

米芝蓮一星餐廳

時令韓食

新

清

吃一口涼菜 品韓國文化

夏日美饌

Hansik Goo主廚 Steve 表示，他們希望能夠藉是次的夏日菜單，介紹韓國在夏日的飲食文化，因而會注重冷菜沙律、夏日麵品、冰激凌甜點等方面，包括炸意大利青瓜花、主菜辣醬鮑魚牛肉鍋、韓式拌飯、巨峰提子雪葩，聯同人參雞湯及豆漿冷麵等韓式經典夏日美饌一起推出。

前菜

粟米凍粥 (Corn Eung-Yi)：清新的粟米凍粥，配搭軟綿米糕及鮮味魚子醬，將味道及口感提升到另一層次。



炸意大利青瓜花：以蝦肉釀入意大利青瓜再輕炸，配上經自家製青醬調味的酥脆花莖，味道清爽而不油膩。

涼菜

(Naengchae)

新鮮烏賊、白露筍、青瓜及香梨：配以韓式酸甜辣醬，清新開胃。



傳統豆漿冷麵：以彈牙的冷麵混合爽脆的高筍絲，每一口都帶着濃郁的豆香，輕盈美味。

料理

全新的夏季魚料理 (Summer Fish)：魚肉餃子以帶子、節瓜、韓式茄子泡菜作餡料，伴以充滿蒜香的韓式醋醬及炸海菜，為食客帶來多重滋味享受。



與韓流文化一同南下，韓國料理早已成為年輕人的至愛。作為香港唯一一家米芝蓮一星的韓國餐廳，Hansik Goo以家庭為概念，由首爾米芝蓮二星餐廳 Mingles 的主廚姜珉求 (Mingoo Kang) 擔任行政總廚，並集合了新銳韓國料理主廚 Steve Lee，在今季推出的菜單，呈獻一系列以清新食材入饌的時令菜式，令食客在炎熱天氣中享受韓料的清爽與溫馨。

徐小惠 (文、圖) 大公報記者



▲韓國餐廳Hansik Goo推出時令菜式。

見到主廚Steve時，有些驚訝於他的年輕。

今年只有31歲的Steve，職業生涯已經十分豐富：畢業於韓國京畿大學烹飪藝術系，而後去到澳洲，入職獲知名美食指南《Good Food Guide》認可的Bentley餐飲集團擔任廚師，2020年3月來到香港擔任Hansik Goo的主廚，並在今年1月幫助餐廳獲得米芝蓮一星，成為歷史上首家獲得《香港澳門米芝蓮指南》認可的韓國餐廳。

長桌上共享溫馨時光

走進位於中環威靈頓街的餐廳，明顯能感受到內裏在裝潢上突出的溫馨氛圍，暖光下一張長桌，親朋好友聚餐的場景已經躍然眼前：「像我們傳統的韓餐一樣，希望我們的菜品是可以讓大家在同一張桌子上互相分享的。」Hansik Goo寓意「一家人一起用膳」，亦意指「由姜珉求精心炮製的韓式料理」。Hansik Goo由姜珉求作為行政總廚兼合夥人，他是巴哈馬Nobu史上最年輕的主廚，在首爾開設了米芝蓮二星餐廳 Mingles，餐廳目前於「亞洲50最佳餐廳」中獲得「韓國最佳餐廳」的榮譽。

談及自己與香港、與Hansik Goo的緣分，Steve難掩對於姜珉求的欣賞：「我在韓國上學的時候，曾有幾次機會在Mingles和姜珉求一起工作，我很想和他一起工作。因此，當我在一個合適的時間中收到姜珉求的邀請時，便



▶對主廚Steve而言，食物是與人之間最簡單而誠實的聯繫方式。

欣然來到香港。」

詮釋韓國料理多樣性

在澳洲的八年中，Steve在提升自己烹飪技巧的同時，也體驗從休閒到精緻的各種不同設置的餐廳。來到香港後，他希望能夠以現代方式詮釋韓國菜餚的多樣性。「我認為香港的飲食文化非常多元、非常高質量，因此對於韓料，我相信香港客人是希望能感受到更加深刻的風味和更加新鮮的感覺。」為此，他們會嘗試推出更多的季節菜式，展示韓國料理的豐富變化，同時適應香港多元文化的特點。「比如說2021年冬天，我們推出了大閘蟹粥。我喜歡螃蟹，這道菜也成為我們去年最有名的菜品之一。」Steve說：「但無論我們創作出什麼樣的韓國菜品，其實都是在尋找韓國本土的味道。」

