

香港醫學會中環會所 矜貴粵菜

香港醫學會成立於1920年，匯集了在香港執業的會員醫生，而由其營運的兩間會所位於中環及灣仔，以往只招待會員，現在已接受公眾申請，而且費用全免。會所餐廳提供精心烹調的精緻中菜，包括專為會員設計的菜式，亦歡迎預約由經驗豐富的總廚主理的私房菜單。餐廳以「醫道彌新」的概念融會中西方對「醫」與「食」的觀點，參照《周禮·天官》中的四醫，當中以食醫為首，而西方醫學之父希波克拉底亦曾提出「讓食物成為你的藥物」，可見「醫」、「食」兩者關係密切。醫學會會所

的菜式秉承醫食同源之理念，追求美味與健康並濟，同時展現醫學及烹飪領域不懈創新的精神，是一門令人心心愉悅的藝術。設計理念「日月星辰」則象徵着醫者仁心的精神，猶如太陽、月亮和星星普照萬物，周行而不殆，守護人民生命與健康。一些用心創作的菜式將會以日、月、星的形態呈現，以表彰維護民康之信念。

中環會所今年完成翻新重開，由曾任職酒店海景嘉福洲際酒店海景軒

及多間會所中菜廳的總廚周頌庭師傅主理。會所主打傳統粵菜，其招牌10道名饌包括松露鵝肝花枝球（每位148元/兩位起）、潮式凍馬友（158元）、蟬衣百花釀遠參（每位298元/兩位起）、滋陰養顏爵士湯（4至6位368元/10至12位728元）、花雕蒸蛋配蟹黃蟹肉（288元）、川貝檸檬骨（158元）、三色煎豚肉餅（168元）、巧手香麻脆皮鹽焗雞（468元全隻）、龍舟方剛球（特價）及牛肝菌瓦罉炊香苗（228元）等。

地址：中環干諾道中21-22號華商會所大廈2樓



■滋陰養顏爵士湯。



■三色煎豚肉餅。

高級精緻 中環餐點

中環每間高級餐廳，一向予人奢華的感覺，菜式各有特色，精緻餐點夠高級，大家去開中環不妨一試小編精選推介，包括重新開業的WATERMARK海鮮餐廳、以往只招待會員但現已接受公眾入內的香港醫學會中環會所，以及由灣仔船街遷至中環PMQ元創方的西班牙餐廳22 SHIPS，相信不會令大家失望。

WATERMARK 海景嘗鮮

屹立於中環天星7號碼頭上層、飽覽維港海景逾十載的WATERMARK重新開業。餐廳三面環海的落地玻璃設計，為室內引進充沛日光，不論任何時分到訪都能飽覽閃耀的維港天際線。其招牌海鮮拼盤（998元）更包羅一系列時令海鮮，如波士頓龍蝦、新鮮即開生蠔、大蝦、帶子、墨魚及蜆，配以自家製的蘸料如經典雞尾酒醬及清新蘋果青瓜木犀草醬，鮮味無窮。必試菜式則有食肉獸喜愛的M7和牛板腱扒（378元），精挑來自澳洲的頂級M7和牛板腱，取其牛味濃重帶肉筋，口感細嫩又不失嚼勁，並以舞茸、比利時菊苣、醃洋蔥及法式千層薯仔作襯托，與自家製的濃稠牛肉

汁無比匹配。

海鮮推介則有烤波士頓龍蝦（428元一隻；250元半隻），龍蝦特別採用濃郁的西京味噌調味，並灑上辣椒及海帶烤製，口感鮮嫩的龍蝦散發淡淡東瀛風味；而龍蝦意粉（468元一隻；290元半隻）則結合鮮甜龍蝦、脆嫩蘆筍、高菜及車厘茄，鮮香誘人。另一款海鮮主食為墨汁意大利飯（188元），精選口感豐富的半乾墨魚搭配頂級意大利陳年米Carnaroli，讓香濃墨汁完美覆蓋飽滿彈牙的米粒，提升墨魚鮮味。至於烤季節鮮魚（288元），則以是日新鮮捕撈的鮮魚，配以金橘、茴香、小西蘭花、番茄、酸豆及刁草油烤製，鮮美可口。

地址：中環7號天星碼頭平台L號舖

■M7和牛板腱扒。

■墨汁意大利飯。

■烤季節鮮魚。

■招牌海鮮拼盤。

22 SHIPS 菜式豐富

主打不收取服務費的西班牙餐廳22 SHIPS，由灣仔遷至中環PMQ元創方。餐廳曾經在灣仔船街經營

12年，並以其位於船街的原址命名，自2012年開業以來一直受到附近居民的喜愛。中環店以復古暖色設計為主，充滿地中海格調，打造的舒適空間設有三個用餐區和戶外露台。餐廳由馬德里出生的主廚Antonio主理，菜單包括一系列傳統而現代的西班牙跨區域菜餚，設有40道菜式，包括新菜式西班牙黑豬排骨配Romesco醬和韭菜（248元）、烤西班牙八爪魚配mojo醬（208元）、以現代方式烹調西班牙

牙鯖魚及紅辣椒的MARMITAKO（178元）、開胃醒神的生蠔沙律配油醋汁（78元），以及必試菜式西班牙XXL珍寶紅蝦海鮮飯（1,198元）、海膽多士配搭馬鈴薯沙律（288元），以及巴斯克芝士蛋糕（98元）等等。酒單方面，客人可享用啤酒、桑格利亞酒、西班牙葡萄酒、雪利酒、以苦艾酒為基底的雞尾酒和自製烈酒等多樣選擇。

地址：中環PMQ元創方A座S109-S113

■西班牙黑豬排骨配Romesco醬和韭菜。

■海膽多士配搭馬鈴薯沙律。

■西班牙XXL珍寶紅蝦海鮮飯。