

創意火鍋令人垂涎



美味廚「五味千嚙」創意火鍋演繹中國傳統風味

冬天步伐漸近，又是吃火鍋的旺季，這次探店是一間作風低調，但實際上是連續9年榮獲米芝蓮推介的餐廳，更是不少名人明星光顧的美味廚，店舖位於灣仔道英皇中心對面，所以當你看到英皇人在此時不必訝異哩。另外，在各大酒店紛紛推出高格調的下午茶時，在尖沙咀的海港城北，寬巷子極有新意，首次推出火鍋下午茶，讓大家在冬天的下午，也可以嚐火鍋的滋味。



寬巷子「午後·百艷茶宴」



美味廚 演繹中國傳統風味

佔地兩層的美味廚，近年換上全新裝潢，上層設多間獨立貴賓套房，下層大廳則設多個附有垂簾的私人廂座，餐廳除了小菜還有火鍋，今個秋冬打出的亮點是「五味千嚙」創意火鍋演繹中國傳統風味，別以為火鍋材料好傳統無特別，食落其實是很特別的，例如，牛肉丸是麻辣貢菜釀的，三款川味麻辣串非常入味，辣味都讚非常好味！豬肉丸是回鍋味的，港人食火鍋最愛的午餐肉用的是現時流行的植物肉做的，但因貨源問題，不是太多餐廳有。

餐廳秉承中國火鍋精粹，從湯底當中展現出來，簡單一個酸辣湯，當中的「酸」、「辣」、「鹹」、「鮮」、「香」五味，流遍長江流域，川滬之間既相異又相同，簡單又細膩之處可堪千嚙細味。他們的四川風味酸辣湯S248 (\$128一人鍋)靈感來自四川酸辣湯的創新火鍋湯底，看似簡單的酸辣湯，其實對食材投放的順序非常講究。餐廳以自家熬製足六小時的高湯為基礎，並將冬菇、木耳、冬筍、紅蘿蔔及豬肉等細心切成絲狀，配以雞蛋、豆腐等豐富多元食材製成，再加上大紅浙醋及鎮江醋誘發的香酸辣滑，開胃可口，所以都鼓勵客人可以先飲湯。

而薺菜香菇豬肉餃(菠菜皮)，薺菜又名護生草，是野菜中的珍品，所謂「甘之如薺」，以薺菜、香菇、豬肉做成的餃子，鮮香味美，有益健康。至於竹筍木耳雞肉餃(甘筍皮)同樣啟發自上海家常菜竹筍炒木耳，搭配精炒更脆嫩爽口，配以雞肉作餃子餡料，雞肉鮮嫩彈牙，帶出鮮竹筍那股獨特的香氣，既爽滑又多汁，讓人喜出望外。

高筍冬菇 Omnipork 素豬肉餃(菠菜皮)(素)，古時高筍千金難得，有千金菜之名，入口鮮嫩爽脆，有翡翠般的色澤，且含有豐富鉀和鈣，是低熱量食物，同樣是低熱量的冬菇，含有豐富礦物質，當中的硒有助增強身體免疫力。這 Omnipork 素豬肉餃子，當高筍吸飽了火鍋湯汁精華時，滋味更昇華。

麻辣貢菜釀牛肉丸，貢菜因自清朝乾隆年間開始進貢到朝廷而得名，食時有爽脆的聲音所以又叫「響菜」，爽脆的貢菜混合彈牙的手打牛肉，口感豐富，加上花椒辣椒結合出芳香誘人的麻辣滋味！

其實回鍋肉是有悠久歷史的傳統四川菜，美味廚的回鍋肉嚴選肥瘦恰到好處的豬肉以大火爆香而成，配以辣椒冬筍椰菜，鹹鮮惹味。現以彈牙的手打火鍋丸子呈現，感覺既新鮮又熟悉！

至於毛豆百頁雪菜 Omnipork 素豬肉丸(素)，毛豆百頁是浙江一帶的家常菜，美味廚將毛豆百頁雪菜變奏成丸子，並以更有營養的 Omnipork 素豬肉製作，雪菜的鹹香混合毛豆百頁的豆香，清淡爽口，合乎愛吃素的人要求。



香煎素午餐肉 川味麻辣串

寬巷子創火鍋下午茶·百艷茶宴



寬巷子裝潢充滿藝術感

今個冬日，台北·寬巷子創新推出火鍋下午茶，名為午後·百艷茶宴，擺盤非常漂亮，其總店的料理研發長黃銘偉師傅非常有心思，將食材如牛肉、豬肉、蔬菜砌成非常漂亮的花，令人不捨得吃，配上店內充滿藝術感的裝潢，再加上美麗的維港景色，幾個閩閩在此歡hightea 午後·百艷茶宴也分外優雅。

當中特色三層火鍋料、特色三層火鍋料湯底，可選擇東方美人或元珠小朵；頂層有三朵精緻的玫瑰花包括澳洲和牛牛舌花、牛胸肉花以及松阪枝香。為求達到更立體的视觉效果，每塊肉片都一定要由人手將肉片的頭尾切得較薄身而中間就要被切得較厚身，然後以純熟的手工技巧將切好的松阪豬肉片砌成盛開着的花朵。

