

大小廚房

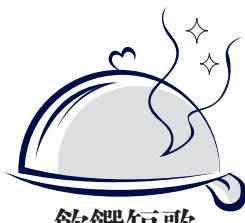
精緻餐飲

歐陸風＋韓餐元素

融合菜式締味蕾新體驗

二〇一七年後就未去過韓國首爾，據說，這幾年當地精緻餐飲有了不少新發展。好在這三年香港的新餐廳零零散散開了不少，其中就有一家從首爾開過來的新店Mosu。它的名字來源於秋英（cosmos），亦即大波斯菊的韓語音譯。

Mosu的香港分店位於M+博物館內，博物館或美術館邀請符合自身氣質的精緻餐飲品牌入駐並不是新鮮事。M+作為世界上規模最大的視覺藝術博物館之一，如何能不在餐飲上開闢點新篇章呢？



飲饌短歌

吃吃君
IG:mrchichi1988

►紫菜卷甜蝦。

Benu，無論是經典名店，還是善於融合創新的現代派餐廳，都為他日後的創作打下了基礎。三藩市Mosu開店首年便獲得米芝蓮（又譯：米其林）一星，2017年他將餐廳帶回首爾，並成功獲得了米芝蓮二星。

一家餐廳的氣質，最直觀的體現其實是在菜品本身，環境和服務自然有重要作用，但主廚可以百分百掌控的依舊是菜品。

Mosu讓我覺得優雅的地方並不在於菜品的小份上桌方式，而在於菜品的細節準確度和簡潔程度。比如第一道小菜紫菜卷甜蝦，看上去如同日本軍艦卷一般，入口才知有幾個不同的層次和味道組合，脆而香的紫菜包裹着綿軟鮮甜的蝦，而中間由雞蛋與薯仔（土豆）做成的蓉又增加了一道更厚實的味道，將整個菜的中段托起。最後回味中的酸漿菜味道，則為口腔留下一段清新的尾韻。

蒸甘鯛魚熟度剛好

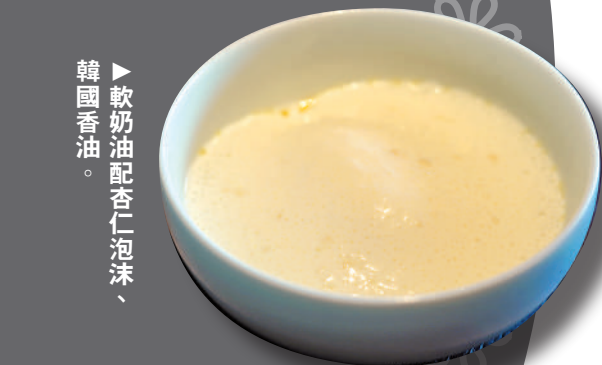
再比如清蒸甘鯛魚配粉黃綠三色芥末，上桌的時候看上去既簡單又常見。結果第一口便讓我驚嘆，魚身的熟度把握可謂完美，軟嫩多汁的魚肉在蕪菁泡菜帶來的微微酸味和芥末的淡淡辣味烘托下，更顯鮮甜。一道菜的元素不需要太多，只要細節做到位，結構平衡便可在簡單中開出複雜體驗之花。

在沒有品嚐Mosu的菜式前，我心裏有個疑問，為何M+會邀請它入駐呢？初次拜訪後終於明白，因為Mosu的烹飪藝術在某種程度上與M+的理念是十分契合的。這裏的菜品簡約、精準且優雅，現代卻不突兀；菜單結構看着波瀾不驚，但節奏流暢；菜品配置邏輯清晰，對於細節的把握十分到位。

香港店的駐店主廚Shim Jung Taek在東京若干家名餐廳修業多年，包括岸田周三的米芝蓮三星法餐廳Quintessence。如今香港店已於4月尾正式開業，希望Mosu都將繼續保持現有水準。



◀清蒸甘鯛魚配粉黃綠三色芥末。



►軟奶油配杏仁泡沫、韓國香油。



▼鮑魚「墨西哥卷餅」。

後續菜品或融入更多港味

多元
飲食

Mosu主廚安成宰和我說，隨着廚師團隊更為深入了解本地食材和烹飪，他們後續的菜品中或將融入更多的香港味道。

融合二字在Mosu的語境下絕對是一個褒義詞。比如招牌的鮑魚「墨西哥卷餅」（taco），這卷餅並不是玉米麵做的，而是用韓國油豆皮製作。油豆皮加工得酥脆，中間點上清香的紫蘇葉後放入煎香的鮑魚，上面撒着韓國岩苔（생감태，gamtae），擠點炙烤過的青檸檬汁一起食用。鮑魚、紫蘇、苔菜和油豆皮都有各自獨特的香氣，綜合在一起

