

中環。 意菜。

新私竇

今天，我請你去中環私竇嘆意大利菜。

可能你會問：「廚師來自意大利哪一個省份？得過幾多顆米芝蓮星星？」

對不起，這裏的廚師，都是香港人，但食物，就非常意大利！

我，隱約看到你臉上有點不爽。

接着你再問：「私竇？即哪一幢大廈？幾多樓？」

我回答：是地舖！

你，一臉問號？

喂喂喂，誰說私竇一定要上樓！

今天要跟你去的，是曾於香港 Gaddi's、麗嘉酒店等名店工作、被譽為西菜港廚第一人的Eddy（梁偉灝）那剛開業的意大利餐廳。餐廳像私竇，位於中環己連拿利（又稱鐵崗）的地舖，門口只像品味一族的家居，嗅不到一絲商業味道。進入店內，更是別有洞天，九曲十三彎，分了三個區域，並以意大利洞穴教堂做概念，私隱度十足，絕對打破你對本地廚師和私竇的固有認知！





經驗豐富，相識相知二十多年的Eddy（左）及譚大民師傅，是店裏的大腦，也會落手落腳與少壯派廚師同煮美食。

全場只有二十二個位，由四位合作無間的廚師招呼，非常貼心。除經驗老到的Eddy，以及曾任四季酒店副行政總廚譚大民外，Jeff（左二）和Chris（左三）都是食界新星。Jeff曾於置地文華酒店、法國三星米芝蓮餐廳工作，Chris則來自加拿大，都對烹飪充滿熱情。



我們，真的被寵壞了！

國際名牌、歐美名廚，都像唾手可得，對本地的東西，反而不懂得珍惜！

就如廚師，在來自法國、意大利、西班牙的米芝蓮星級廚師外，你可知道，本地有不少師承國際名廚的廚師，默默耕耘多年，練得一身好廚藝，他們煮的法國、意大利美食，非常地道，且深受外國人欣賞？

其中一個代表人物，是Eddy Leung。

入廚二十多年的他，中學畢業後，在半島酒店Gaddi's學藝，任職香港君悅酒店、創辦私房菜Poison Ivy、中環麗嘉酒店、The Mira、東隅等頂級酒店的主廚及行政總廚，是少數出類拔萃，三十出頭已能與洋人廚師爭一日之長短的本地薑。

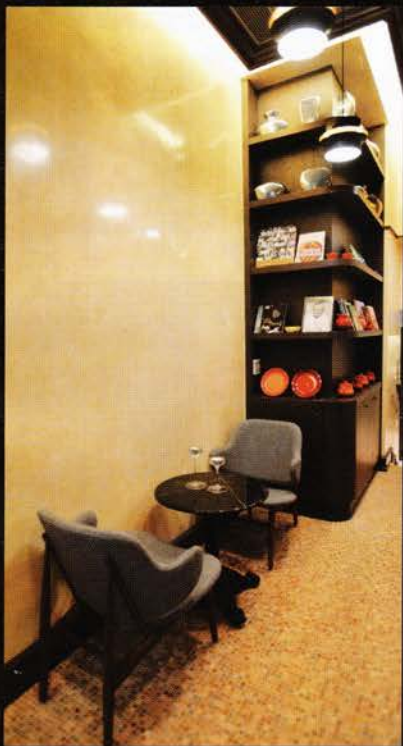
去年2月，他自立門戶，在黃竹坑工廠區開了以自己為名的私房菜Chef Studio by Eddy，又創辦了到會服務公司Prochef Concept，中外客人多不勝數。今年7月，他的另一個「BB」——G7，在中環最清靜的己連拿利登場。

這具私竇感覺的意大利餐廳，團隊全都是曾於五星級酒店、米芝蓮名店工作多年的本地精英！所謂觀其人知其友，看到Eddy和他的團隊，我堅信，香港人，也能做到風味意大利菜。

Fusion? 怕怕

當傳統西方飲食的橋頭堡如法國、西班牙、意大利漸漸被分子料理變得毫無個性後，禮失求諸野，想不到，堅持做傳統意大利菜的廚師，竟然在香港。浸淫在地道意大利菜環境下的Eddy，多年來，只抱持一個信念：用最佳、最當時得令的食材，不花巧，以成功了幾百年的老方法，做出結結實實的美食。

所以，廚師的國籍不重要，裝潢也不要金碧輝煌，廚房，是開放式而非重門深鎖。這裏是餐廳，是私竇，更像一個舒舒服服的家。



一進門是等候區，飯友未到的時候，可以跟朋友在此喝一杯，或看看由名廚親筆簽名的烹飪書。留意牆身是用傳統意大利教堂採用的意大利批盪，看似雲石的牆身，其實是用特製意大利油漆，加上人手髹漆超過一個月而成。



餐廳的麵包，是從相熟的麵包工場訂製麵糰，再在廚房手搓，加橄欖、番茄做成focaccia麵包。塗點烤蒜頭或蒜蓉橄欖油，好吃到停不了口啦！



超過二十呎的特高樓底，讓銅製的吊燈、仿銅的天花得到發揮！

善心的Eddy，黝黑的膚色是因他經常到國內扶貧。他的著作《心之盛宴》(\$118)，收益更撥捐到慈善團體「點滴是生命」呢！大家來吃飯之餘也請多多支持。



在等候區落幾級樓梯，是以酒窖為概念的用餐區。



午餐每位\$360起，但氣氛這樣舒適，當然是吃晚餐最嘍！七道菜的晚餐，頭盤有醃三文魚海膽、烤北海道帶子及芒果沙沙、意大利布袋芝士配風乾及新鮮意大利番茄。但最吸引我的，是意大利人最經典的頭盤之一：vitello tonnato，即是烤牛仔肉配吞拿魚水瓜柳鯷魚蓉，非常鮮味，與新鮮出爐的麵包最襯。



在酒窖轉左，是另一個可坐十二人的飯廳，貼着開放式廚房，猶如吃Chef Table（廚師之桌）。



海鮮濃湯，以雞湯和魚湯混合成香濃的湯底，與帶子、青口、三文魚、小龍蝦等時令海鮮，讓海洋的味道走進口腔裏。



自家製的番茄雪鮑，茄味濃得猶如吃了整個番茄！

如果超過六個人來用餐，主菜可以捨羊而選美國短骨牛扒（每位加\$180）。Eddy對Prime Rib一向情有獨鍾，因為在Gaddi's學藝時已建立深厚感情！只用岩鹽、胡椒調味，配法國手指薯，無花無假，優質牛扒才是主角。



羊癡必選的主菜：烤BB羊架配十二小時慢煮羊肩，前者香口，後者味濃又脛滑。



魚子醬天使麵，以自製的檸檬漬點綴，檸檬把麵條和魚子醬的味道勾勒得更突出。



海膽蟹肉意大利飯，啖啖藍蟹肉和海膽，食到見碟底！

平日吃飯，都是侍應招呼。在G7，甜品卻是由廚師為你服務！自家製Tiramisu，用手指餅、蛋、咖啡酒、朱古力粉等傳統材料，細節？吃完個個添，就是好吃囉！



G7 Private Dining

地址：中環己連拿利7號地下

查詢：2810 6626

營業時間：12:00nn - 3:00pm、7:00pm - 12:00pm

收費：午餐：三道菜\$360、四道菜\$450

晚餐：\$780

*需一星期前預約 