



a VIP房布置得像書房一樣，充滿文化氣息，又不會感到拘束。
b 主用餐區樓底高，一點不侷促，加上座位有限，令人如吃私房菜般，有賓至如歸的感覺。

我承認對私房菜又愛又恨，恨的是收費不菲，愛的是獨一無二的美食體驗。而我相信，自由度高的私房菜對大廚來說，應該是夢寐以求的經營方式。最近主意多多的名廚 Chef Eddy 又有新搞作，於蘭桂坊開設餐廳 G7 Private Dining，但今次賣的不是其拿手法國菜，到底葫蘆裏賣咩藥？即 Check！

私房菜鼻祖 老蘭秘密餐廳

文：Silvia 攝：Pen (部分)

Chef Eddy 可說是本地私房菜鼻祖，當年的 Poison Ivy 為人津津樂道，做過酒店行政總廚的他，兜兜轉轉最後回歸黃竹坑開設 Chef Studio by Eddy，既是私房菜又是 Kitchen Studio，走平實不花巧路線，集中火力專注做出好菜式。不過為保持實力，他決定開拓新天地，說的正是今天要介紹的 G7 Private Dining，吃的並非 Chef Eddy 最拿手的法國菜，而是意大利菜，除了想嘗試新挑戰外，還因為想將意菜提升至 Fine Dining，因此這裏跟私房菜館有點類似，供應的是 Tasting Menu，約一個月轉一次款式。另外，由於 Chef Eddy 要兼顧 Chef Studio 的工作，所以新餐廳找來曾於米芝蓮 2 星餐廳 Amber 任職的 Jeff 掌廚，曾在法國跟隨米芝蓮星級名廚 Pourcel 兄弟學藝的他，在 09 年上海世博會的法國館擔任廚師長，每日煮上千人分量的美食，練得一身紮實的功夫。

私隱度高

Chef Eddy 就像 G7 Private Dining 的大腦，店內 Menu 由他構思，並保留意菜神髓，另加入 Jeff 的意見，融入法國菜的技巧，做到不時不食，像今次介紹的 Menu 就因應夏末初秋選用黑松露和松茸等時令食材，以及 Eddy 愛用的北海道帶子和三文魚等，款式以清新為大方向，像威尼斯海鮮湯和檸檬羅勒意粉都不會造成濃稠口感。另外，餐廳同時兼顧配酒，以中價意大利酒為主打，由 3、4 百元到千元一支的葡萄酒都有供應。

作風低調，又位處蘭桂坊盡頭的己連拿利，到來都要走上長命斜，但開業不久已有不少人聞風而至，可見餐廳水準有番咁上下。另 Chef Eddy 說，他希望打造一間私隱度高又舒適寫意的餐廳，因此入口處做了個小走廊，走廊旁是 VIP 房，盡頭則是主用餐區，在此能欣賞到大廚在開放式廚房內烹煮美食，Jeff 亦很樂意跟食客交流。

1 Antipasti Platter

前菜有 4 小碟，包括北海道帶子配杧果莎莎醬、新西蘭肉蟹配牛油果沙律、傳統的魚香小牛肉和番茄水牛芝士沙律，濃淡味相間又相配，其中水牛芝士是用上未經發酵、軟滑富奶香的 Burrata，小牛肉同樣來自意大利，做出地道風味。

2 Venetian Seafood Soup

威尼斯海鮮湯比較清新，以秘製的龍蝦油和新鮮魚骨熬成的湯底，再配上帶子和小龍蝦肉，吃出陣陣鮮甜味又不膩。

3 Capellini Pasta with Lemon & Basil Oil, Golden Schrencki Caviar

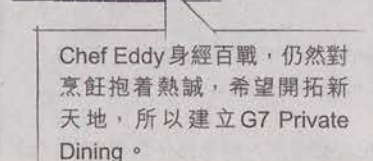
只簡單用油浸檸檬和羅勒油將天使意粉同煮，然後加上法國的 Schrencki 魚子醬，在淡淡的檸檬香中滲出鮮味。

4 Roasted US Bone-in Prime Rib with Herbs Mashed Polenta

(另加 \$180，4 位或以上可選此款主菜)
用 150°C 低溫焗製的美國有骨牛扒，入口 Juicy 啖啖濃郁肉味，不過要 4 人或以上才可柯打，伴菜的粟米蓉帶香草芳香。

5 Gianni Gagliardo, Barolo (Italy, Piemonte) \$920

100% 用意大利最好的 Nebbiolo 葡萄釀成，單寧結實而餘韻悠長，配熟成牛肉一流。



Chef Eddy 身經百戰，仍然對烹飪抱着熱誠，希望開拓新天地，所以建立 G7 Private Dining。



Wild Matsutake Mushroom Risotto

(如配 Tasmania Black Truffle 需另加 \$280)
7 至 9 月是日本松茸的當造期，其獨特的幽香最適合用來做意大利飯，還有其他雜菌互相輝映，如果想再矜貴一點，更可加黑松露，味道澎湃。

價錢：\$780/位 (7 道菜)
*此晚餐 Menu 需一星期前預訂



Jeff 說跟隨 Pourcel 兄弟學藝最大的得着是學會對食材執着，非新鮮貨色不用，同時不要怕麻煩，所有醬汁都是自家調校的味道。

Shop Info

G7 Private Dining
地址：中環己連拿利 7 號
電話：2810 6626