

邊品嚐邊欣賞賽事 東奧主題特色料理

日前，東京奧運已正式開幕，為慶祝今個夏季的體壇盛事，有酒店餐廳特別推出以東京奧運為主題的佳餚美酒，如精緻便當、日式小食及雞尾酒，適合大家一邊享用，一邊欣賞奧運賽事，為各地運動員打氣！

●文：雨文



●日式街頭美食



●各款色彩艷麗雞尾酒



創意雞尾酒及小食

由即日起至8月31日，位於九龍香格里拉的Tapas Bar，特意推出一系列創作雞尾酒及日式小食，讓食客投入東京奧運的熾熱氣氛。小食菜單囊括港人喜愛的日式街頭美食，包括章魚燒、照燒雞肉串、金黃炸松葉蟹鉗及酥炸生蠔等。而各款色彩艷麗、帶有奧運五環象徵及獎杯形狀的慶賀雞尾酒亦非常適合與好友舉杯暢飲！



●照燒雞肉串



●帶有奧運五環象徵的雞尾酒



●獎牌設計雞尾酒

期間限定雙層便當

港島香格里拉及九龍香格里拉瀧萬日本料理亦特別為東京奧運設計期間限定雙層便當，這是瀧萬日本料理大廚小山剛世(港島)及辻伸夫(九龍)攜手以奧運五環標誌為創作靈感，採用瀧萬招牌菜式製作不同顏色為主調的日式飯團，加上其他日本直送新鮮食材，呈獻獨一無二的東京奧運便當。

第一層有黃豆煮鮑魚、野菜饅頭、雞蛋煮海鰻牛蒡、和牛香味燒；鰻魚蛋卷、銀鱈魚西京燒、辣味茼蒿、粟麩及茄子麵醬。第二層一五色飯團，包括燒鯖魚壽司(藍)、海苔水魚絲(黑)、海蝦飛魚子(紅)、鰻魚蛋絲(黃)、蟹肉紫蘇葉(綠)配煮鰻肉及枝豆、泡菜，每盒HKD555(一位用)，由即日起至8月8日供應。



●以奧運五環標誌為創作靈感的期間限定雙層便當

同 期 加 映

文：雨文

夏日海鮮盛宴清新嚐味

今個夏季，希戈餐廳主廚施格爾(Karl Steele)呈獻的夏日海鮮盛宴五道菜嚐味菜單，以極致海洋鮮味為食客帶來清新夏日。食客可先以餐廳的招牌麵包籃配上施格爾主廚自製的海藻牛油，展開美味的海洋之旅。接着的特色開胃小菜是爽脆生蠔配法國生蠔泡沫、醃青瓜及鹹香草。

頭盤大西洋龍蝦沙律配原種番茄、番茄清湯及醃接骨木花嗜喱是經典龍蝦略矜的變奏，以濃郁的龍蝦泡沫替代傳統的瑪麗玫瑰醬，施格爾主廚更特地選用夏季盛產的食材如荷蘭原種番茄，增添夏日清新氣息。

而正值當造的北海道海膽配燴蘿蔔及海膽慕絲鮮甜濃郁，口感豐腴嫩滑，海膽更是從日本訂購日送達，盡顯原始鮮味。香煎北海道帶子配上甜洋蔥蓉、烤洋蔥清湯及奧塞佳魚子醬，帶子肉身豐厚，質感柔軟濕潤，與鮮甜的清湯匹配。

施格爾主廚道：「夏日必吃炸魚薯條，配合海鮮



●施格爾主廚

餡餅更是一大樂事。」炸大西洋鱈魚伴煙燻鱈子他他汁、檸檬及海茴香，鱈魚外皮酥脆，內裏多汁，與他他汁的微酸平衡，另配上新鮮出爐的迷你英式海鮮餡餅，內有三文魚、大蝦及龍蝦高湯，口感豐富，俘虜味蕾。

至於傳統英式夏季甜品，有夏日鮮果依頓麥斯配上士多啤梨慕絲、蜜餞鮮莓及紅莓蛋白酥，據說是由十九世紀開始流傳至今，起源於在依頓公學舉行的一場板球比賽，一隻過度興奮的狗撞倒了一份士多啤梨蛋白酥至弄得一團糟而成，現已成為英國家傳戶曉的甜品。



