



寫意悠閒

ÔDELICE

法國餐廳一向予人高級的刻板印象，不過在ÔDELICE，讓人感覺置身於巴黎大街小巷上的小酒館，聞到菜餚撲鼻誘人的香氣，聽到賓客源源不絕的歡笑聲。作為一家親民的多元化法餐連鎖店，ÔDELICE在灣仔蘭杜街2號、尖沙咀The ONE、將軍澳PopCorn 1和荃灣海之戀商場均有分店。餐廳寬敞舒適，裝潢風格現代，以夢幻的星空藍和白磚牆為主調，格局優雅。荃灣分店設有戶外露台餐座，讓食客可以一邊用餐一邊欣賞海景，無限悠閒，人均消費每位101至200元。

ÔDELICE以創新手法重新定義現代法國菜，創造出一系列融入亞洲風味的現代法式料理。主廚細心挑選各式各樣的優質海鮮，呈獻每日新鮮推介「馬賽龍蝦海鮮鍋」，用半隻龍蝦、黑青口、大蜆、盲鱸魚、魷魚、薯仔、紅蘿蔔、番茄、紅甜椒、芹菜，配上秘製醬汁，能將法式經典及亞洲特色兩者融為一體。還有「香橙烤豬腩」，主廚先用醋刷過五花肉，外皮用岩鹽勾邊醃製；然後用烤箱烤3小時，刷掉岩鹽；再燒至



■馬賽龍蝦海鮮鍋分量十足。



■法式可麗餅香蕉船好好味。

表皮金黃酥脆、膨脹起來。醬汁帶清新橙香，可以解膩。至於經典的「法國油封鴨腿」則配上蘋果酒醬，其清甜香味令鴨腿更清新開胃。其他法國地道佳餚如「空運黑青口」、「法式蕎麥薄餅」和「班尼迪克碗」也是用心拿捏的味道與口感，提供獨一無二的用餐體驗。

ÔDELICE推出的夏日菜式有「法式可麗餅香蕉船」和「椰香焦糖烤布蕾」兩種甜品。前者以創新的手法改造Crepe（可麗餅）成香蕉船外形，在煎爐上整成造型再放入焗爐焗製，最後加入香蕉、朱古力醬、焦糖醬、雲呢拿雪糕、士多啤梨雪糕、焦糖花生。客人可以從內吃到外，香濃細滑的雪糕，酥脆的外層，加上焦糖及朱古力醬；後者則改用椰奶，令傳統的焦糖烤布丁變得別具特色。入口層次豐富，香脆的焦糖，滑嫩的布丁，加上濃郁的椰香。餐廳亦會因應每季水果而作出變更，令客人充滿新鮮感。



■椰香焦糖烤布蕾經典滋味。

同場加映

法越和諧序曲 MâmAmis

曾為法國殖民地的越南，在各個層面包括飲食和文化都留下不少法國的痕跡。MâmAmis就是一間結合了現代及越南家庭風格的餐廳，餐廳出品融合了法國和越南烹飪傳統及技藝，帶來多款精心設計的菜式及芳香雞尾酒。

它坐落於上環禧利街27號地舖，以現代法國和越南鄉村設計為餐廳裝潢主調。餐廳環繞着明亮通風的窗戶，搭配當地藝術家創作的壁畫以及氣氛活潑的室內環境，烘托出明亮又迷人的用餐氛圍。為食客匠心打造多款精美的招牌菜，當中包括肉質鮮嫩的越式咖喱雞（Vietnamese Style Chicken Curry、168元）、經典越南風味的美國安格斯生牛肉（Beef Carpaccio、258元），以及必



■用餐環境十分溫暖親切。

點的鵝肝配菠蘿辣果醬（Pan Seared Foie Gras with Pineapple Chilli Jam、188元）。

除了多款精緻佳餚，食客還可品嚐到一系列芳香雞尾酒。由獵人菲奈特（Fernet Hunter）設計及調製的Raphael Holzer，採用了多款香草和香料調配而成，並使用最優質的越南烈酒和啤酒為基酒，向饕客送上與餐廳豐盛美饌相互輝映的完美搭配。



■美國安格斯生牛肉，風味經典。

法國五月平嘆法餐

港人要食法國大餐，相信要等到周年紀念等重要日子才會試。幸近年有不少主理家庭或街頭風格的法式餐廳開業，令大眾能以更實惠的價錢品嚐法式滋味。適逢「法國五月」French May，大家可藉機會多點欣賞一下這些法式風味。



■炭燒美國西冷熟成牛扒，肉質軟嫩。

隱世高質 Le Monde

位於觀塘巧明街94至96號鴻圖中心9樓A室的Le Monde，是一所隱世高質兼精緻的法國餐廳，備受推崇。由富多年餐飲經驗的團隊主理，網羅世界各地的優質食材，從麵包、主菜至甜品皆是自家製作。最重要是性價比極高，人均消費每位101至200元，讓任何人都可食到法式風味。

二人同行可以試得更多，其中頭盤有法國生蠔，海水味重，鮮味十足，再來三隻焗蠔，肥大飽滿脹卜卜，口感非常強烈。龍蝦湯以傳統方法烹調，以龍蝦殼炒製熬湯，再經過多重工序，味道濃縮再濃縮，令人一試難忘；洋葱湯也是法菜的代表，新鮮焗製，面層鋪上一層芝士，加入炒香的洋葱和粒粒麵包，口感層次非常豐富。最新主菜為西班牙紅蝦配自家製手打意大利粉，不單賣相吸引，每條意粉更掛滿紅蝦汁，香口惹味，而炭燒美國西冷熟成牛扒，牛肉味濃烈飽滿，以炭燒而成入口非常油潤甘香，肉質軟嫩。還有雪葩作甜品，以冷藏的新鮮水果磨成沙冰，天然甜味，夏天食更佳。

(Openrice 圖片)



■西班牙紅蝦配意粉，賣相吸引。



■龍蝦湯味道濃郁。



■鵝肝配菠蘿辣果醬必點之選。