對Steve而言，食物是人與人之間最簡單而誠實的聯繫方式，他將家庭餐桌上的溫暖童年回憶作為一直以來的烹飪靈感，母親的家常菜是他魂牽夢縈的味道。因此他在食材上會盡量選擇韓國本地的食材，從韓牛到韓國的麵條，食材尋找難度不一，但共同傳達的是他們對於真實、傳統風味的堅持。

餐廳拿到米芝蓮一星之後，Steve說，當然還想要走得更遠，比如拿到兩顆星，「但是更重要的是，我們希望香港客人可以理解我們的食物。我想我如果做得好，一切都會應運而來。」



▲餐廳在裝潢上突出溫馨氛圍。

韓國傳統名菜

人參雞湯 (Samgye-tang)：體現了韓國夏日飲食文化——「以熱治熱」。Hansik Goo的版本以雞骨熬製湯底，配上經細心慢煮、鮮嫩多汁的雞鴨肉卷和吸收了香濃人參雞汁的糯米，並以韓國手造陶瓷碗呈上，令人一試難忘。



主菜

韓式鍋物：熱騰騰上桌，濃郁美味的牛骨湯底加入牛肋骨、牛舌、牛筋、鮑魚等豐盛食材，搭配用大麥飯製成的韓式拌飯 (Bibimbap) 伴當季蘿蔔葉泡菜 (Yeolumu)，適合一家大小細品嘗。



甜品

巨峰提子雪葩 (Podo)：用上韓國香甜提子，味道清甜。



紅豆冰 (Patbingsu)：甜而不膩的紅豆泥上鋪滿意大利軟芝士、煙韌米餅及柔滑的米雪糕，以多重口味及質感為這美味的夏季菜單畫上句號。

部分圖片：餐廳提供

醉人海景意國菜



▶海鮮醬汁大蝦。

簡飲擇食

自從本欄介紹過可以一邊觀賞維港風景，一邊品嚐優質下午茶的餐廳後，不少朋友都希望我多發掘既有漂亮裝潢，又可一睹窗外怡人景色的餐廳，可以舒適地享受美食，又能悠閒地瀏覽戶外風光。我當然要不負所託，四處找好地方，位於尖沙咀的意大利餐廳「Palco Ristorante」就是心水推介。

該餐廳環境寬敞，沿着大廈海景方向的店面，令所有位置都可看到維港景色。落地玻璃採光一流，日間走進餐廳，予人精神、舒適與開朗的感覺。

午餐有兩道或三道菜選擇，全都包

括主菜和甜品，兩者的分別是，三道菜可選兩款前菜。那裏的前菜十分美味。當日嘗過的有「海鮮醬汁大蝦」，如果光顧時有這道菜供應，不要錯過，因為蝦肉十分鮮甜彈牙，有番茄、羅勒與香蔥的醬汁滲進了蝦肉中，充滿意大利風味，再以香脆的蒜蓉麵包蘸醬汁同吃，令人回味。此外，「炭燒八爪魚配香橙沙律」與「油甘魚他配鯷魚油醋」也是上佳選擇，八爪魚充滿炭烤香味，沙律用料有多款新鮮蔬菜與櫻肉，顏色奪目，非常開胃；油甘魚他則調味不俗，油醋能提升清淡魚肉的鮮甜，也帶出了午餐前菜獨特清新的滋味。

主菜我選擇了「香煎智利海鱸魚配

龍蝦汁」，鱸魚煎得色澤金黃，外皮香脆惹味，魚肉保持嫩滑，可見火候控制非常恰當，一脆一嫩的配搭突出了口感的分別，卻毫不油膩，最適合想吃意大利菜又要求清淡的客人。伴碟的龍蝦汁經精心熬製，濃稠適中，不會蓋過魚肉本身的味道，卻又令整道菜更具層次。

喜歡吃得豐富的，可以選「炭烤厚切肉眼排」「燉豬手意大利飯」或「蒜香忌廉汁海蝦意粉」等，食材上乘，而且大量使用有機蔬菜伴碟，設計很有心思。主菜過後，上桌的是「芝士蛋糕配香草雪糕」，飽餐後看着維港美景慢慢品嚐各式甜品，誠然是都市生活美妙的享受。



▲香煎智利海鱸魚配龍蝦汁。

鮮

爽