



川味餐廳推經濟實惠海鮮套餐



不少香港市民都北上品嚐實惠的美食，許多本地餐廳的客源也受到影響。因此，為留住本地市民、吸引訪港旅客，正宗川菜餐廳「小魚兒」銅鑼灣及尖沙咀店推出包含多款菜式的澳洲龍蝦二人、四人、六人激抵海鮮套餐，人均二百元左右的價格也可以品嚐到經濟美味兼具的澳洲龍蝦餐。澳洲龍蝦一直是深受港人青睞的海鮮，餐廳相信對內地旅客都有吸引力，會喜歡港式烹調的海鮮，同時也希望大家在海鮮餐中品嚐到原汁原味的食材，是美味又經濟的選擇。

◆文：寧寧 攝：雨竹



▶「小魚兒」以港式避風塘烹調手法做出風味澳龍。

讓在港食客品 避風塘風味澳龍



◆「小魚兒」川菜餐廳推出激抵海鮮盛宴。



◆川菜餐廳有供不同數量食客用餐的座位。

這次，「小魚兒」以港式避風塘烹調手法為主打，把澳龍肉厚爽甜的特質和獨特的港式避風塘風味融為一體，香與辣的雙重味覺衝擊，一家大細亦可選擇蒜蓉牛油燒澳龍。他們目前做的澳洲龍蝦套餐，其實除一斤重澳龍，還包含金湯花膠雞絲翅、招牌烤魚、小食辣酒東風螺、椒鹽豆腐或椒鹽鴨血。當中，金湯花膠雞絲翅，金湯濃郁的口感與花膠、雞絲、翅的配合，結合了多種美味的元素，大大增添了口感的層次和豐富度。至於小食辣酒東風螺，香辣鮮香，非常開胃；椒鹽豆腐或椒鹽鴨血是經典的炸物，豆腐和鴨血的外酥內嫩，搭配椒鹽的調味，口感酥脆。

加上，有辣有不辣的招牌烤魚是四人及六人套餐的亮點，口味包括鳳梨香、泡椒刺刺、黃金蒜香、老壇酸菜，款款都會加入滑滑的豆花。餐廳亦精選出油脂分布均勻的招牌凌波魚，為保證肉質的嫩滑多汁，餐廳購入了日式靚爐，用800度炭火高溫烤魚肉。此外，為讓大家在吃得健康的同時吃得過癮，餐廳還在保留川味的同時將辣油分量減半。其實，要在銅鑼灣找到美味又經濟的餐廳不容易，記者採訪當天看到有內地媒體也來參訪介紹。



▶老壇酸菜豆花凌波魚。



▶金湯花膠雞絲翅口感豐富。

研發新火鍋湯底吸客 創「火焰雞煲」

近期，著名的港式火鍋店「滾得棧」帥氣老闆梁志偉 (Jonathan) 研發了兩個新的火鍋湯底，一個是火焰雞煲，另一個是生酮海鮮鍋，希望藉新產品多吸客。正如某食家所講「滾得棧」這間店的質素不用懷疑，只是同樣遇到香港飲食業中價以上餐廳普遍遇到的問題，生意突然下滑非常嚴重。以前不少專業人士也成群結隊食晚飯的，現在人都不見了，大家都在「捱」，將希望寄託在遊客身上。

他們的火焰雞煲是將全隻新鮮雞和雞雜放入，更有海蝦、豬肝、甘蔗、蟲草花伴著做底，加大量燒酒，師傅在鍋的外面點火，熊熊火焰燒足十分鐘將熱度傳入，使鍋中的食物在內外熱度合力下煮沸，打開鍋蓋一陣雞酒的香氣撲鼻而來十分誘人，海蝦、豬肝、雞肉、雞雜都熟了，便可以大快朵頤、十分滿足！因為這過程需要派員工替客人操作，也是一種成本。

另一個為吃得健康的人而設的「生酮海鮮鍋」，全港首創、有認證，更是專為生「酮」友而設的。不少人減肥也用「生酮飲食」，生酮湯底是冬陰功海鮮湯味，就可以食他們不一樣的生「酮」火鍋。不少實行生酮飲食的人都會自訂一日三餐，生酮外食族外出用餐挑選餐廳是他們每日面對的煩惱，而這個全新生酮火鍋菜單能讓他們「酮」友外食時有更多選擇。他們的「冬陰功海鮮湯底」的生酮湯底，湯底選用多種海鮮，包括彩貝、鮮蝦及花枝等熬製，配合自家製高湯、番茄、青檸及香茅等其他配料提升整個湯的味道，更貼心地採用合適生酮人士的調味料來調配湯底，如生酮糖、生酮醬油及多款符合生酮飲食的刺身、肉類、海鮮及蔬菜等。最重要的是，人均消費只幾百元，絕不會中伏。

