星級食府

廚魔主理 創意客家菜

Bo Innovation 在2024年米芝蓮蟬聯兩星評級。筆者日前就在該餐廳品嘗了一頓客家主題創新菜，並與一身黑色時尚裝扮的主廚「廚魔」梁經倫（Alvin）輕鬆交談，了解他的新餐單理念。餐廳目前提供的是客家菜系列，到本月下旬，為配合巴塞爾藝術展等藝壇盛事，會推出與藝術相關的新餐單。4月份，將有潮州分子料理系列，6月還會推出江浙菜分子料理菜單，驚喜不絕。

記者、攝影：Shirley

「廚魔」Alvin將爲香港藝術月設計藝術系列菜式，讓人期待。

「盆菜」是綠蔬圍着素菜做的嗜喱。

這道菜能讓你想到胡椒豬肚嗎？

這張與客家文化扯上關係的餐單，靈感來自於Alvin周遊列國的感悟。他對記者說，全世界都有客家人，而客家人每到一處總能將自己的文化與當地文化相融合，碰撞出嶄新的飲食文化，所以Alvin運用他那充滿天馬行空創意的腦袋，設計了一系列客家菜分子料理。

米芝蓮煎釀三寶

香港街頭常見的地道小吃煎釀三寶，變成米芝蓮二星餐廳的頭道菜式，將會是怎樣？這道菜的擺盤充滿中國風味，旋轉的盤上放着視覺效果強烈的煎釀三寶，用料包括零陵香豆、豆腐、黑毛豬肉、苦瓜、金槍魚腩、茄子和法國水晶藍蝦。生長在法國無污染水域的藍蝦肉質鮮甜嫩滑，入口即化，眞佩服Alvin的想像力。

第二道菜是客家特色菜「盆菜」，坊間的盆菜都是一層層的大雜燴，當服務員把「盆菜」放在筆者面前時，卻讓人眼前一亮，原來是一碟非常精緻、由各類菜蔬組成的小盆景，綠葉圍繞，宛如一幅碟中山水畫。入口先是一陣清新，接着不同的菜香味慢慢洋溢於嘴裏，有髮菜、紅蘿蔔，還有香花香草，就像味蕾走進了花園。

第三道菜名叫「算盤」。怎樣才能呈現算盤珠子的形象？原來最上層是魚子醬，中間是鵪鶉蛋，底部是芋頭，一層層的口感往下傳遞。Alvin表示，這其實是芋角的變奏，而上菜的碟子更讓人覺得是一件藝術品。雖然只是普通的小木盆，但線條簡潔，手感也一流。之後一道菜是酸菜魚，此菜非常創新，用上了紅鮎、鰻魚肚、鮟鱇魚肝等等名貴的魚種，不僅矜貴美味，而且營養豐富。

再之後的菜式「Salty Dragon」，乍看名字，莫非是「鹹的龍」嗎？原來是龍蝦。「廚魔」所選的食材是龍蝦中的貴族，來自東大西洋的「棘刺龍蝦」，白灼的龍蝦肉非常入味，富有嚼勁。加上炸海帶、白酒濃汁，饗客舞刀弄叉猶如吃着海龍。第六道菜是胡椒豬肚湯，入口的卻是白蘿蔔，清掉之前吃了五道菜所有的膩感。豬肚切成肉丁，加上黑松露的口感，出奇融合。第七道菜是「禮茶」，用綠茶、芝麻、日本清酒、榛子、香葉和炒米調製成茶，別出心裁。客家人吃的茶果，由Alvin 呈現給食客的，就變成是鵝肝、眉豆和客家黃酒調製的餡料包裹在糯米糰子裏的美味茶果。

接着的主菜是八寶鴨或和牛。最後的甜品有兩種——「梅菜」與「年糕」。你能想像用梅菜乾做甜品嗎？梅菜是綠色的冰凍雪葩，而且眞有梅菜味，上加魚子醬，眞是一絕！「年糕」是方形的糯米糍，伴碟竟是炸蓮藕薄片。這一餐眞讓筆者吃得欲罷不能，「廚魔」的創意眞是讓人每次都有驚喜。

