

新派火鍋 懷舊裝潢



香港人對食越來越講究，不但要求色香味俱全，還注重形、意、養。火鍋店香江花月主打滋補湯底，並提供梳乎厘鍋等新派邊爐體驗，配合賣相精緻的點心，以及充滿舊香港色彩的裝潢，成為城中火熱的打卡聚腳點。火鍋店於荃灣廣場開設新分店，室內裝潢靈感源自該區的紡織歷史，設有不同的打卡位，並推出多款特色湯底和配料，用料和造型別出心裁，讓人大飽口福與眼福。

記者：Ruth
攝影：Karena、Ruth



▲店主收藏的古董縫紉機陳列於入口兩旁。

記者甫進火鍋店，即被左右牆上陳列店主收藏的古董縫紉機、紡織木梭、燙斗等紡織工具吸引，食店入口處恍如小型陳列室，展品記錄了荃灣昔日作為紡織工業重鎮的光彩。一排排線圈延伸出色彩斑斕的紗線，穿梭天花，讓人恍如置身巨型有線織布機中。店內掛有一幅全人手編織的木棉花裝飾，向輝煌的紡織時代致敬。火鍋店內設有體驗房，專供食客打卡用，房內七彩的霓虹光管縱橫交錯，猶如纏繞織布線，鏡面牆壁讓光管無限延伸，科幻之餘亦見巧思。

梳乎厘鍋味道甘甜

為迎接荃灣店開張，餐廳推出多款全新湯底，包括讓人意想不到的梳乎厘鍋，以及白湯人參鍋。新派梳乎厘鍋口感鬆軟綿滑，用上甘筍、粟米、藍莓及西瓜入鑊，味道甘甜，散發淡淡香氣，表面以鮮花點綴，色彩繽紛，帶來視覺與味覺雙重享受，適合一家大細享用。白湯人參鍋以人參、當歸、杞子、八角及白扣等多種滋補材料配上白雞湯熬製，具有補氣養血功效，適合女士享用。

七色丸爽口彈牙

店內火鍋配料賣相別致，各有特色。荃灣店率先推出七色丸、七色餃子及手腳紫薯麵。七色丸包括手工芝士三寶丸、青咖喱墨魚丸、南乳墨魚丸等七款手打丸類，粒粒爽口彈牙、鮮味濃郁。手腳紫薯麵以新鮮墨魚及紫薯做成，天然健康，香濃墨魚鮮味滲透紫薯的甘香，味道豐富。作為人氣之選的斐



▲七色丸（前，HK\$98）屬店內人氣之選；七彩餃子（後，HK\$108）同樣色彩繽紛。



▲梳乎厘鍋（HK\$328）用上甘筍、粟米、藍莓及西瓜入鑊，撥開頂層的「梳乎厘」，即可見下層湯底。



▲店內特飲賣相精美，桃花綠（右，HK\$88）與風流香（左，HK\$68）適合夏日品嘗。



▲造型可愛的企鵝奶黃包（HK\$32），令人捨不得吃。



▲火鍋配料拼盤「華人塔」（HK\$688），內有多款海鮮及肉類。



▲掃描看採訪視頻



半島酒店 新推麻蓉麻糬月餅

港人重視中秋節，所以，即使距離八月十五還有兩個多月，坊間已可見月餅廣告、月餅早鳥優惠。香港半島酒店米芝蓮星級食府嘉麟樓今年中秋推出新口味麻蓉麻糬月餅，靈感來自行政總廚林鈺明兒時與家人品嚐麻蓉包的童年記憶，如絲般幼滑且多層的口感令人難忘。

林師傅以創新風格詮釋中式甜點美食，金黃餅皮牛油香撲鼻，幼滑的芝麻花生蓮蓉餡包着軟糯麻糬，口感豐富。月餅以綠色禮盒盛載，設計以餐廳陳設裝潢以及彩繪玻璃窗為靈感，包裝上的柔彩圓花窗圖案同時象徵佳節人月兩圓。麻蓉麻糬月餅及經典迷你奶黃月餅可於酒店網上商店（<https://eshoppk.peninsula.com/>）訂購，即日起至7月18日於網上預訂迷你奶黃月餅可享九折優惠。餐廳並帶來一系列中秋送禮佳品，包括中秋禮品籃及手工醬料，禮品籃包含多款傳統美饌，除了限量迷你奶黃月餅外，並有30頭中東乾鮑、18頭花膠、北海道元貝、花菇、琥珀芝麻合桃、雲南遠年普洱以及XO辣椒醬。 記者：Karena



麻蓉麻糬月餅每盒6件，HK\$688。



一按查看來源地和牛燒肉放心吃

日本和牛有特定血統，當中最常見的是黑毛和種，市面上約九成和牛都是黑毛和牛，而最珍貴的無角和種，飼育數量最少，在和牛中不足1%。想知道吃進肚內那片美味和牛的來源地，就要了解「和牛識別番號」。新張燒肉放題店「和牛燒肉一郎」提供由日本直送的和牛及宮崎牛等多款不同產地的和牛，店舖每月平均使用10頭以上和牛，每隻都擁有識別番號，只要到網站輸入番號就能找到牛隻的來源地，如飼養農場、品種等資料，讓食客可更放心盡情大快朵頤。

