

書店氛圍延伸現代小酒館

近年有不少餐廳，隱身於書店、陳列室或藝術中心內，可說是頗新的「店中店」概念。小編現介紹數間隱身餐廳，包括神秘感十足的現代小酒館Noir、有多款港式懷舊下午茶的Happy Kitchen Cafe & Bar，以及適合大夥兒聚會的意大利餐廳Pentola，方便大家在意想不到的地方享受美味驚喜。

現代小酒館Noir隱身於銅鑼灣希慎廣場誠品書店（9樓903號舖）一隅，由擁有超過15年的烹飪經驗的本地主廚Keith Leung主理，帶來融合了中法烹飪精髓的精緻時令菜式。

書店靜謐雅致的氛圍延續到Noir的裝潢設計，並呼應其名稱「Noir」（法文為黑色），餐廳內以深邃低沉的炭灰色和溫暖的木質色調為主，配上柔和燈光營造出神秘，但同時教人感到賓至如歸的輕鬆氣氛，店外的層層書架，為餐廳賦予獨特魅力。在餐廳的盡頭，由藝術家Elsa Jeandedieu創作、名為Fusion des Saveurs的壁畫成為焦點。這幅作品以天然石灰和銀箔創作，探索法國和日本烹飪文化之間的對話。其立體圓形及和諧色彩呼應了Noir菜式，將不同味道和技考相互融合，而其低調優雅則反映了餐廳本身理念。

Keith將大膽創意及時

令食材融合到每款菜式，並成功取得平衡，讓用餐體驗驚喜不絕。冷盤方面，經醋和麥芽糖浸漬的紫蘇番茄（58元），突出了荷蘭和法國番茄的天然甜味，味道酸甜，紫蘇葉則令番茄更清新。蝦味喃南瓜（78元），將經烘焙和發酵的南瓜甜味與如細滑的蝦籽忌廉結合，展示出層次豐富的鮮味。

搭配美酒 美味提升

如想享受豐盛滿足的菜式，油封鴨（188元）不

論質感和味道均讓人一試難忘。先用五香慢煮鴨腿12小時，再搭以脆爽的苦瓜和大根沙律、芥末蛋黃醬和小米。在餐廳熟成兩星期的麵菌熟成牛肉（318元），提升了黑安格斯牛扒的風味和嫩滑度，經燒烤後配上醃菜，讓人能大快朵頤同時感覺清新平衡。Noir還有多款甜品，有細滑滋味的是日芝士蛋糕（98元），亦有極致享受的醉人芭菲（128元），讓賓客享受盛宴後，以精緻細膩的甜品作結。

Noir還提供經精心挑選、稀有獨特的燒耐、清酒和手工啤酒，令用餐體驗更豐富圓滿。

■醉人芭菲
極致享受。



■麵菌熟成牛肉，
肉味濃。



■黎麥羽衣甘藍
漢堡配薯條
好好味。



Noir



■紫蘇番茄味
道清新。

隱身餐廳 美味驚喜

■熊仔冰非常吸引。



■二人懷舊香港雙層下午茶分量十足。



Happy Kitchen Cafe & Bar 家電陳列室內嘆熊仔冰茶

供應一系列定價相宜的西式及亞洲風味料理的Happy Kitchen Cafe & Bar，隱身於銅鑼灣京士頓街9號Fashion Walk 1樓G號舖家電品牌德國寶陳列室內，提供全方位食、買、玩體驗！裝潢走清新簡約風格，以木和園林為題，打造輕鬆寫意的用餐環境，還有一系列精心設計的早午茶餐、甜品及酒類飲品，每款都是大廚匠心之作，讓你享受愜意時刻。除了人氣的去骨海南雞飯定食（會員價48元）、蒲燒鰻魚定食（會員價68元）外，還特別推出了「二人懷舊香港雙層下午茶」（會員價218元），帶來多款經典港式地道小食，先聲奪人是兩杯有熊仔冰的飲品，必選奶茶與檸檬茶。飲品賣相不單可愛，而且茶味出眾。盛載下午茶食物的籃子非常古典，包括蝦餃、燒賣、魚蛋、春卷、合桃酥等，最好味是流心奶黃包，少甜兼有淡淡的鹹蛋香，包也鬆軟。店方更不定期推出周末下午Busking活動，有心推廣本土文化及食物，值得支持。



■比吉打三文魚手工貓耳朵麵，三文魚是主角。



■紅菜頭藍芝士意大利飯顏色搶眼。

意式美食藏大埔藝術中心 Pentola

Pentola是一間別具風情的意大利餐廳，隱身於安邦路12號大埔藝術中心G01-02號地舖。餐廳空間感十足，坐得非常舒服。而且環境闊落，就算一大班朋友聚會都非常適合。午市可以來試周末早午餐，晚上則可和朋友飲番杯傾吓偈。

精選的周末早午餐有多款選擇，包括紅菜頭藍芝士意大利飯（148元），意大利飯攝取了紅菜頭的顏色，十分耀目，每一口都充滿了藍芝士的鹹香，不過小心芝士容易飽滯，一定要開心Share！另有黎麥羽衣甘藍漢堡配薯條（138元），漢堡口感有點像薯餅，外層帶點焦香，配上牛油果醬，完全吃不到羽衣甘藍的苦澀，麵包皮亦十分鬆化，值得一試。至於比吉打三文魚手工貓耳朵麵（198元）算是比較特別的一款，原來比吉打是一種意大利式的煮法。通常用上檸檬汁、牛油和芫荽煎煮肉類（通常是雞肉）這個用上比吉打煮法的三文魚入口嫩滑，而且不油膩，配上炸魚皮和鮮嫩的蘆筍，非常特別，值得前來一試。