◆採、攝：婷婷



▶火焰雞煲，由點火至開蓋，約10分鐘。



▶「冬陰功海鮮湯底」生酮湯底

樂君平表示，他與Takuma Fujisaki共同設計了合共20道菜式，再從中選擇五道菜式作為今次的聯乘藝術餐單。



聯乘藝術餐單「Takuma Menu」 日法融合「燴」製斑斕盛宴

位於北角匯的法國得獎品牌餐廳Briketena，由即日起至4月30日，特意聯手國際著名時尚藝術集團ARTOX GROUP創辦人黃偉傑 (Keith Wong)，引入其全球獨家代理、被譽為「扭扭棒大神」的日本扭扭棒雕塑家Takuma Fujisaki (藤崎琢磨) 創意跨界企劃，以Takuma的大膽鮮艷配色、風格前衛童趣的扭扭棒作品為主題，推出全球首度聯乘期間限定的藝術餐單「Takuma Menu」。餐單以藝術家多個話題之作的經典角色為靈感，包括象徵運動力的MIKE、博學多才的JOG及魔法力量的BLOODY，選取多款產地直送的日本及法國食材，融合法式烹調手法，將立體的藝術創作「燴」製成色彩斑斕的視覺盛宴！

期間限定藝術餐單合共五道菜式，主打「當造食材」、「鮮艷顏色」及「創新配搭」三大賣點，以多款產地直送的尊貴食材入饌，如日本海膽、三文魚籽、法國鵝肝及牛柳等，加上由Takuma Fujisaki為每道菜式設計的主色調，呈現出餐廳對新鮮食材的堅持及藝術家的個人創作風格。Takuma Fujisaki鍾情法菜，認為日式及法式菜系同樣追求細節。為了今次合作，餐廳老闆兼主廚樂君平與他共同設計了合共20道菜式，再從中選擇五道菜式，每道菜式歷時約一個月才完成創作，突顯心思。餐單分別以午市套餐 (3道菜)、晚市套餐 (5道菜) 或單點主題甜品形式供應。

◆採、攝：雨文



櫻桃之始 著名的法國鵝肝，結合了餐廳日籍主廚的法式烹調手法，以Takuma Fujisaki創作的BLOODY為靈感，配上源自日本的紅菜頭及車厘茄，加入酸甜的櫻桃醬汁，為大家率先揭開味覺及視覺盛宴的序幕。



掃碼睇片



夢幻魔法 白露筍質感細嫩，口感清脆，具有獨特的風味和豐富的營養價值，不但是今季的當造食材。更是高級餐飲中的常見食材。這碗濃湯以乳白色為主調，將白露筍湯煮至綿密的口感，輔以鮮橙色的日本三文魚籽及高貴的黑魚子醬作點綴，為大家呈現一幅藝術作品。



彩光繚繞 Takuma Fujisaki心水之選。主廚特別以自製的紅菜頭汁製成意粉，再添上鮮味的日本海膽，設計出震撼的視覺效果，同時帶來具新鮮感的味覺享受，令人想起經典角色BLOODY。



古銅雅致 同樣是Takuma Fujisaki心水之選，菜式受他創作的七彩公仔MOGAL ALIEN Raylene及MOGOL ALIEN cosmo啟發，以法式牛柳搭配日本魚子醬，加上鮮艷奪目的南瓜忌廉及紫薯蓉，呈現出作品獨特抽象的設計風格及具有詩意的色彩組合，將這場藝術饗宴帶向高峰。



湛藍詩意 Takuma Fujisaki的設計造型趣怪可愛，大眼睛更是一眾角色的標記。甜品以經典角色JOG為藍本，湛藍的身軀化身為精緻高雅的藍色雪糕蛋糕，加上來自日本的士多啤梨，驚艷得讓人過目不忘，為這場藝術饗宴畫上句號。

塔羅星座

文：BENNY WONG



金牛座 21/3-19/4 世間事情離不開因果循環，人生總有喜樂愁離，縱然辛勞，但苦樂後仍舊是晴天。



雙子座 20/4-20/5 樣樣事情皆盡在預期內，但古語有云：人算不如天算，總有失手時。



巨蟹座 21/5-21/6 虎落平陽被犬欺，龍游淺水遭蝦戲，不要因一時的失意而放棄理想，苦難的日子是會過的。



獅子座 22/6-22/7 吐氣揚眉在一朝，台上一分鐘，台下十年功，辛勞是值得的。



處女座 23/7-22/8 你是有力量的，有愛與有創意的人，不要因一時之氣變焦急。



天秤座 23/8-22/9 每件事情都以它現在所需要的方式來出現。看透幻象，見到背後的真正秩序。



天蝎座 23/9-22/10 投資的朋友，要追隨你的直覺，能令你的夢想成真，你的財富都會得到飽滿。



射手座 23/10-21/11 一切爭吵與衝突正在化解當中，並逐一打開其中所涉及的每一個人的心。



摩羯座 22/11-20/12 心高氣傲會令你財失預算，不想年底拮据生活就得正視問題了。



水瓶座 22/12-20/1 學習氣功的朋友們，做幾次深呼吸，緩慢地吐氣喚醒你的能量，能有效釋放負能量。



双鱼座 21/1-19/2 在你需要時，朋友們都會與你同在的，並協助你渡過難關。



白羊座 20/2-20/3 保持開放的心，學習新的觀點，然後將這些新觀點教導給其他人。