中層則包含五款創意料理，如懷舊台式月餅糕、糖葫蘆、墨條牛軋、鳳梨酥、菠菠糖。

「懷舊台式月餅糕」內餡以炒蘿藦乾、松阪豬肉丁，佐以爆香後的金黃色干貝和鮮味蝦米，是台灣復古味，連糖葫蘆也有，「糖葫蘆」的外層用上真正的麥芽糖製作，包着美味的豬肉、花枝和鮮蝦等。至於墨條牛軋式路發自台灣手信牛軋糖，由整隻墨魚自家取出的墨魚汁、花枝漿、花枝塊、木魚絲和咖喱製作，口感彈牙。師傅亦巧妙地混入雞軟骨，把傳統牛軋糖裏面堅硬的脆口口感重新演繹出來。

而底層菜盤是迷你版的「花園錦簇」，其實內裏由多款時令的新鮮蔬菜組成，立體呈現蔬菜花籃的美態，簡直是插花師傑作，將插花藝術融入餐桌擺盤。二人份的價錢是\$580，如果女士的話兩人共享肯定夠，若是男女朋友一齊，在餐牌上加上一兩款喜歡嘅菜就足夠當午餐，比起正常午餐抵很多哩。

還有，火鍋後甜品——盈月照寶盒，大廚炮製了現代版的鳳梨酥(以椰子薄脆、鮮菠蘿、雲呢拿醬、奶油特製而成)，內裏盛載着飽滿的鳳梨，鳳梨濃郁的味道跟奶油味融合得天衣無縫，再配上椰子薄脆，口感更為豐富。面對維港美景足足2個半小時，真是不錯呀！如果你嫌酒店 hightea 甜點太多就可以轉下口味來歡個午後·百艷茶宴，供應時段為星期一至星期日的下午2時30分至5時30分。



中層創意料理 頂層肉片 盈月照寶盒

食得滋味

文、圖：焯鈴

自助餐品嚐矜貴鮑魚鵝肝



多款精選冰鎮海鮮如時令生蠔、松葉腳蟹、翡翠螺、青口及凍蝦刺身等。

在11月份，馬哥孛羅咖啡廳推出主題自助晚餐，以細膩滑嫩的鴨肝及矜貴的鮑魚入饌，為食客炮製了一系列精選佳餚任食，同時光顧的每位賓客更可獲贈香煎鵝肝配香橙果醬及陳皮絲蔥花蒸大連活鮑魚乙客及可無限添飲汽水及指定啤酒。

同時，鴨肝向來備受大眾喜愛，正是因為它口感綿密，入口即化。所以大廚以多種不同的烹飪和料理方法，包括冷盤及熱

現。冷盤包括鴨肝凍批、鴨肝慕絲泡夫；熱葷選擇有焗牛肉配白菌鴨肝汁、香煎鴨胸配鴨肝汁等。鮮味十足的鮑魚亦不能錯過，菜式包括鮑魚藜麥沙律、鮑魚蟹肉青瓜沙律、鮑魚焗海鮮配巴馬臣芝士、鮑魚薑蔥滑雞煲及鮑魚片北菇扒菜膽。

另外，大廚更特別為海鮮迷準備多款精選冰鎮海鮮包括時令生蠔、龍蝦、小龍蝦、松葉腳蟹、翡翠螺、青口及凍蝦等。餐廳亦設美食專枱為客人即席烹調香噴



總廚吳冠龍師傅親自示範燒牛肉

噴龍蝦意大利粉，味道鮮美、肉質爽口的鮮新波士頓龍蝦，配上彈牙的意大利粉，加上大廚秘製醬汁，令人垂涎。

自助餐價目	
星期一至五	星期六、日、公眾假期及前夕
成人 \$578	\$638
兒童 \$338	\$378
長者 \$528	\$578



大廚即席烹調香煎鵝肝配香橙果醬



陳皮絲蔥花蒸大連活鮑魚



甜品區

塔羅星座

文：BENNY WONG



今個星期有咩病魔纏繞你，可以多帶白水晶的飾物來預防一下。



黃水晶能令你今周的財富更見呢呢，不妨考慮一下吧！



吊人牌的出現令你今周要多加留意腰痛的問題，可以選擇對腰患有顯著的石榴石手鏈幫忙吧。



工作上出現了很多的變化令你無所適從，多個戴茶水晶就能令事情更快、更順利。



月亮石的光芒能令你硬頸的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。



今個星期要好好打理飲食習慣，不應暴飲暴食，不然美好身段就會前功盡棄了。



抽到代表自己化身的正義牌，運氣無往而不利，但小心氣傲過盛啊。



口多多、手快快就種下了是非的源頭，可以多佩戴藍色的水晶，或多或少也有點幫助的。



對人馬女性來說真是天大的喜訊，抽到女皇牌，購物時不亦樂乎，但月結單來時可是苦難了。



工作上有點兒阻礙，但不用怕，綠幽靈水晶能夠有效幫到你順利過渡。



魔鬼牌的出現往往都會出現財赤的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨多用。



愛發夢的你今個星期又胡思亂想了，不如放個綠松石的飾物在床頭，能夠有助安寧入睡。