

年輕主廚 Khalil 創意無限

驚喜到出圈的意大利菜



中秋滋味系列

精緻月餅新口味

一年容易又中秋，為迎接與摯親相聚的佳節，一系列中秋限定禮盒推出市面，為傳統的月餅注入新創意，當中以創新口味的月餅、朱古力及曲奇等，送贈摯愛親朋及生意夥伴，向他們表達甜蜜心意及圓滿祝福。

◆文：雨文



龍島月見中秋

龍島中秋月餅禮盒系列以「Full Moon Fascination」為主題推出兩款別出心裁的設計，典雅高貴，設計靈感源於中秋圓月及玉兔，分別以尊貴的香檳金及醉人的酒紅色，配上璀璨的星空藍作襯托，綴以品牌活潑的龍標誌，在傳統中增添一份富時代感的活力。當中，「月見中秋月餅禮盒」以中秋明月及跳躍中的幻彩玉兔為主題，盛載圓滿的心意與祝福，內有品牌的皇牌朱古力流心月餅及奶黃流心月餅，以手工製作而成的千層酥，每一口都是停不了的滋味。

星巴克亮光禮盒

星月皎月之下，星巴克經典的美人魚化身為中國古代民間傳說中的嫦娥，推出這個「月餅亮光禮盒」，每套禮盒附有三款口味，每款各兩個，包括流心焦糖咖啡月餅、濃香復郁的流心焦糖緩緩流出，軟滑餅皮結合了經典咖啡；伯爵茶麻糬月餅，以甘濃滑滑的紅茶月餅餡料為主調，糅合口感軟糯的伯爵茶麻糬；燕麥奶黃月餅，全新口味結合中式奶黃餡料及濃郁燕麥奶，為大家送上帶燕麥香的滋味月餅。

皇玥時尚系列

皇玥集團推出多款時尚系列，月餅禮盒以繁複紙藝打造而成，全手工紙皮盒，保留了皮革紋理，禮盒的邊緣設有整齊車線點綴，凸顯其優雅大氣及高貴品味，雙層長形禮盒中載有六件精緻月餅，禮盒色彩採用了時尚的青瓷綠及天空藍，上掀蓋設計線條利落，佳節過後，月餅禮盒可化身成首飾寶盒。

奇華和風新品

奇華餅家今年推出和風特色新品「麻糬奶皇月餅禮盒」，選取日本材料製成三款和風新口味「麻糬奶皇月餅」，包括「抹茶紅豆麻糬奶皇月餅」，鬆脆的外層以抹茶製成，餡料則混和與日本抹茶與北海道產大納言小豆，再滲出紅豆淡淡的香甜，加上軟糯綿糯的麻糬，口感層次豐富。另一款新口味「黑芝麻麻糬奶皇月餅」，香脆的外層及餡料均以營養價值豐富的黑芝麻製成，加上清甜軟糯的麻糬被甘香醇厚的黑芝麻「重重」包裹着，外層與餡料口感融為一體。至於第三款新口味，則是以味道清香甘甜略帶微酸的柚子，配上軟糯嫩滑的麻糬，並以散發濃郁幼滑奶皇、金黃鬆化的外層包裹着的「柚子麻糬奶皇月餅」，啾啾甘香酸甜的柚子香氣充滿整個口腔，給味蕾帶來清新體驗。

超羣三重奏禮盒

今年超羣餅店推出新禮盒套裝——「中秋三重奏禮盒」包括迷你酥皮奶黃月餅2個、手工伯爵茶及堅果曲奇每款3件，玫瑰紅棗茶及山楂胎菊茶每款2包，以及「手工曲奇·茗茶尊貴禮盒」，包括手工伯爵茶、堅果、海鹽朱古力曲奇每款12塊、玫瑰紅棗茶、山楂胎菊茶每款3包。

美心水果冰皮

冰淋城下，美心首創將水果蓉加入餅皮，令餅皮更煙韌軟糯，由內餡到外皮都品嘗到水果味。當中，如「冰皮七星伴明月」，是冰皮系列中的旗艦禮盒，以楊枝甘露作為「明月」，更有香甜芒果、藍莓二重奏，粉紅番石榴杏果等人氣「七小星」；「粒粒初雪」和「森雪果園」設計以白色和粉色為主調，恍如置身雪地之中，包括香甜芒果，特濃純朱古力，士多啤梨和芝麻花生等多款口味，讓今個中秋充滿驚喜。

