



■多款美酒任君挑選。

南瓜及榛子脆片配東方風味醬汁，乳鴿外皮脆口、肉質鮮嫩，伴上惹味醬汁更加別具風味。不得不試的還有作為招牌甜品的香蕉朱古力千層酥，甜而不膩，口感酥脆鬆軟。

地址：中環金融街8號香港四季酒店6樓

Caprice 佳釀任選

對於愛酒之人來說，獲得米芝蓮三星評級的Caprice絕對是最佳的選擇。位於四季酒店的Caprice酒窖內美酒齊全，除了有來自法國波爾多及布根地的佳釀外，亦齊備世界各地的美酒任君挑選。前菜方面，澳洲和牛他他拌法國生蠔配特級魚子醬是必定要試

的菜式，高級魚子醬的香味教人一試難忘。至於主菜，推介法國乳鴿伴

與另一半慶祝生日、周年紀念或各種節日，少不免要來一頓別具情調的燭光晚餐。談及浪漫，大家都會聯想到作為浪漫象徵的法國菜，由裝潢、菜餚到美酒都格外高貴奢華。小編精選了4間法國餐廳，當中不少是米芝蓮星級飯店，同時更整理出Fine Dining禮儀注意事項，免大家在用餐時失禮掃興。



■澳洲和牛他他拌法國生蠔配特級魚子醬是必試菜式。

法國餐廳



Gaddi's 創新元素

坐落於半島酒店之中的Gaddi's是香港最老牌的法國餐廳之一，於2020年開始獲選為米芝蓮一星評級餐廳。Gaddi's的裝修設計充滿華麗貴氣的宮廷格調，大廳中央的古典水晶燈別具浪漫情調。與此同時，餐廳還設有駐場樂隊伴奏，可以為約會之夜營造浪漫氣氛。Gaddi's的法籍大廚在傳統的法國菜基礎上加入了日本食材，如麵豉和芥辣，為精緻菜餚加入「亞洲味道」的創新元素。Gaddi's的必試菜式，包括牛肉及鮮蠔他他、歐洲多寶魚、香草牛油煮法國龍脷魚，以及酥皮焗法國乳鴿都是不容錯過的選擇，另甜品的五香粉朱古力亦是必試之選。

地址：尖沙咀梳士巴利道22號香港半島酒店1樓



■必試牛肉及鮮蠔他他。

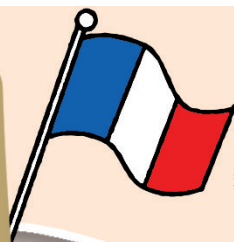
■L'Envol 特意設有「三層高的芝士餐車」。

Fine Dining 禮儀知多啲

Dress Code 近年香港的高級餐廳對Dress Code的要求已經大大降低，由要求「Formal Dressing」都變為「Smart Casual」。女孩子的話，穿連身裙再加平底鞋就最保險；至於男生，以恤衫搭配長褲都已經很得體。

刀叉擺法 對待應來說，客人的刀叉擺法是個信號，藉此指示他們該在什麼時候收走盤子。若一時不留神錯放，就可能造成盤子被錯誤收走的誤會。將刀叉放置於盤子兩側，代表是仍在進行飲食中，侍應便不會收走盤子。若想表達用餐完畢，則可以將刀叉平行擺放於盤子的中間，切記是左叉右刀。

餐桌禮儀 若是不想於高級餐廳內表現失禮，就必定要遵守基本的餐桌禮儀，例如是要將食物切成一小分量、不要將手肘放在桌上、要將餐巾平鋪在腿上、中途離座時將餐巾放在椅子上等等。



L'Envol 摩登風格

位於瑞吉酒店內的L'Envol，是米芝蓮一星的法國餐廳，主打新潮創新的摩登風格法國菜。L'Envol在傳統的法國菜基礎上，配上日本食材例如吞拿魚及和牛，為法式高級料理賦予全新的定義。L'Envol特意設有「三層高的芝士餐車」，當中會供應超過三十多款的手工藝芝士，絕對可以滿足一眾「芝士控」的慾望。除了林林總總的芝士之外，矜貴的魚子醬都是高級法式料理必試的食材，可以一試L'Envol的「Prestige」魚子醬套餐，共有八道以不同



■配上日本和牛的精緻法國菜。

浪漫 Fine Dining

食材搭配魚子醬的菜餚，當中法國蠔子配魚子醬忌廉是餐廳總廚的皇牌菜式，愛食魚子醬的你就絕不容錯過。

地址：灣仔港灣徑1號香港瑞吉酒店3樓

Louise 懷舊味道

由榮獲「2019亞洲最佳餐廳」首位的新加坡米芝蓮二星餐廳Odette大廚Julien Royer開設的兩層餐廳，餐廳下層為休閒時尚的客廳，更另有露台可作戶外用餐；上層則為飯廳，裝潢以極具陽光氣息的象牙色為主題，溫暖如春。菜式方面主打其擅長的法式料理，並融入了大廚家族食譜。餐廳招牌菜式是原隻烤黃油雞，搭配新瀉美食砂鍋飯和小沙律。這道菜以原隻烤燒的香港自養走地雞為主角，肉質鮮嫩多汁，完美展現走地雞的風味。甜品則不可錯過依Julien母親食譜炮製的法國經典貝殼小蛋糕及家傳乳酪蛋糕伴乳酪雪糕和糖漬檸檬。

地址：中環鴨巴甸街35號元創方地下



■招牌菜式是原隻烤黃油雞。