



帶領食客尋覓活着的意義 意大利料理觸動感官味蕾

在匆忙的都市生活中，與最重視的人度過每個時刻，或許就是你我活着的意義。時光荏苒，人一生永遠尋覓活着的意義。在經歷疫情各方面的挑戰後，更讓人珍惜與朋友相聚交流相處的一刻，機會不是必然，生命亦是。活在當下的同時，希望以簡單的一餐為食客注入正能量，帶來振奮人心的鼓舞。今期為大家介紹的正正就是以「享受生活」為餐飲理念主題的意大利餐廳 Vivere，因 Vivere 在意大利文當中的意思解作「活着」，故餐廳希望人們活在當下，及時行樂。而同樣是意大利餐廳的 Osteria，其大廚 Paolo 呈獻的「當紅蝦遇上黑魚子」滋味盛宴，讓大家在品嘗到西西里紅蝦的鮮味。

◆ 文：胡茜、雨文 攝：黃金源



◆ 餐廳環境開揚



◆ Poached octopus ◆ Chicken Parmigiana



◆ 主廚 Rajesh Singh Rana 對食物非常執着。

餐廳位於銅鑼灣銀座商厦十一樓，可俯瞰維多利亞港與維多利亞公園，品嘗觸動味蕾的頂級意大利料理。餐廳認為意大利菜可以反映對生命的看法，故堅持只選用優質的材料，保留食材最自然的味道。所有菜式均選取最新鮮且優質的材料，為食客奉上充滿正宗意大利風情的美食佳餚，不論從海鮮菜式 Scallop and Tiger Prawn Risotto，到肉類菜式 Roasted Lamb Rack and Strozzapreti with Sausage Ragù，每一道菜式都讓你仿似身處異國，滲透着頂級滋味。即使只是平凡的一餐，也能帶給食客振奮而鼓舞的體驗，為生命注入正面價值，以意大利美食展開一趟自我療癒之旅。

主廚追求新鮮 為餐飲奉獻一生

餐廳主廚 Rajesh Singh Rana 出生在印度，家庭許多成員都是廚師，包括他的父親，這便讓他有了先天的烹飪因子。2008年，他青睞於香港的飲食平台，決定移居香港，從幫工做起，一步步往上發展，最終得以升至主廚職位。Rajesh 看待他的工作並不僅僅是準備食物，而是不斷地創新，讓老顧客有新鮮感與回頭慾望的同時，也迎來新顧客。他覺得吃飯並不只是果腹，而是一種體驗，所以他執着於使用新鮮的食材，並盡可能地在現場準備一切，避免預先烹製。Rajesh 對他的廚師身份十分執着，對自己作為主廚的工作有主人翁意識，並將為餐飲業奉獻自己的一生。

兩種不同身份 截然不同的體驗

日間讓你細味佳餚的意大利品味，在夜幕低垂之際，即會搖身一變成為熱鬧的酒廊 Vivi。每逢晚上 Vivi 迷人的一面就會出現，成為刺激、充滿未知的冒險世界，讓食客從現實中抽離，沉醉在音樂與飲料之中，暫時放下生活中壓力，找回真正的自己。

真人騷《RuPaul's Drag Race》風靡美國，現在，變裝表演藝術在香港可以說是非常新穎，這兒表演雲集香港著名的 Drag Queens (變裝皇后) Freda Cox、Mocha Diva、Anme D 等星級表演者傾力演出，配合 90 英寸 x 210 英寸的巨型 LED 屏幕，為食客帶來沉浸式表演，讓本來小眾文化走進大眾視野。有研究表示，變裝藝術為人們打開了表達自由的大門，變裝表演可以幫助緩解焦慮和抑鬱。餐廳除了希望以嶄新體驗讓客人可以感受表演者的熱誠，從壓迫的現實生活得到短暫解脫。Drag Brunches 每月舉辦，希望藉此支持各種藝術人才，為他們帶來自由創造的表達空間。



