

# What's New

撰文 | 譚潔儀 攝影 | 李日進 美術 | 麥靜嫻



## 名廚意菜私竇

曾任多家五星酒店大廚的 Eddy 去年在黃竹坑開設意法私房菜 Chef Studio，有不少名人明星捧場，

3 遂在中環再開意式私房菜 G7 Private Dinning。

新店位置旺中帶靜，地方不大，主要分兩個分別可坐 10 人和 12 人的用餐區，私隱度高。設計以意大利山區的房屋為概念，飾以油畫，又以 Le Creuset 廚具作擺設，裏面還插了鮮花，有心思！私房菜形式，午晚市也須預訂。午市由 Eddy 主理，晚市則由前四季酒店行政副總廚大民掌廚，另有兩位酒店級大廚坐鎮，烹調講究，連調味用的香草牛油都自家製。

又主張 slow cook，突出原味，菜式賣相精緻。四式前菜拼盤的水牛乳芝士番茄沙律，用新鮮意大利車厘茄和自家製日曬茄乾，再配合奶香十足的 fresh burrata 芝士，立刻提升了味道；前菜拼盤的帶子煎至帶溏心，鮮甜爆發。海鮮湯有別法式煮法，鮮味得來較清爽，適合夏天吃。用 12 小時慢煮的 baby lamb shoulder 粉紅軟嫩，肉汁豐盈。食物水準高，惟分量偏少。



大廚 Eddy (左) 及大民。



Antipasto Platter

Seafood Soup top with Lobster Oil



Capellini Pasta with Lemon & Basil oil & Golden Schrenki Caviar



Roasted Baby Rack of Lamb, 12 hours braised Lamb Shoulder



### G7 Private Dinning

地址 · 中環己拿連利 7 號地下

電話 · 2810 6626 (必須預訂)

營業時間 · 12:30pm-2pm · 6:30pm till late

平均消費 · 午市 \$400 位，晚市 \$800 位

哪一哪  
QR code  
手機睇片

