



法國料理講究

細節，在法國長大的名廚

Olivier Elzer，亦對烹飪抱有力臻完美的執着。他曾為多家香港米芝蓮星級餐廳掌勺，今年在中環H Code開設法國餐廳 Clarence，與徒弟 Simon So 聯合掌舵。Olivier 在新餐廳融入自己十多年來對香港飲食文化的理解，配以亞洲烹調手法演繹經典的法國菜餚，目的是呈現他對兩個地方的鍾愛之情。

記者：Ruth 攝影：崔俊良

# 法式料理 歐亞風味



Olivier Elzer 在法國和香港餐廳任職主廚十多年來，共獲過21顆米芝蓮星。



鐵板魔鬼魚，售價 HK \$698/400g、HK \$1488/1kg。慢煮蒜頭，售價 HK \$90。

Clarence 提供帶有亞洲風味的法國料理，內藏主廚 Olivier Elzer 對法國及香港的情懷。



Sommelier Room 私人包廂內有藏酒室，猶如小型葡萄酒窖。



帶子刺身配以青檸汁和青蘋果，更顯鮮甜。售價 HK \$188。

## 四個用餐區各有驚喜

除了主廳，餐廳還有 Raw and Wine Bar、The Lounge 和 Sommelier Room 三個區域。Raw and Wine Bar 燈光昏暗，沒有一般壽司吧與酒吧的嘈雜，反而添了一份高雅感覺。Olivier 透露，酒吧暗藏玄機，牆後暗門內收藏着一列法國香檳，方便貯存，也方便侍酒師提取。The Lounge 位於酒吧旁的小陽台，放有茶几和座椅，陽台打造成休息廳是為了提供抽煙的地方，食客並可把食物和酒品帶出陽台，享受涼風與美食。Sommelier Room（侍酒師房）是容納 12 人的私人包廂，長形房間內的拱形天花由磚頭砌成，形似法國洞穴酒莊，兩面牆身陳列着各式法國葡萄酒和醒酒器，更有一間小型藏酒室，食客可預訂在法式酒窖中體驗專業侍酒師的服務。Olivier 表示，四個區域個性不同，是想為食客帶來難忘的用餐體驗，他形容餐廳內每個區域都像是一個小世界，等待食客去探索。

「Clarence」在拉丁語中解作「光明、透亮」，餐廳猶如其名，設計敞亮。採訪當天，陽光由主廳落地玻璃灑進室內，把大理石餐桌照得光亮。餐廳位處 25 樓，窗外看到中環大館，還可遠眺海景。對 Olivier Elzer 來說，法國和香港同樣是他的家。「Clarence 在法國是常見的名字，容易發音，對於習慣說英語的香港人也很親切。」Olivier 在接受記者訪問時表示，「我愛香港，它是一個活力四射的城市。選址的時候，窗外所見就是我心目中的景色，令我滿意。另外，我的風水師也跟我說，這裏地勢很好。」Olivier 強調視香港為家，他會相信風水學說，也很理所當然。他喜愛餐廳位置的另一原因，是晚上城市燈光會點亮街道，看上去別有一番味道。

## 結合歐亞烹調手法

「在上一間餐廳 Seasons 結業後，很多顧客問我到底什麼時候會重開。我也曾想要再開 Seasons 2.0 嗎？那會比較容易，但面對新的環境、新的時期，我想要有新的開始。」Olivier 形容，Clarence 是進化版的 Seasons，繼承了後者的傳統精髓，但在烹飪技法和擺盤形式上進行了改革，糅合了他在香港 13 個年頭所領略的亞洲文化精髓。他觀察到香港人喜歡圍桌聚餐，與奉行個人主義的西餐文化大不同。因此，餐廳的部分餐桌採用圓形設計，桌上除了有刀叉，還有筷子，可作公筷使用，亦方便夾食刺身、鐵板燒等菜式。除了日常生活中會吃中餐、跟朋友「飲茶」，Olivier 也常聽顧客分享如何烹飪中菜。「本地顧客跟我說，他們在家中煮魚、肉時不會去骨，以提升鮮味，我便將這做法融入菜式之中。另外，餐廳許多菜式都是以炭烤、鐵板燒、煮蒸的手法製作，保留肉質原味的同時不需太多的油、脂肪和忌廉。食客吃得健康，也不會覺得厚重油膩，自然會回來光顧。」記者品嚐了 Fish Cooked on the Bone 系列的鐵板魔鬼魚，採用的是最軟嫩的魚鰭部分，表層塗滿焦化奶油，很是誘人。輕輕下刀，魚肉與軟骨即時分離，軟骨可以食用，並且含有豐富骨膠原。魚肉蘸上用八款香料做的醬汁來吃，微辣辛香，讓肉質鮮甜的魔鬼魚更惹味。Olivier 推介與慢煮蒜頭同吃，甘甜的蒜頭更顯焦香，中和了舌尖的餘辣。