香港飲食業經歷近3年的磨難，仍能夠在行業立足都是實力非凡的，大家見到不少老一輩的酒樓掌舵開始退出歷史舞台，但有無發現，許多30出頭的年輕人趁勢加入餐飲業，開闢他們的平台。今次來到尖沙咀金馬倫道一新一間名為 Attic Handmade Pasta 手工意粉餐廳，餐廳座位不多，高樓底加上昏黃燈光，單邊落地玻璃，可以望着街上熙來攘往的人流，卻沒有嘈雜聲音影響你聊天及享受美食的雅興，餐廳基本上是每晚招待一輪客。適合三五閨蜜或兄弟來慢慢食個充滿創意的高質晚餐，再飲番杯雞尾酒，談天說地。原來 Attic 的靈魂是一隊年輕具活力的團隊，難怪搞出如此風格的餐廳。

採、攝：焯羚 文：婷婷



◆Attic主廚 Khalil

◆海膽醬手打意粉

◆香煎法國鵝肝

◆黑松露雜菌手打意粉

◆日式醬油漬溏心蛋黃多士

◆慢煮豬腩肉



◆Attic Handmade Pasta 手工意粉餐廳由一班年輕團隊主理

Khalil 創意驚人，選用日本特別種的春雞去骨後，釀入鵝肝，慢煮10小時塑造成一個「波波」，配上羊肚菌汁成為「法國釀無骨春雞(波波)」這是他的招牌菜，將雞做成圓波波，其過程繁複花費時間之多一言難盡。

另一道「香草鹽焗馬頭魚」亦很吸引，曾經在台灣和香港的中式酒家食過鹽焗魚，意大利餐廳未見過，Khalil 的做法是將香草檸檬放入魚肚才鹽焗，口感會更豐富。想食這道菜，客人需要預訂，Khalil 會即日到店買最新鮮的魚，逾一斤重，即割即製作！上桌也是一種藝術，在我面前放酒精將雪白的魚燒一下，再用小槌敲碎厚鹽，整條魚擺在眼前，開邊後魚肉幼嫩，配上特製汁，一個詞「鮮美」！喜歡甜品的可以叫個意式奶凍，絕對是滿足的晚餐。

配搭新鮮又美味

餐湯係法國蘑菇湯，菇味濃郁得不得了，仲有大片的黑松露令人垂涎。他們的意大利雲吞與別不同，手打雲吞皮，內餡用日本的流心蛋黃再加蟹黃和蟹肉做成，「流心蛋黃蟹肉自家製意大利雲吞」口感豐富，「慢煮豬腩肉、黑醋雪梨汁、石榴」是經8小時慢煮，豬腩肉用醋和梅酒調味。

「香煎法國鵝肝配紅酒燴梨及榛子碎」「海膽醬手打意粉、海葡萄、烏魚子」採用日本海膽加入麵豉清酒煮醬，以昆布高湯煮意粉；最後加入海膽、沖繩海葡萄、日本烏魚子，增添鹹香的味道，很花心機。



◆流心蛋黃蟹肉自家製意大利雲吞



◆法國釀無骨春雞(波波)



◆即場製作新鮮的黑松露菌



◆香草鹽焗馬頭魚



◆意式奶凍

◆雞尾酒



◆手工意粉餐廳入口

塔羅星座

不用灰心和氣餒，只要有恒心，守護天使會助你渡過難關。

2/3-19/4

懂得關懷愛護別人是一種福氣，施比受更有福。

20/4-20/6

留意身邊事情的發展，不然非流言可會滿天飛呢。

21/5-21/6

憂慮是對自己殘酷的刑罰，不要再自我封鎖，放開懷抱吧！

22/6-22/7

少少苦楚等於激勵，不要因一時的起落而失信心，成功就在前面。

23/7-22/8

天生我才必有用，不要咁快就訂定輸數，天使們是很喜歡作弄人的。

23/8-22/9

清楚地知道你想要的，並以堅定不移的信念專注其中。

23/9-22/10

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。

23/10-21/11

開始要對你的生命作出檢視，並決心去改變或治療任何不健康的部分。

22/11-21/12

吃健康的飲食，有充足的睡眠，並規律地運動，保持最佳狀態。

22/12-20/1

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。

21/1/2

柔軟你的心，帶着虔誠來看待這個情況，和涉及其中的所有人，包括你自己！

20/2-20/3

文：BENNY WONG