

全新環球美饌 重拾晚膳滋味 引領味蕾遊走世界各地

◆位於SAVVY裏的時尚酒吧



◆「虹吸」泰式大頭蝦冬蔭功



現代餐飲空間 充滿異國風情

位於海港城的現代餐飲空間SAVVY，在餐廳總廚吳冠龍帶領下，餐廳廚師團隊炮製一系列精彩特色菜，當中招牌必選菜式「虹吸」泰式大頭蝦冬蔭功，以沖泡咖啡中常見的虹吸咖啡壺方式創意呈現泰式冬蔭功，透過加熱及冷卻載滿香料、香茅和香草的咖啡壺，讓冬蔭功湯的香濃精粹發揮至極致，入口更濃郁香辣。另一東南亞特色菜，新加坡辛辣魚餅是一種在新加坡、印尼和馬來西亞非常流行的傳統小吃，以蕉葉包裹的魚餅香烤過後吸收了各種香料精華及蕉葉香，配上花生醬，可口惹味。

於這兒用餐，食客可近距離欣賞印度大廚Sanjay Yadava即場製作各款印度美饌，特別推介廣受食客歡迎的印式秘製咖喱羊肉配烤餅，以一彎半月形的傳統印度拼盤盛載，加上新鮮現製的印式烤餅，精緻得體，而同樣由圓柱形印度土窯爐炮製的印度咖喱蝦配搭印度雜菜、薄荷乳酪醬及印度蒜香烤餅，異國風味十足。同樣充滿異國風情的精美菜餚如以椰皇盛載的印尼牛肉咖喱及以精彩繽紛的馬拉炸蝦餅小吃配襯的馬來西亞炸雞等。



上星期，晚市堂食再度放寬了，不少酒店餐廳推出全新單點菜單，來自大廚匠心創作，多款菜式富創意，同時更以令人垂涎的環球美饌，如中菜、泰菜、印尼菜、印度菜、新加坡菜和西方特色菜等為主題，讓食客的味蕾遊走世界各地，重拾晚膳滋味。

◆文：雨文



◆SAVVY印度咖喱蝦配印度蒜香烤餅



◆The Tai Pan蟹餅



◆時尚舒適氛圍的The Tai Pan現代餐館
◆副行政總廚 Fernando Gojan

匠心創作佳餚 加入亞洲風味

早前，香港美利酒店委任Fernando Gojan為副行政總廚，負責規劃和管理The Tai Pan的餐飲出品，於是菜單上新增一系列由Fernando匠心創作的佳餚，配合現代餐館時尚舒適的氛圍，菜式富有創意而易於近人，並加入亞洲風味，讓食客一同細味多種美饌體驗。Fernando出生於阿根廷巴塔哥尼亞，他以獨特的烹飪方法，呈獻優質食材的地道風味，配合簡約時尚的擺盤設計，為餐廳帶來更多蘊藏亞洲風味和誘人的現代餐館菜式選擇，予饕客分享滋味。

首先登場的清新前菜，為美饌盛宴揭開序幕，「油甘魚刺身冷盤」揀選由日本新鮮運送的優質刺身，配搭靈感源自泰國的芒果薑醬以及香辣羌苔醬，別具東南亞風味。「The Tai Pan蟹餅」將經典食譜昇華，使用鮮甜多汁而肉質緊緻的大塊蟹肉，保留啖啖肉的口感，裹上麵包屑後外層煎至金黃酥脆，為搭配蟹餅而調製的酸豆蛋黃醬加入了橙皮和橙汁，清爽之餘帶柑橘香氣。

而主菜選擇同樣豐富，海鮮迷不要錯過「花蛤焗意粉」，由日本空運到港的花蛤肉味鮮甜細膩，配搭三文魚籽和墨汁焗意粉，頂級海鮮為這道菜注入來自海洋的天然鮮味。Fernando亦特別調製了一種中西合璧的醬汁，由Nduja牛油、清酒和花蛤湯汁混合而成，提升這道菜餚的鮮味。另一款來自大海的美饌是「香烤智利海鱸魚」伴燉黑豆和意大利青瓜。智利海鱸魚以其優質的品質而聞名，肉質緊緻，味道鮮美，輕烤仍保留魚油香氣。配搭濃郁獨特的黑蒜橄欖醬，更能帶出魚的鮮味。