## 融入爐端燒意念

餐廳的另一亮點是 Olivier 獨創的「Yakifrenchy」

「Yakifrenchy」（左至右）智利海鱈魚（HK\$72）、油浸鴨肉（HK\$68）、牛仔頭肉（HK\$88）、阿爾薩斯火腿配勃洛維芝士（HK\$68）。



黑虎蝦刺身用檸檬汁醃製，味鮮而不濃烈，賣相精緻。售價 HK \$238。



掃描看採訪視頻



## 美食搜尋

隨着香港放寬入境限制，不少港人已計劃飛往日本「報復式」吃喝玩樂。不過目前機票難求之餘，旅費亦高昂。不想與人「爭餐檯」的精明消費者，可到 The Hari Hong Kong 酒店的日本餐廳 Zoku，品嚐日式料理與日本佳釀配對餐單，味遊東瀛四縣，暫時緩解日本旅遊癮。

記者、攝影：Karena

# 日本四縣食材 與餐酒結合嘗味之旅

吃日本菜一定要配清酒？日式料理變化多端，每款食物都有不同的特性，適合配搭不同的調酒。Zoku Restaurant & The Terrace 與威士忌、日本燒酒及泡盛酒專家 Mizunara 合作，推出南九州與沖繩縣當味菜單。主廚 Edwin Guzman 選取熊本縣、宮崎縣、鹿兒島縣和沖繩縣的食材炮製六道菜及八道菜的料理，每道菜式均會配搭由 Mizunara 挑選的餐酒。

嘗味之旅由三道前菜開始，包括宮崎縣和牛配魚子醬、大根及酢橘皮；蟹肉薯仔沙律脆皮壽司；海螺配日本蒸蛋、魚子醬及三文魚子醬油漬，擺盤精緻。



熊本縣蟹肉薯仔沙律脆皮壽司。



沖繩縣海蜆配日本蒸蛋。

緻，而且三道前菜的口感都不同，有香脆鹹鮮的壽司，又有軟滑清新的蒸蛋，前菜的雞尾酒以黑糖燒酎、熱帶伏特加、接骨木花酒、檸檬、獅子唐辛子辣椒等調成，入口飽滿且甜美。

接下來是一系列的創意菜式，包括鹿兒島竹英魚配三文魚子、毛豆泥及芥末酸橘醃魚汁，厚切的魚身豐腴，加上配料提鮮，口感層次更豐富，配以印有企鵝圖案、濃烈的薄荷燒酒，為魚油解膩。第三道菜是麵包糠炸鹿兒島五花腩日式三文治，夾着五花腩的麵包很薄，五花腩外皮香脆，肉質軟腩，加上微辣的醬料，惹味香口，配以由八重櫻、青檸、紅薯調成的酸酒，口味香甜。

## 煎茶燒酒解油膩感

之後是黑鯛魚配濃魚湯、小青椒及薄荷，時令黑鯛魚肥美鮮香，伴以海苔脆片、本菇，加上以魚骨熬成的湯汁，鮮味提升。下一道是 A5 和牛，肉質軟嫩，油脂香腴，伴以紫蘇葉天婦羅、甜椒及胡椒醬，餐酒配以燒酒混合葡萄酒，並加入「季之茶」、煎茶、米醋調配而成，減去牛肉的油膩感。

最後呈上的是龍蝦泡飯，龍蝦湯濃香細滑，加上茼蒿油、酢橘皮，湯內有彈牙的龍蝦肉、少量米飯，味道濃郁，配以琉球泡盛酒（產於琉球群島的蒸餾酒，是燒酒的一種）、柚子、蜂蜜、烏龍茶調配而成的燒酒，幫助解除龍蝦湯的厚膩感。



宮崎縣 A5 和牛，肉嫩味濃。



龍蝦泡飯配琉球泡盛酒。

## 甜品配燒酎

日本水果香甜美味，深受食客喜愛，最後兩道甜品包括柑橘雪葩，以熊本縣的水蜜桃、橘子和燒酒製作而成，上面鋪滿朱古力脆皮，果皮厚實，內裏是絲滑的水蜜桃慕斯，帶來多重口感；第二道甜品為士多啤梨豆腐，採用沖繩縣豆腐及黑糖混合士多啤梨製成，豆腐口感軟滑，上面鋪了一塊脆片，底下有士多啤梨粒，口感層次豐富，配以黑馬麥燒酎，酒感濃烈，入口細滑，平衡兩道甜品的甜膩，為這次用餐體驗畫上完美的句號。

限時餐單由即日起至 11 月 4 日晚餐時段供應，六道菜的菜單價格為每位 HK\$888，另加 HK\$398 可享五款燒酒、泡盛酒和雞尾酒配搭；八道菜的菜單（包括宮崎縣 A5 和牛及柑橘雪葩），價格為每位 HK\$1188，另加 HK\$428 可享六款燒酒、泡盛酒和雞尾酒配搭。