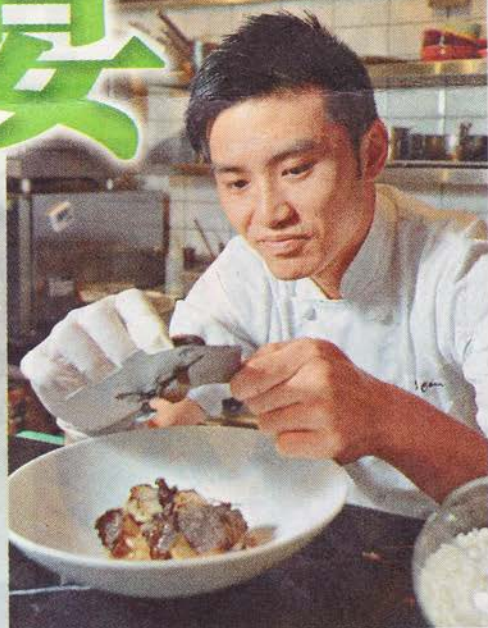


家庭晚宴



■ Jeff席前即刨黑松露，為意大利飯添上香濃味道。



松茸意大利飯

選用雲南野生松茸及牛肝菌製成，菌味濃郁。

意式前菜四式

有齊北海道帶子刺身、意大利布袋芝士、蟹肉牛油沙律等。



天使麵

配以檸檬羅勒橄欖油及魚子醬，清新鮮味。

愛和客人互動

由本地資深名廚Eddy Leung主理的G7 Private Dining，早前在中環已連拿利開業，作風低調，裝上單面反光玻璃門，開門掣隱藏在門旁石磚下，提高私隱度。店內擺放書架、沙發椅，設有開放式廚房，營造悠閒住家感覺。Eddy出身本地酒店業，去年在黃竹坑開設私房菜館，吸引不少名人幫襯。

新店由Eddy和年輕主廚Jeff合作設計七道菜意式晚餐，每位收費\$180，以時令食材入饌，前菜有北海道帶子刺身、布袋芝士、蟹肉牛油沙律等。主廚愛自製醬汁，為傳統菜式帶來新鮮感，像材料簡單的天使麵，特別調製檸檬羅勒橄欖油，配魚子醬品嘗，清新鮮味。另一道松茸意大利飯，選用雲南野生松茸及牛肝菌製成，加\$280即席刨上黑松露，飯粒更添菌香。

Jeff曾在上海世界博覽會法國館擔任廚師長，經驗豐富，他愛和客人互動，親自介紹菜式，按對方喜好、胃口，配搭食材及分量。Jeff表示，偶爾遇上投契客人，還結成朋友，這是工作帶給他的樂趣。