◆ Scallop and Tiger Prawn Risotto



◆ 充滿正宗意大利風情的美食佳餚



◆ Roasted Lamb Rack



◆ Spicy Vodka Rigatoni



◆ Tomato Bruschetta



◆ Stuffed Mushrooms

「當紅蝦遇上黑魚子」引人尋味

意大利西西里紅蝦，充滿鮮甜和濃郁奶油的口感，入口即溶，於海鮮界享負盛名。適逢其盛季，由即日起至4月30日，香港金域假日酒店意大利餐廳 Osteria 大廚 Paolo 為大家呈獻「當紅蝦遇上黑魚子」滋味盛宴。

今次，滋味盛宴以「南瓜薄片伴紅蝦肉及松子仁青露筍黑魚子」打開序幕，深橙的南瓜、鮮紅蝦、青露筍、意大利黑魚子及象牙色的松子仁組成色彩豐富的頭盤，令人胃口大增；南瓜的果甜與鹹香的黑魚子出奇地配合，並推介主菜「番紅花意大利飯配脆紅蝦肉伴青豆黑魚子及蠶豆」，以香料「番紅花」煮成的意大利飯帶點木香和麝香，配以煎香的紅蝦和黑魚子，味道細膩又香濃。

而「海膽汁紅蝦肉椰菜花黑魚子墨汁意大利麵」集尊貴食材於一身，大廚 Paolo 以日本海膽汁烹煮墨汁意大利麵，兩者結合為一的香味叫人垂涎，紅蝦的鮮甜與黑魚子的鹹鮮味道配合得不錯！「Caprese 紅蝦羅勒醬水牛芝士薄餅」定能滿足一眾薄餅迷，羅勒醬帶出西西里紅蝦的鮮甜，而水牛芝士的溫和味道亦絕不搶去紅蝦的風頭。

另外，餐廳還設有半自助午餐，包括自助頭盤或蘭度豆湯伴焗麵包；主菜可選：蜆肉青口意大利番茄羅勒扁意大利麵、酥炸鱈魚配芹菜根及西蘭花、燒豬肋骨配暖薯仔沙律及焗乾葱、朝鮮薊燈籠椒塔雷歐芝士薄餅；自助甜品：咖啡或茶。



◆ 「當紅蝦遇上黑魚子」滋味盛宴



◆ 單點牛扒



◆ 朱古力配咖啡甜品



◆ 海膽汁紅蝦肉椰菜花黑魚子墨汁意大利麵



◆ 番紅花意大利飯配脆紅蝦肉伴青豆黑魚子及蠶豆



◆ 意大利甜品 Tiramisu

同 期 加 映



◆ 生猛南澳洲龍蝦

美味無限 快閃 Fun

4月，若想以優惠價品嘗優質火鍋食材，由即日起至3月31日，美味廚 Megan's Kitchen 推出「美味無限快閃 Fun」活動，每天提供快閃超級優惠的美食，而美食兌換期為4月1日至4月16日，當中有招牌手切雪花牛頸脊、日本宮崎 A5 和牛西冷、生猛南澳洲龍蝦等。



◆ 招牌手切雪花牛頸脊

塔羅星座

要多加留意腰背痛的問題，選擇對腰患有顯著效果的石榴石手鏈幫忙吧。

抽到正義牌，運氣無往而不利，但要小心氣焰過盛。

黃水晶能令你今周的財富更見使，不妨考慮一下吧！

抽到女皇牌，購物都不亦樂乎，但月結單來時就苦難了。

今個星期有咩病魔纏擾你，可以多戴白水晶的飾物來預防一下。

口多多種下了是非的源頭，可以多佩戴藍色的水晶，多少也有點幫助的。

工作中很多變化令你無所適從，多佩戴茶水晶就能令事情更快、更順利。

工作上有點兒阻礙，用綠幽靈水晶石能夠有效幫助你順利過渡。

要好好調整飲食習慣，不應暴飲暴食，不然美好身段就會前功盡廢了。

愛發夢又胡思亂想，不如放個綠松石的飾物在床頭，能夠有助安然入睡。

月亮石的光芒令你固執的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。

留意財務的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨多用。

文：BENNY WONG