裹上托斯卡納麵包糠，炸出金黃色的鮮蠔口感肥美鮮甜，配搭清新的番茄及羅勒，非常醒胃。接着品嚐蟹肉紅點豆濃湯，每一口

盡是鮮味。

重點推介有意大利幼麵配魚子醬及番茄清汁，魚子醬為這道菜增添了鹹香風味及層次感，非常惹味。龍蝦配黑松露青椰菜蓉，龍蝦肉質爽脆，配搭香濃黑松露青椰菜蓉，讓人停不了口。最後以甜品士多啤梨雪葩及朱古力慕絲作結。

愛酒之人定不能錯過餐酒配對（每位588元），品嚐由品酒師精心挑選的四款來自頂級精品酒莊的意大利高級餐酒，為甜蜜晚上增添風味。

■ 自家製意大利幼麵配魚子醬及番茄清汁，非常惹味。

■ 龍蝦配黑松露青椰菜蓉，鮮味十足。

■ 脆炸生蠔配意大利番茄及羅勒，非常醒胃。



■ 用餐環境優雅。

中西合璧  
Le Chefeteria

位於銅鑼灣新會道4號4樓的Le Chefeteria，於情人節當天提供一晚限定的「旗袍：中西合璧6道菜情人節嘗味菜單」（每位998元），讓食客體驗一場奢華的美食盛宴。

食客可先品味精緻的小點，如滿溢着辣椒芥辣沙律醬的三文魚玫瑰，再以西班牙紅蝦熬製的特濃羅宋湯揭開序幕。主菜方面，大廚為大家烹煮東南亞版的北京烤鴨，鮮嫩香脆的外皮搭配三種可口的醬汁。另一款煙熏飛餅：夏多布里昂牛排，以椰香調味的黑安格斯牛排為亮點，鮮嫩多汁。大廚更選用新鮮上等大蝦、三色蛋及酥脆豬手製成揚州炒飯向傳統菜式致敬。最後品嚐火焰櫻桃芝士蛋糕，留下深刻回憶。

值得一提的是，在情人節正日身穿傳統旗袍前來用餐的女士及其伴侶，可以每位908元的優惠價格，享受上述菜單。

■ 自家東南亞版北京烤鴨誠意推薦。

■ 用心炮製的揚州炒飯。

■ 特濃羅宋湯用料豐富。

■ 招牌Malakoff十分「芝」味。

■ 牛腩肉醬意粉賣相精緻。

情人節  
浪漫夜·享美饌

對於熱戀中的情侶，西方情人節（2月14日）是一個大日子，當然要為心愛的伴侶準備一頓浪漫豐富的晚餐。這次小編為大家精選3間位於港島區的高質情人節餐廳，包括馳名

意大利餐廳Giando Italian Restaurant & Bar、新派私房菜餐廳Le Chefeteria、以及充滿意式情懷的Nocino，讓客人可與摯愛細味濃情蜜意，留下甜蜜回憶，睇啱的話就快點預約。

親密盛宴  
Nocino

位於港島大坑銅鑼灣道92E號地舖的意式餐廳Nocino剛開業，提供獨家情人節菜單（每位500元），邀請愛侶前來享用。食客亦可以250元加購Ticino Merlot美酒佳餚配對服務，昇華用餐體驗。

這場親密的盛宴始於餐廳招牌Malakoff（炸餡餅），滿滿的格呂耶爾芝士如芝士火鍋般湧出，再搭配餐廳愛心自家製迷迭香麵包（House Rosemary Focaccia），引人入勝。另外，餐廳準備了兩款手工意粉，分別是和牛腩肉醬意粉（Wagyu Beef Shin Pappardelle）和麵包蟹黑胡椒芝士麻花意粉（Brown Crab Cacioe Pepe Casarecce），為客人締造精緻滋味。而主菜則提供經典米蘭燉小牛膝（Classico Osso Bucco Milanese），大廚將牛膝以紅酒炖煮12小時，呈現奢華口感。客人可以細嘗Odette提拉米蘇（Odette's Tiramisu），以及搭配一杯Nocino利口酒（Nocino），為一頓豐富的晚餐畫上圓滿的句號。