店舖提供4款燒肉放題套餐，可享用72款至118款美食，當中包括牛肋肉、薄片牛肋肉、牛里脊肉等，以及多款牛肉刺身、生牛肉壽司等，部分套餐包括「是日寶盒」等精選肉類，套餐價格由HK\$298至HK\$938。除了和牛，店舖尚提供日本產豚肉及雞肉，荃灣店並有特別版套餐，菜單另設有美國及澳洲的牛肉、日本產豚肉及雞肉、海鮮、野菜及即製美食。惠顧和牛放題的食客可以享用無限量供應的沙律、飲品、甜點及雪糕。 記者：Karena 攝影：Ruth



部分套餐包括「是日寶盒」，另有特選牛、豚、雞、海鮮及野菜。

美食搜尋

疫下未能外遊，唯有用環球美食慰藉心靈與味蕾。意大利是不少人的理想旅遊地，香港亦有不少意式餐廳，如新開張、以意國紫藤花廊為裝潢主題的 Giovanni Pina，以及提供高質早午餐的意大利餐廳 Lucciola Restaurant & Bar，兩間食肆均可讓食客味遊意國，暫緩旅遊癮。 撰文、攝影：Janice、Karena

意大利佛羅倫斯被稱為「花都」，城內有不少古典庭園。踏入紫藤花季，為呈現紫藤花美景，意大利餐廳 Giovanni Pina 北角店最近打造一道紫藤花廊，配合掛牆植物，令食客猶如置身意國庭園。餐廳的廚師團隊因應時令食材設計了新的主餐牌料理，讓食客置身花海中享用地中海美饌。

花都裝潢配意式風味

Chef Pina 與廚師團隊以季節海產入鑊，菜式分為傳統薄餅、手工意粉及海鮮料理三大類別。前菜有烤八爪魚配辣煙燻甜椒醬，八爪魚以炭火慢烤，入口柔軟惹味。烤雞胸肌撒沙律選用生菜最嫩的中



海鮮手工薄餅內有蜆、蝦、蟹等新鮮用料。



五漁村蟹肉帶子天使麵，HK\$238。

間部分，配搭芝士碎及煙肉，口感鹹香爽脆。主菜海鮮手工薄餅由意大利薄餅大師 Saverio Massari 選用 Italmill 麵粉製造，加上鑽石蜆、帶子、大蝦等海鮮配料，以及水牛芝士和番茄醬，足料味濃。另一道五漁村蟹肉帶子天使麵，加上醃製的蟹肉及炙燒帶子，灑上紅椒粒碎和蔥，口感豐富。餐廳並提供正宗意式甜品，所用酵母、麵粉均來自意大利，其中鮮果吉士干菓酥由酥皮、吉士製成，牛油味濃，配上紅桑子及忌廉，甜而不膩。

高質意式早午餐

隨疫情放緩，不少酒店和餐廳均推出周末

Brunch，筆者最近採訪英倫風特色酒店 The Hari Hong Kong 的意大利餐廳 Lucciola Restaurant & Bar，餐廳於周六、日及公眾假期推出早午餐，可以任食約20款意式頭盤，並有生蠔等海鮮拼盤、自選主菜及甜品，並無限量享用三款木桶陳釀 Negrón 雞尾酒，體驗難得的悠閒。

意大利主廚 Francesco Gava 選用意國原產食材，以現代手法烹調意大利傳統菜式。周末早午餐以半自助形式進行，分為開胃自助餐、分享餐桌、熱鬧宵夜、主菜和甜品5個部分。食客可先享用布袋芝士、意式火腿、鹹香辣肉腸等頭盤，餐廳職員



早午餐提供生蠔、小龍蝦及魚子醬，食材珍貴。



任食三系列開胃菜。

同時端上一系列海鮮及意式美食，海鮮拼盤包括每人兩隻生蠔、意大利小龍蝦及魚子醬，法國生蠔配魚子醬同吃，格外珍貴，小龍蝦肉質肥厚鮮甜、彈牙。意式美食包括牛仔柳配吞拿魚醬及陳醋、自製醃茄子配芝士及番茄，布袋芝士配番茄及特級初榨橄欖油等，之後再來一道開胃菜香香蒜香煮青口，以肥美鮮甜的青口刺激食客味蕾。

主菜有5款，自家製意粉、肉扒扒、意大利雲吞和意大利飯等。筆者推介美國肉扒扒配火龍菜及陳醋，牛扒外層微焦，肉質嫩滑，牛味濃郁。最後，職員會推着甜品車出巡，有意大利芝士餅、卡普里蛋糕和意大利雪糕三種，均是意國地道樸實風味，甜而不膩，為這頓豐富盛宴畫上完美句號。