至於鮮嫩多汁的「香煎澳洲羊扒」煎得恰到好处，其配菜和醬料亦別具特色，菊苣蓉是冬日時令菜，而加入不同清新香草的北非小米塔布勒沙律源自中東，搭配哈里薩辣椒蛋黃醬惹味可口，滿載異國風情。如肉類愛好者，可以盡情沉醉於「香煎頂級美國穀飼牛柳」，口感軟腴並帶豐腴的肉汁，Fernando特別選用具亞洲風味的配菜如烤香葱及舞茸菇，倍添特色。



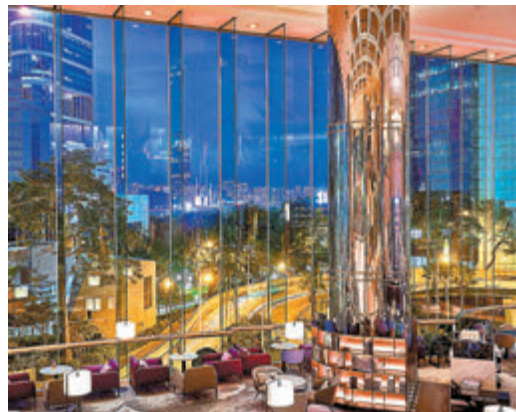
◆香煎澳洲羊扒



◆花蛤焗意粉

食得滋味

父親節嘗味度假旅程 琳琅滿目自助餐體驗



◆飽覽繁華都市美景的The Lounge



◆自助早餐

下個月第三個星期日就是父親節，趁社交距離再度放寬，大家好好預早為父親節作好準備，給敬愛的爸爸一個難忘的節日驚喜，以答謝他無私的付出和辛勞。大家不妨帶他到香港JW萬豪酒店這個城市綠洲，享受美食度假體驗，盡情放鬆身心，並於享有盛名的酒店餐廳品嚐各式佳餚，如米芝蓮星級餐廳萬豪金殿的精緻粵菜、JW咖啡廳的豐盛自助餐美饌及集美食與舒適環境於一身的The Lounge自助晚餐等，盡享天倫之樂。

自助餐提供琳琅滿目的美食，一向是慶祝特別日子的選擇，何不與爸爸和家人盡嘗新鮮海鮮、亞洲及國際美食，享受一頓奢華盛宴？父親節自助晚餐的亮點有傳統香煎鴨肝、上乘刺身如赤貝、油甘魚及帶子、波士頓龍蝦、麵包蟹、紅/藍蟹等冰鎮海鮮、花膠椰青燉海螺、黑松露炒斑塊、避風塘炒蟹、鮑汁炆海參和南非鮑魚、蠔皇炆花膠、黃金大蝦，以及鮑汁鵝掌等，於父親節當天惠顧，更可獲特別設計並配有家庭照的父親節心意卡乙張。

同時，與爸爸亦可安坐於擁有落地玻璃及繁華都市美景的The Lounge，在時尚舒



◆精選自助餐

適的環境之中，悠然享受自助晚餐，細意品嚐由廚師用心炮製的每一道菜餚，除了招牌即煮雲吞麵、鮮拌沙律及以亞洲餐館為主題的精選佳餚，廚師於父親節特別奉上節日限定美食，如帶子、赤貝和象拔蚌等鮮甜刺身、鮮味盎然的花蟹、麵包蟹和凍紅/藍蟹、燉蟹螺豬腩湯、燴南非鮑魚、蒜蓉蒸龍蝦、烤羊架，以及燒美國肉眼扒等。