●頭盤大西洋龍蝦沙律



●大西洋鱈魚伴煙燻鱈子他他汁



禪悟居士，正職與玄學、術數無關，信奉藏傳佛教，自初中開始在「玄學發燒友」父親耳濡目染下接觸面相、紫微斗數、八字等知識，再經父介紹認識了教授佛法之恩師，除學習佛學之外，恩師亦傳他文王卦及陽宅風水至今35個年頭。2013年通過禪定，悟得前所未有的契悟，終明白了五行與際遇實相之間的關聯性，像石破天驚一樣，整合了一套獨一無二、與宇宙本體相應的禪悟姓名學，依此因緣，新以公開部分千古未傳姓名學之奧秘，望有緣人得到裨益！
facebook: 禪悟——千古未傳姓名推命學

無限接近帝位的桓溫

世事無常，東晉時期的桓溫，姓名五行組合為己(土)丁(火)，陰火「丁」生陰土「己」，一生雖甚有助，但土得陰火之助，陰陰互見即偏「丁」星，由於偏「己」會奪食，食星為我生者負負互見，即己土生辛金，辛金為食星，丁火剋辛金，故食星不能生偏財星，而偏財星即父親，故與父緣薄(註：我剋者負負互見，即偏才)。15歲時，桓溫的父親桓彝(五行為己乙)，被蘇峻將領韓晃殺了。韓晃的五行組合為丙己，不難想像，桓姓己土落入韓晃的見字，己土之中，丙火屬陽火、大火，火大土焦，於是桓溫之父就死在韓晃手中，其後桓溫為父報仇。

但畢竟人生無常，當「丁」火自己的助力出現的時候，便能一鳴驚人，縱使最初形勢甚為不妙。

公元347年，丁未歲
桓 己 丁
溫 丁 未
桓溫 ← 己丁乙

1) 桓姓己土落運，丁火得乙木生旺，再生自己，就非常行運。
生長在水嘉亂世中的桓溫，青年時代就嶄露頭角。晉穆帝永和三年(公元347年)，任職安西將軍的桓溫奉命率兵討伐蜀地李勢。

兩軍剛交兵時，形勢對晉軍極為不利，桓溫的部下參軍龔護戰死，桓溫的馬也中了箭，桓溫慌忙命令撤退。但擊鼓士兵誤解了桓溫的意思，反而播起了前進的戰鼓，三軍將士奮勇向前。敵軍將領李勢完全沒有料到桓溫攻勢這樣猛烈，抵擋不住，連夜逃到葭萌關，後來，又派人求降。桓溫大軍浩浩蕩蕩進入成都，成漢王朝就這樣滅亡了。桓溫因此被提升為征西大將軍，封臨賀郡公，一時間聲震朝野。桓溫滅掉成漢王朝，為東晉立了大功。

到了公元359年六月，是年丙辰歲，癸運，桓溫的姓名五行用神是火，於是丙辰歲，又見到丙火運，位在南方的東晉自然是當旺方，加上「癸」運與戊合成火局。

桓 己 (助力)丁 (丙) 癸運
溫 丁 (桓)己 辰 戊乙癸 (北方)

1) 當運的桓溫，己土就能剋制北方的癸水。
2) 癸水被截停，丁火無損，自然生旺自己「己」土，非常受益。
於是，永和十二年(公元356年)六月，桓溫進行第二次北伐，從江陵發兵，向北挺進。八月，桓溫揮軍渡過伊水，與羌族首領姚襄軍二次戰於伊水之北，大敗姚襄，收復洛陽。桓溫在洛陽修復西晉歷代皇帝的陵墓，又多次建議東晉遷都洛陽。東晉朝廷對桓溫的北伐抱消極態度，只求苟安東南，無意北還，桓溫只得退兵南歸。

到升平三年(公元359年)，中原地區被慕容氏的前燕政權所佔領。隆和二年(公元363年)，桓溫被任命為大司馬，都督中外諸軍事，錄尚書事，第二年又兼揚州刺史。桓溫身為宰相，又兼荊揚二州刺史，盡攬東晉大權。

當然，他的野心不止於此，太和4年(公元369年)，桓溫利用執政之機，發動了第三次北伐，討伐前燕政權。這年四月出發，六月到金鄉(今山東金鄉)。桓溫率水軍經運河進入黃河，一直進軍至枋頭。前燕王任命慕容垂為大都督，率5萬軍隊前往抵禦。這時，桓溫犯了一個錯誤，他下令由水路運糧，結果燕軍佔領石門渡口，切斷了水運糧道，桓溫軍隊面臨斷糧的威脅。無奈之下，桓溫只好命令全軍撤退。退兵時，遭到了慕容垂的攔截，等桓溫逃到山陽，手下已沒有多少人馬了。