後成為萬花筒般的味覺體驗。這道菜是「體用結合」的典型，既體現出主廚成長過程中兩種主要飲食文化，又將非常接地氣的卷餅做出了精緻感。

檸檬皮搭年糕相匹配

而用馬格利酒（막걸리，maggeolli）發酵而成的年糕配以糖漬意大利檸檬皮，俏皮有趣，將東西兩種味道相結合。檸檬皮的淡淡回甘與年糕的軟糯香甜，相得益彰。

有時候，提升一道菜的層次往往需要仰仗一些小細節。比如芝麻豆腐與海膽的結合在日本料理中非常常見，與出汁搭配也是常規思路。那如何呈現韓國特點呢？安師傅轉而將芝麻豆腐做成了包子皮，將海膽釀入其

中形成了一個黑芝麻海膽饅頭，令兩種食材更為一體化。

甜品中有一道讓我印象非常深刻，奶凍和加了鹽的軟奶油，配上杏仁泡沫，最後的點睛之筆是韓國香油。奶製品配鹽和橄欖油是常規操作，但安師傅選用了韓餐裏更常用的香油，讓整個甜品的味道突破了傳統框架，香油突出的香氣與杏仁相糾纏，淡淡的鮮味更突顯出其他配料的清甜，是一種全新的體驗。

海帶味留後設計大膽

Mosu的菜品味道是雋永而不突兀的，大部分菜沒有大開大合的刺激感，但平穩中卻有顯著的層次感和結構感。比如海帶冰淇淋，初入口只吃

到焦糖牛奶和香草的味道，心想何來海帶蹤影？待嚥下肚去，口腔裏竟慢慢升起一股濃郁的海帶香氣。這是一種對味覺層次非常大膽的結構設計，因為一般主食材的味道需要在比較初段就呈現，不然食客可能會產生「食材味道不突出」的心裏預設。但安師傅顯然有自己的節奏安排，這也是讓我覺得Mosu十分有趣的一個地方。

那日吃完快要起身走的時候，主廚做了一枚小小的菓果，說這是他祖母以前常做的小零嘴。一入口，香酥中透着淡淡薑味，真是好吃。我想充滿美味的童年或許真的是人一生的財富，這些小時候的美好體驗，會成為我們日後無盡的創作動力和克服困境的勇氣來源。

意式風情海鮮餐

簡飲
擇食

簡嘉朗

好友共聚，大啖意粉、薄餅、海鮮，邊吃邊聊，一樂也。近期到訪九龍塘又一城「VA BENE Italiano」，享受了充滿異國風情的晚餐，隔天就帶家人再次光顧，可見那裏美食的吸引。

餐廳的菜單製作圖文並茂，選擇之多更教人目不暇給。前菜推介三款，分別是「番茄香檸烤八爪魚」，八爪魚切成薄片，軟硬度適中，番茄蓉與香檸汁凸顯了烤八爪魚的鹹鮮，非常惹味；「橘子法國鱸魚薄片」，吃法像日式刺身，半透明的魚片拌橄欖橘油醋，加了橙肉，酸酸甜甜，讓人胃口大開；還有「巴馬火腿配意大利哈密瓜」，火腿肥瘦度適中，伴碟的火箭菜十分新鮮。沙律力推「龍蝦蟹肉牛油果沙律」，鮮甜龍蝦肉夾着厚切牛油果，碟中有已調味出色的蟹肉與沙律菜，色彩繽紛，蔬菜與海鮮的味道，同樣清新怡人。

海鮮控不要錯過「海洋滋味冰鎮拼盆」，分二人或四人分量，包括生蠔、龍蝦、虎蝦、蟹腳、青口和螺，肉質都爽口鮮甜，可配香檳或白酒。生蠔控可另點生蠔，有三款來自法國的選擇，當中質量上乘的「Gillaredeau No.2」，肥美爽脆，味道甘甜味層次感。喜歡意粉的人，可選擇「蟹肉墨魚汁意粉配紅椒塔塔」，麵質軟硬度剛好，上桌時蒜香四溢，加了紅椒及辣椒，提升了微微酸辣的刺激感，回味無窮。

意國菜當然少不了Pizza，店員建議招牌風味「黑松露多重芝士薄餅」，果然沒讓我失望：烤得焦香薄脆的餅底鋪滿溶了的芝士，灑上香氣濃郁的松露片；入口薄薄一片，不會過膩，沒加多餘餡料，更有助好好品嚐三重芝士。

店內供應酒類、咖啡、果汁、花茶等，特色調配的飲品選擇很多。許多顧客點「鮮榨手工橘子檸檬茶」，不妨一試；我愛喝咖啡，嘗過「Va Bene

湯力咖啡」，解渴消暑又醒神。

三五知己或家庭飯敘，很適合相約於「VA BENE Italiano」，於氣氛輕鬆的環境共聚，適合開懷大嚼，共賞情誼與美食的好滋味。



◀蟹肉墨魚汁意粉配紅椒塔塔。



◀龍蝦蟹肉牛油果沙律。