◆文：雨文



◆The Lounge Sunday Brunch

塔羅星座

文：BENNY WONG

不用灰心和氣餒，只要有恒心，守護天使們是會助你渡過難關的。

懂得關懷愛護別人是一種福氣呢，施比受更有福。

小心留意身邊事情的發展，不然是非流言可是滿天飛呢。

憂慮是對自己殘酷的刑罰，不要再自我封鎖，放開懷抱吧！

小小苦楚等於激勵，不要因一時的起落而失信心，成功就在前面了。

天生我才必有用處的，不要咁快就訂定輸數呢，天使們是很喜歡作弄人的。

清楚地知道你想要的，並以堅定不移的信念專注其中。

是時候要清除堵塞之物，並淨化在你周圍的地方能量，可運用風水改善。

開始要對你的生命作出檢視，並決心去改變或治療任何不平衡的部分。

吃健康的飲食，有充足的睡眠，並有規律的運動，保持最佳健康狀態。

是的，你的點子正是由神聖所引導的……，請採取行動，讓你的想法去開花結果。

柔軟你的心，帶著虔敬來看待這個情況，和涉及其中的所有人，包括你自己！

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

「草聖」張旭

隨性、隨意、任性、善解人意、善巧、不拘小節、情緒化、灑脫不羈……以上的個性特質皆屬五行「水」。「水」的唯識是千變萬化，無定向的顯現，用圖形展現就是83。千變萬化中有難以捉摸的傷害，而水分「壬」陽水和「癸」陰水。

而「壬」與「癸」的個性特質，皆屬自由主義者，希望有自由度及有所發揮，故當發揮優越面的時候，即展現曲線特徵，就會通情達理，有同理心、愛心和善解人意，但當反差的時候，就會野蠻、任意和情緒化，尤其是「壬」水，故「壬」水要配細土「己」，土剋水，才會節制，懂自重。例如，香港世一劍擊手張家朗，壬己己，正是這種組合，因此「己」土的堅持、耐力和恒心就能補足「壬」水的缺點。而「壬」水配「戊」土就會適得其反，如張慧儀壬戌戌，壬水受剋絕，而第二字屬夫妻宮及第三字屬子女宮，所以不難想像此藝人受家暴，養子的病也成了她的壓力和衝擊。

說回歷史，今天要介紹的歷史人物是人稱「草聖」的張旭，當知道他的姓名五行組合「壬」和「癸」，再看他的書法，尤其草書，相信不難得出一個結論，人如其字的五行——「水」，像行雲流水，隨意、隨性！

現簡述這藝術家的歷史吧！

張旭，字伯高，吳（今江蘇蘇州附近）人，唐代著名書法家。張旭官至金吾長史，因此人們也稱他「張長史」。他為人灑脫不羈、豁達大度、卓爾不群、才華橫溢、學識淵博，與李白、賀知章相友善，杜甫將他三人列入「飲中八仙」，張旭是一位極有個性的草書大家，據說他每次飲酒後就寫草書，寫時號呼狂走，索筆揮灑，書法變化無窮，若有神助，時人號為「張顛」。他有時甚至把頭浸在墨汁裏，用頭髮書寫，他的「髮書」飄逸奇妙，興趣橫生，連他自己酒醒之後也大為驚奇。後來，懷素繼承和發展了他的筆法，也以草書得名，並稱「顛張醉素」。唐文宗曾下詔，以吳道子的繪畫、裴旻的劍舞、張旭的草書為「三絕」。張旭又擅長詩歌，與賀知章、張若虛、包融號稱「吳中四士」。

張旭的書法，得之於「二王」而又能獨創新意，他的楷書端正嚴謹，規矩至極，黃庭堅譽之為「唐人正書無能出其右者」，他的草書成就最高。若說他的楷書是繼承多於創造，那麼他的草書則是書法上了不起的創新與發展。他效法張芝草書，創造出瀟灑磊落、變幻莫測的狂草來，其狀驚世駭俗。他把書法藝術昇華到用抽象的點線去表現書法家思想情感的藝術境界。他的字貌似怪不怪，點畫用筆完全符合傳統規矩。可以說，他是用傳統技法表現自己的個性，成了有創造力的、無愧於時代的書法家。其書法博大精深、縱逸豪放之處，遠遠超過了前代書法家，具有強烈的盛唐氣象。他的傳世書跡有楷書《郎官石柱記》、草書《肚痛帖》及《古詩四帖》等。



《肚痛帖》唐 張旭

當時，人們只要得到他的片紙隻字，都視為珍品、世襲珍藏。據說，張旭有個鄰居，家境貧困，聽說張旭性情慷慨，就寫信給張旭，希望得到他的資助。張旭非常同情鄰人，便在信中說道：「您只要說這信是張旭寫的，要價可上百金。」鄰人將信將疑，照着他的話上街售賣，果然不到半日就被搶購一空。鄰人高興地回到家，向張旭致以萬分的感謝，可見當時人們對張旭的書法的高度認可。