

HOT
TOPIC

Tasting
Menu

一餐試盡

名廚手勢

第一次光顧一間餐廳，好多人都有疑問：究竟應點哪些菜？哪些是廚師「手本名菜」？

幸好，最近大小餐廳都有 tasting menu，內裏盡是餐廳拿手好戲，

有了它，既可防止選擇困難症發作，試過了，餐廳水準評分亦統統心裏有數。

text | 潘小燕 photo | Kr. Sky edit | yoyo art | N

甚麼是 tasting menu ?

Tasting menu (試味套餐，又稱 Degustation menu)，一般於高級餐廳內供應，旨在方便第一次光顧或不懂點菜的客人。套餐中的菜式幾乎全是餐廳的招牌菜，菜式數目多，分量亦不大，讓客人可多試幾款菜式和廚師手藝。相傳 tasting menu 起源自廚皇（法國國際廚皇會的廚皇）Auguste Escoffier，話說他在 1890 年發現很多英國人到酒店都不會點法國菜，於是就想到套餐。由定價套餐到自選套餐，一直發展至廚師發辦，最後到了 tasting menu。這傳統與潮流，由 20 世紀初開始，在高級餐廳中一直流行至今。



兩盤四小碟
有三文魚他伴海膽、Burata 芝士伴蕃
茄沙律、傳統凍牛仔肉伴吞拿魚醬及炙
鮮元貝伴芒果沙律，用料堅持高質。



新鮮番茄雪葩配自家種羅勒
雪葩酸酸甜甜，加上羅勒清香，refresh。



私房菜始祖 中環再開私竇

喜愛吃私房菜的，相信都認識 Chef Eddy。他是全港首間私房菜 Poison Ivy 的開國功臣，雖然中途當過酒店行政總廚，但他仍放不下私房夢，去年在黃竹坑開了個集 cooking class 與派對於一身的 Kitchen Studio，上月又有新搞作——一家主打意菜 tasting menu 的私房餐廳。

餐廳無論午餐或晚餐都只供應 tasting menu，午餐每兩星期一大轉，晚餐則大約五至六星期大改一次，即使熟客，每次來都有新鮮感。菜式統統由他設計，箇中當然不少得他的拿手菜。「菜式基調是傳統意大利菜，再配上香港人和我自己最喜愛的三文魚、北海道海膽和元貝等，汁醬則以自家種的香草炮製，在傳統的味道上滲透出新鮮感。」Eddy 說。



主用餐區可坐 12 人，亦是廚師與食客交流的好位置，
食客可透過 open kitchen 看到廚師的煮食情況。



餐廳用不少 Le Creuset 廚具和裝飾品，女士看到愛不釋手。



四四羊架、12小時慢煮羊肩伴南瓜蓉 (主菜之一)
主菜二選一：羊肉有兩種食法，香烤四四羊架很嫩，羊肩肉則以慢火燴足12小時，軟腴味濃，配南瓜蓉吃，甜滑。



午餐和晚餐都有四小碟前菜，選擇多之餘，配搭亦靈活；當中必吃芝士伴番茄，看似簡單，但特選高質的 Burrata，番茄則放在爐中以長時間風乾成半乾狀態，鮮甜味比一般水牛芝士伴番茄濃縮。晚餐則如一般意式 fine dining，有湯、pasta 及 risotto，中間有自製雪葩清新味蕾，不少主菜都採用 slow cook 烹調，最欣賞羊肩，用慢火燴足12小時，腴滑濃香。

要同時兼顧 Chef Studio 與高級私房到會，恐怕 Chef Eddy 分身不暇，所以他請來曾於四季酒店當行政副總廚的 Chef 大民坐鎮。「我的煮食原則是 back to basics 和 passion，Chef 大民的基本功與經驗深厚，兩位年輕廚師則熱誠十足。」Eddy 說。一個餐單，盡是 Chef Eddy 的心思理念與大廚多年的紮實本領。

昇個貼士大家，餐廳位置隔涉，在藝穗會要再上斜路，而且沒有門鈴！噢！機關在於牆上一塊突出的磚頭！將手放在磚下，立刻芝麻開門，第一次來覺得好神秘。內進，要先經過小酒吧才見到 VIP room，再轉進去才見 open kitchen 和主餐區。全店只容納 22 人，私密度超高，貫徹私房菜注重 privacy 的理念。



蟹肉意大利飯配北海道海膽

以龍蝦湯煮意大利飯，加上新鮮蟹肉、巴馬臣芝士和鮮味十足的北海道海膽，拌勻吃，鮮甜濃香。



檸檬香草天使麵伴意大利魚子醬

天使麵軟硬適中而彈牙，以自家種香草和自家浸的檸檬油將意粉炒香，配意大利魚子醬，鹹香。



威尼斯海鮮湯

先以龍蝦自製龍蝦油再炒香新鮮海鮮，加入魚湯及忌廉等熬，鮮味超濃。



燒美國帶骨 Prime 牛肋骨 (主菜之一)
每位需加 \$100
6 人以上建議試吃，美國有骨的牛肋骨先烤一小時，上枱時再烤，吃出牛肉味道，配法國手指薯及自製半乾番茄，豐富。



我倆都是五星級酒店出身，經驗十足；不僅廚藝高，更能掌握香港人口味。

Chef Eddy

Chef 大民

G Seven

• 地址：中環己連拿利 7 號 • 電話：2810 6626 • 營業時間：12nn-2:30pm、7pm-12mn；星期日休息 • 價錢：午餐 \$350 (3 道菜)、\$450 (4 道菜)；晚餐 \$780 (7 道菜) • 收費：現金及信用卡，設加一 • 交通：港鐵中環站 D1 出口，步行約 20 分鐘 • 泊車：勵精中心 \$25/hr • 平均消費：\$500 午餐、\$850 (晚餐) • 註：必須訂座，最好一個月預訂

