



▲牛肉原味沒有被湯底味蓋過



▲菊花特飲



▲自家製炸魚片

中環蘭桂坊是港人及遊客的熱門蒲點，正當大家去此地飲一杯之際，沿路不難發現一間設計懷舊、大紅燈籠高高掛的店舖。

門外牌匾上「怡紅院」這三個大字，感覺就如舊時的煙花之地，內裏原來是一家主打港式火鍋的食店。當中以crossover形式炮製的芝士龍蝦鍋，乃創意之選。

大公報記者
陳惠芳（文、圖）



▶店內一隅

穿梭古今

趣趣地

小說《紅樓夢》中描述的大觀園，即賈寶玉的住所。大觀園建成後，賈政帶寶玉遊園時，寶玉將此題為「紅香綠玉」，後賈元春省親時將其改為「怡紅快綠」，並稱之為「怡紅院」。火鍋店取名「怡紅院」。店外大紅燈籠高高掛，碰上元宵佳節將至（二月八日），愛搞搞新意思的情侶不妨豪包一個廂房吃火鍋，其間可到店內多個特色裝置影相，之後到酒吧喝一杯再談心，一晚穿梭古今。



▶旗袍杯富特色

蘭桂坊嘆港式火鍋

龍蝦鍋芝士味濃

蘭桂坊是酒吧區，早前進駐了一家全天候火鍋店，由環境到食材都一絲不苟。店內裝修古色古香，似是另一個平行時空。火鍋店名怡紅院，名字源於《紅樓夢》。原來，店主參照書中大觀園內華麗有趣，玩味十足的元素，並參考北京大觀園的設計，將店內大至天花、橫樑、櫃子，小至餐具等，都加入中式室內設計元素。

從「賣身契」（即餐牌）上羅列的火鍋配料，看得出店主不獨在裝修上愛玩crossover，連設計菜式也大玩crossover。除了火鍋外，店內還有酒吧，加上霓虹燈映照，完全是潮味十足的火鍋新體驗。

食過龍蝦加湯成湯底

當大眾還在追求重慶麻辣鍋、台式桃園養生鍋等，這類火鍋店開到成行成市之時，怡紅院以地道、港式的火鍋為靈感，加點新意，做成了店內主打的兩個火鍋湯底。今次到這個「花天酒地」的地方打邊爐，服務員細心介紹菜式，並表示老闆以兩個香港受歡迎的菜式——芝士龍蝦和避風塘炒蟹，用雞煲的食法，吃完菜式就加湯打邊爐，令火鍋食法煥發新意。

記者發現芝士龍蝦鍋內所用的是波士頓龍蝦，並有兩大隻。服務員解釋說：「

鍋內還混合車打和巴馬臣芝士的醬汁，爆芝士的同時都爆脂。」事實上，龍蝦鍋一上枱，已聞到香濃的芝士味，連不大愛吃芝士的記者都吃不停口。吃完龍蝦，服務員便加入豬骨清湯。想芝士味再濃一些，可以加芝士醬。

吃火鍋，另一重點是吃到食材味道，當初以為芝士味太濃的話，食材涮過後，味道會被芝士湯底蓋過。不過，龍蝦鍋內兩隻炒香的新鮮波士頓龍蝦，配合車打和巴馬臣芝士醬，味道非常濃郁，用來做湯底一流。火鍋食材同樣有水準，由於龍蝦肉多，吃完已很飽，建議起碼四人行才享用這個鍋。若只得兩人，就吃不到其他火鍋配料了。吃到尾聲，大家可以再加芝士湯，芝士味很香，湯底卻並非超級濃味，芝士味不會蓋過火鍋配料的味。

「亭台樓閣」變打卡位

今次配料點了手打萬荷蝦滑，因有爽脆的萬荷，令蝦滑更有咬口，必食的還有



▲牛肉是火鍋必食之選

肥牛及手工和牛餃子。

港人愛打卡，店內基本上處處都可以影相，當中有不少古裝景，將亭台樓閣變奏，成為這家火鍋店的特色影相位。從地面進店內，左邊有三個類似包廂的位置，是參考涼亭設計，名稱頗堪玩味，鬼馬得來不失懷舊味道。

店內同時有酒吧，並提供小食，特色飲品用上特色杯子，例如菊花特飲，味道不俗，杯子亦趣致。來到這裏，不一定吃火鍋，也可與三五知己輕鬆一下，飲一杯，嘆小吃，在舒適環境下吹水，笑下，吃下，真的有了煙花之地，不知人間何世之感。正因如此，此店火鍋是從午到晚供應，任何時候入去都可以吃火鍋，客人至上，悉隨尊便。價錢方面，位於此區，加上環境及食物質素，一定是「中環價」。



▲芝士龍蝦鍋



▲波士頓龍蝦沾滿芝士醬汁



▲店內古色古香

怡紅院
地址：中環雲咸街43-55號余悅禮大廈地下B-C號舖及1樓102-4號舖
（營業時間留意店方最新公布）



「賣身契」餐牌

各式蘸醬

情人節套餐口感豐富

新春過後，很快就到情人節。Morton's The Steakhouse推出三道菜式情人節套餐，頭盤除了有新鮮生蠔外，還可以選擇香煎鵝肝配脆多士、堅果、紅莓蘋果醬及香醋醬汁，龍蝦釀蘑菇或特級珍寶蝦咯等，滿足不同人士的喜好。

至於主菜，有三款經典牛扒及一款滋味海鮮，如升級版八安士免翁牛柳「奧斯卡」，配以鮮甜蟹肉、蛋黃醬汁和露筍，滋味誘人；還有十安士厚切西冷牛扒配蒜香骨髓，啖啖肉香。海鮮方面，蘊含奧米加3的烤新西蘭帝王三文魚扒，清新獨特，毫不油膩，配菜則可選擇包括芝士松露炸薯條、黑松露薯蓉、忌廉菠菜或炒原粒蘑菇。

一餐完美的情人節套餐，當然少不了甜品：心形紐約芝士餅或紅莓白朱古力慕絲，能俘虜女性的心。男士們即使不好甜品，當然要體貼伴侶的需要。



▲特級珍寶蝦咯



▲龍蝦釀蘑菇

嘗正宗埃及菜

埃及菜餐廳Aziza早前在西營盤開設第二家分店，大廚透露，店內所有美食都是自家製作，並說：「我沿用母親的家傳食譜，加以改良，但我們更加注重品質，堅持以鮮嫩的蠶豆和大量的香草炮製Falafel油炸鷹嘴豆餅。」

其中一道美食Tagines塔吉鍋以傳統北非陶製容器命名，配搭需要兩個多小時烹調的自家製古斯

米（Homemade Cous Cous），是暖胃之選。大廚稱，幼滑香濃的Hummus鷹嘴豆泥，又或者Besara焦糖洋蔥蠶豆泥，配上皮塔餅享用，令人回味無窮。

餐廳又根據大廚家族食譜，精心炮製油炸鷹嘴豆餅等正宗埃及菜，並按照埃及傳統加入大量香草，讓大家一嘗正宗的埃及菜。



▲Besara焦糖洋蔥蠶豆泥



▲自家製古斯米需時兩個多小時烹調