「煎釀三寶」的用料竟是黑毛豬肉、金槍魚腩和法國水晶藍蝦。

精緻的茶果，內裏餡料不僅有眉豆，還有鵝肝。

這道「算盤」，能聯想到算盤珠子嗎？

龍蝦加上特製分子料理泡沫，口感變得輕盈。

「酸菜魚」還眞有酸菜魚的味道。

非試不可的「梅菜」，用魚子醬做出讓人意想不到的美味甜品。

掃描看視頻

醉人推介

意式料理融入中式風味

銅鑼灣餐廳Ciclo推出新菜單，以意大利菜為基礎，多款醬汁和調味元素融入中式風味，如使用本土品牌冠益華記辣椒油、老干媽辣椒油、山楂等材料，將意式料理融合中式風味。

食客可先品嘗清新前菜柚子檸檬椰菜花沙律，脆嫩的椰菜花片結合柚子和檸檬的果香，酸甜開胃。下酒小吃亦有不少選擇，如竹炭唐揚炸雞拼芫茜蛋沙律，以豆豉醬醃製雞腿肉，撒上竹炭粉炸至酥脆，配以老干媽辣椒油增添口感。另一道吞拿魚他他將吞拿魚搭配港式辣椒醬和蛋黃醬，加入牛油果、墨西哥辣椒及青檸，配上米脆片，香脆惹味。

炸意大利飯球是西西里島著名小吃，餐廳一道海膽意大利飯球把龍蝦湯燉飯包裹炸成飯球，以龍蝦湯烹調成意大利燉飯，最後沾粉加入芝士炸成飯球，配上北海道海膽，味道鮮甜。嗜辣者不可錯過蟹肉墨汁意粉，以松葉蟹肉為主角，廚師採用雞油加上炸香蒜，將醬汁淋在煮好的墨汁意大利麵上，撒上蟹肉，並加入花雕酒增添風味。另一道脆煎牛坑腩，以紅酒、山楂和滷水香料燉煮，外層烤至脆皮，配上牛油和香草油，香味濃郁。 **記者：Karena 攝影：Janice**

創意意式料理，中西合璧。

editor's choice!

粵式點心 傳統中創新

由香港喜來登酒店中菜行政總廚陳偉傑師傅主理的天寶閣中菜廳，連續六年榮獲《黑珍珠餐廳指南》一鑽殊榮，為饗客呈獻粵菜佳餚。陳師傅以菲律賓海東星斑、印尼燕窩、遼參、鱈魚等上乘食材入饌，加上健康食材如雲南野菌、牛肝菌等，炮製以健康輕食主義為宗旨的新款點心菜單。

陳師傅在粵菜中加入創新元素，推出三款手工餃，蟹肉香茜芙蓉餃以蟹肉、大蝦及芫茜打成蝦滑，突出香茜及海鮮滋味；星斑帶子菜苗餃以菲律賓海東星斑及澳洲帶子入饌，結合爽甜幼嫩的菠菜苗，晶瑩剔透；蝦子遼參餃掐成海參形狀，並於蝦滑當中混入切碎的遼參製成餡料，頂層綴以蟹子，滋補美味。另一款黑白銀蘿天鵝酥，變奏自傳統的蘿蔔絲酥，釀入清甜白蘿蔔絲，炸香後酥脆不油膩。熱辣香脆的煎堆仔是香港常見點心，紫薯流沙煎堆仔以糯米皮加上流心紫薯餡料，甜味源自紫薯天然糖分，甜而不膩。菜單推介還包括黑松露帶子餃、松露野菌葫蘆煎包、松子竹笙上素粿、沙茶潮州粉粿等。 **記者：Karena**

蟹肉香茜芙蓉餃、星斑帶子菜苗餃及蝦子遼參餃。

美食搜尋

新派印度餐廳尋味

餐廳設有戶外雅座。

印度菜以天然滋味、芬芳香料和多元菜式聞名。現代印度餐廳Leela由米芝蓮一星印度餐廳前主廚Manav Tuli主理，以創新烹調方式和精緻擺盤，為食客帶來充滿活力的印度美食。餐廳推出全新Tiffin午餐盒菜單、廚師嘗味菜單，以及一系列全新單點菜餚，豐富多樣，美味不斷。

