

世紀重聚 Jimmy's Kitchen

極具標誌性的餐廳 Jimmy's Kitchen，一百年前在上海首次開幕，一百年後再次在中環畢打行開業。這家餐廳的悠久歷史眾所周知，而由饕餮集團主理的嶄新版本，將承先啟後，把 Jimmy's Kitchen 獨一無二的歷史及故事延續下去。全新 Jimmy's Kitchen 置身於中環畢打街 12 號畢打行閣樓，可容納 160 名客人，無論是享用悠閒午餐或舉辦社交晚宴皆十分適合。行政總廚由香港土生土長的 Russell Doctrove 率領，着力保留 Jimmy's Kitchen 的經典魅力，同時為這間香港的標誌性餐廳注入別具一格的當代風格。

現時，餐廳仍有許多舊有經典菜式，包括於 1920 年代，餐廳當時的廚師從俄羅斯移民身上掌握了各款俄羅斯風味菜式，這些美食現在已成為餐廳招牌菜，例如切開時會流出半溶香草蒜頭牛油的基本輔炸雞（238 元）。當時還有菜式是融合世界各地的食客，例如招牌咖喱雞（228 元），原本是香港印度籍廚師為員工炮製的膳食，在 1940 年代末，應店主妻子要求列入菜單，至今仍是餐牌上的亮點之一，可選擇以雞肉、鮮蝦或蔬菜入饌，佐以由獨特瓷碟盛載着的各式調味料及配菜。

另外，Crudo Bar 全新登場，有全新的海鮮前菜，包括配以柑橘荷蘭醬的帝王蟹腳（228 元）、配

以烤茄子蓉和烘香蕎麥的藍鱈吞拿魚（188 元）。冷盤醃漬希靈魚配新薯及酸忌廉（148 元）伴以農村風味濃郁的薯仔沙律，內有新薯、青蘋果和紅洋蔥，味道開胃清新。惹人垂涎的熱前菜如免治安格斯牛肉多士（168 元），將英國經典菜式昇華；還有北海道帆立貝配煙肉果醬（188 元），展現出層次豐富的海洋鮮味。

單點主菜包括搭配黑莓、鵝肝和馬德拉酒醬汁的 14 天熟成煎法國鴨胸（358 元）；或是香口鮮嫩的法式多佛龍脷魚配豬油及蘑菇（868 元，供分享）；另一道來自南非的 24 安士 Cavalier 和牛西冷（1,888 元，供分享）更是坊間少有，配搭烤紅蔥頭蓉和牛肉汁，芳香濃郁。甜品則有火焰雪山（228 元，供兩人分享）、士多啤梨奄列（198 元，供兩人分享）。另有各式經典雞尾酒（各 140 元）。



■基本輔炸雞外脆內嫩。

老店重開 老饕重來



■帝王蟹腳是全新海鮮前菜。

■士多啤梨奄列分量十足。



■法式多佛龍脷魚配豬油及蘑菇鮮味十足。



■煎法國鴨胸十分美味。



■大腸、豬手等是大熱選擇。

重拾回憶 沙士亞印度餐廳 x Soho Cafe

有逾 30 年歷史、位於大埔的沙士亞印度餐廳，是區內少數歷史悠久的餐廳之一。餐廳內所有美食均由印度大廚出品，必食的招牌印度咖喱、烤餅等，更是膾炙人口，可惜早於 6 年前結業。

最近餐廳突然宣布重開，選址大埔墟運頭角里 6 號美楓大廈地下，與區內酒吧 Soho Cafe 共享舖位。雖然是採用店中店的模式經營，但卻保留了原班人馬，繼續提供招牌咖喱午餐，可選雞肉、豬扒、牛腩、羊肉、雜菜等，包是日餐湯和汽水，售價 68 元起。另有多人特惠套餐，售價由 238 元起。對於老店重開，不少大埔街坊大感驚喜。更有網民表示，「以前嘅回憶返晒嚟」，喜歡吃咖喱的朋友可以留意一下。

人氣依舊 肥公車仔麵

一直備受車仔麵關注組追捧、位於太子的肥公車仔麵早前突然拉閘關門，多月來一直未知去向，嚇親一班熟客。近日有網民發現，肥公已由太子搬到旺角，以新面貌與一眾食客見面。

肥公車仔麵店新店選址旺角上海街 709 號，毗鄰旺角維景酒店，新店比舊時光鮮企理不少，但菜單基本沿用舊店，多款招牌選擇繼續保留，包括大腸、生腸、豬肺、滷水雞翼、雞腳、牛膀等，一吃就知是昔日港式風味。餸類如蟹柳、芝士腸、墨丸、腐皮龍蝦條 8 元、牛膀、豬肺等 10 元、金錢肚、豬腸、豬手等更要 15 元。雖然有不少食客指新店平價不再，但仍無阻一班忠實粉絲排隊等食，足見人氣。



■必食烤食。



■咖喱由印籍大廚主理。



■餸類選擇繁多。

港人北上消費成風，不少本地餐廳選擇結業離場，當中不乏傳統老店，令人惋惜。不過，也有不少昔日著名食店選擇重開，包括歷史悠久的 Jimmy's Kitchen、印度人主理的沙士亞印度餐廳，以及人氣十足的肥公車仔麵，令不少老饕喜出望外。