這次北伐的失利，使桓溫已升至日中天的威信大大降低了。然而，由於桓溫長期掌握東晉的軍權，他的野心越來越大。他曾經說：「男子漢如果不能流芳百世，也應當遺臭萬年。」屬下知道他的野心，向他獻計，說要提高自己的威信，就先得學西漢霍光的做法，把現在的皇帝廢了，另立司馬昱當皇帝，這就是晉簡文帝，桓溫當了宰相。

桓溫改立新帝後，開始陷害一些政見與他不合的皇族和大臣，將殷、庾兩大強族的勢力削除殆盡。咸安二年(公元372年)六月，簡文帝去世。桓溫原本指望簡文帝司馬昱即位於他，或自己攝理朝政，但大失所望。桓溫於是拒絕入朝，直至寧康元年(公元373年)二月才到建康朝見孝武帝，並帶兵入朝。群臣驚慌失措。由於侍中王坦之、吏部尚書謝安應付自如，桓溫才沒有發難，晉朝得以安寧。三月，桓溫退兵。七月，桓溫在姑孰病死，終年61歲。

所以，無論多麼接近帝位的寶座，又要求加九錫，也敵不過謝安的拖字訣，拖到死了！是你的終屬你，不屬你的就只能認命吧！

塔羅星座

文：BENNY WONG



今個星期有病魔纏擾你，可以多戴白水晶飾物來預防。



黃水晶能令你今周的財富更見伸，不妨考慮一下！



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



工作上出現了很多變化令你無所適從，多佩戴茶水晶就能令處事更快、更順利。



月亮石的光芒令你硬頭的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。



今個星期要好好調整飲食習慣，不應暴饮暴食，不然美好身段就會前功盡廢。



抽到代表自己化身的正義牌，運氣無往而不利，但要小心氣焰過盛啊。



口多多、手快快就種下了是非的種子，可以多佩戴藍色水晶，或多或少也有點幫助。



人馬女性就真是天大的喜訊了，抽到女皇牌，購物都不亦樂乎，但月結單來時就苦難了。



工作上有點阻礙，但不用怕，綠幽靈水晶能夠有效幫你順利過渡。



魔鬼牌的出現往往都會有財赤的問題，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。

食 得 滋 味

大哥鮑魚燒鵝雙重享受



●燒鵝內藏原隻鮑魚



多藝人相熟，不少圈中人到場支持，他表示這是自己除了出產紅酒及口罩生意外另一個新投資，目標是在香港十八區開有特色燒味店，造福街坊，下一站將於深水埗開設第二間分店，到時大家又多一個地方選擇，方便購買。

採、攝：寧寧 文：雨文

在香港，廣東燒味深受港人歡迎，尤其是燒鵝、燒鴨、切雞、油雞、叉燒、燒腩仔等，有見及此，早前百利達老闆黃特平特別在佐敦敦松街開設其首間燒味店，名為大哥燒味，供市民外賣，讓大家安坐家中都可以品嚐到美味的各式燒味。
在眾多燒味當中，最為突出的是大哥鮑魚燒鵝，大廚以創新科技調製，18分鐘燒成，即叫即食，新鮮熱辣，當切開燒鵝，鵝中藏有原隻鮑魚，讓人禁不住食指大動，大家既可品嚐燒鵝，還可以吃鮑魚，簡直是雙重享受。新張期間一隻更只需\$428，半隻\$240。除了這款鮑魚燒鵝，還可選大哥鴻運乳豬(一隻\$888；半隻\$448)、燒腩仔、燒鴨、叉燒、燒乳鴿、玫瑰豉油雞、瑤柱貴妃雞、薑黃鹽焗雞、潮州滷水鴨等，還有一系列的單拼及雙拼飯，可選叉燒、雞、鴨、燒腩仔及紅腸，另設乳豬飯、燒鵝飯及燒鵝腩飯。
開幕當天，黃特平因為投資拍戲而與許



●玫瑰豉油雞



●燒味不同醬汁



●大廚炮製大哥鮑魚燒鵝



●黃特平大哥燒味開張，田啓文(中)到來先嚐為快！