記者、攝影（部分圖片）：Ruth

Tiffin午餐盒套餐由星期二至五供應。套餐靈感源自印度的傳統午餐盒，小巧的餐盒盛着多層菜式，方便攜帶，隨時享用充滿溫情的家常菜。Tiffin午餐盒包括一道前菜或燒烤菜式、一道主菜及一道甜品，帶食客踏上正宗的印度美食之旅。

前菜Lucknowi Tokri Chaat以香脆馬鈴薯籃承載馬鈴薯餅、扁豆、鷹嘴豆、乾薑羅望子醬、凝乳和羅望子酸辣醬，口感豐富。開胃前菜尚有以葫蘆巴和薑黃製作的印度奶酪芝士，以及加入藤黃漿果和羅望子醬的印度香料無骨雞翼等。

豬肉Pandi咖喱選用來自地華記農場的豬肉，支持可持續發展。

黑虎蝦肉柔軟飽滿

主菜方面，食客可選擇以焦糖番茄及芥末油烹製的燻牛油咖喱雞，鮮嫩的雞肉搭配香濃幼滑的醬汁，美味可口。另一選擇孟加拉咖喱黑虎蝦，肉質同樣柔軟飽滿，搭配Kasundi芥末、椰子及大蒜，凸顯蝦肉的鮮甜滋味。嗜辣的食客不妨試試豬肉Pandi咖喱配黑胡椒和羅望子，菜式混入了胡椒、小茴香、香菜籽、芥末、洋蔥和青辣椒等多種香料，散發出誘人的香氣。所有主菜均配印度烤餅（原味/牛油味/香蒜味）、香飯、是日精選蔬菜和印度豆。最後，食客可以濃郁香滑的印度杏仁雪糕或美味的焗米布甸為午餐畫上甜蜜句號。

餐廳並推出全新五道菜主廚嘗味菜單，包括一系列招牌菜式。食客可以烤切蒂納德鴨肉咖喱角為用餐體驗揭開序幕，然後品嘗以黑安格斯牛小排、薑和辣椒烤製的印度烤牛小排，以及甜菜根慢煮牛尾咖喱，搭配濃郁肉汁、蒜香印度烤餅、香辣蝦飯、印度乳酪醬等。

單點菜式方面，餐廳新增多款海鮮選項，例如融入乾紅辣椒醬和洋蔥籽的孟加拉咖喱蝦、適合多人分享的印度烤辣椒龍蝦、以薑蒜醬醃製的烤原條鮟鱇魚、辛香滿溢的香辣蝦飯等。

孟加拉咖喱黑虎蝦鮮甜可口。

烤原條鮟鱇魚，售HK$988。

甜菜根慢煮牛尾咖喱。

假日精選

朱古力主題下午茶

法國朱古力Valrhona以柔滑細膩的朱古力廣受各地甜品師青睞。即日起至5月31日，香港嘉里酒店聯乘這家百年朱古力品牌，於大堂茶座推出「春日獻禮」朱古力下午茶，帶來一場甜蜜盛宴。

兩位用下午茶，HK$638起。

朱古力甜點由酒店行政糕餅總廚Jerome Husson設計，以不同濃度的朱古力搭配時令食材。黑朱古力蕎麥茶蛋糕卷用上科曼圖80%黑朱古力，搭配酸甜可口的紅桑子啫喱，香醇濃郁。牛奶朱古力柚子蛋糕以香脆榛子果仁脆脆搭配吉瓦那40%牛奶朱古力，散發清幽淡雅的柚子氣息。白朱古力藍莓蛋糕選用了歐帕麗絲33%朱古力，以藍莓的酸味平衡白朱古力的甜膩。黑朱古力熱情果蛋糕則以杏仁蛋糕為餅底，配上峇里斐68%黑朱古力，濃而不膩。

下午茶並包括4款鹹點，朱古力鴨肝醬的香脆榛子朱古力外殼內，是豐腴的鴨肝醬慕斯，鹹甜交融。炸蟹肉餅的蟹肉鮮嫩多汁，外皮金黃酥脆，並以芳香馥郁的魚子醬及綿滑的牛油果點綴。其他鹹點包括煙三文魚三文治及藍芝士多士。套餐包含兩小時無限添飲咖啡或茶，配有自家焗製英式鬆餅。除經典口味外，並有全新朱古力香橙口味，配搭Bonne Maman法式果醬和忌廉。 **記者：Ruth**