



□文/陈莉 胡慧君 图/龙城关

米白色纯净的外墙,别致的院落,屋内蜿蜒的楼梯,精致的摆设,如果不想,怎么也想不到身处的是一座房龄 70 的房子。这就是 WILBER'S 餐厅的所在地。餐厅的老板对于中国旧时的老房子特别偏爱,因为这种喜爱,便毫不犹豫地买下了这座老式“别墅”进行重新包装。这是个西餐厅,却颇能给人以沉甸甸的历史感,餐厅外的白玉兰正值壮年。

WILBER'S: 老式“别墅”里的西式体验

WILBER'S 环境

屋内除去楼梯仍是原样外,其余都已经焕然一新。整个餐厅从装修上来看,最具特色的便是墙了。走入一楼大厅,便能见到墙上的旧照片,这些照片便是屋子装修前的模样。沿着二楼而上,墙壁是由黄白相间的图案组成,这些图案如此精致,以至于很难发现是由油漆刷上去,而非墙纸。二楼三楼墙壁上都挂有一些镜框,镜框里装的是好莱坞明星

BABARA 的一些剧照以及剧本,除了这些剧照外,墙壁上零散而有序地写满了 BABARA 歌曲地歌词,当然这些剧照都与老板的个人喜爱有关。却无意中增添了餐厅的历史感。

除去装修外,餐厅最具特色的便是露天的院落了。在这个院落里,可以烧烤,可以开 PARTY, 演舞台剧,办时装 SHOW, 更有爱侣把订婚的仪式地点选在了这里。



WILBER'S 美食

总厨 Jack Hoo 在这个时候给我们端上来餐厅的特色菜——龙利鱼栗子墨鱼面。我们趁机偷师了一把,因为这些材料除了意粉是从国外进口的,其他的材料在超市都可以购买得到,有需要的朋友可以自己在家里试着挑战一下。下面就和大家分享一下这道菜的做法。

首先准备好一截洗净的龙害鱼,用纸巾将水吸干,随后在鱼上撒上盐和黑胡椒和面粉,(这种盐是澳洲海盐,而面粉的作用则是充分把鱼汁锁在肉里面),接着就是煎鱼了,在鱼煎成金黄色时往锅里加点白葡萄酒,(白葡萄酒的作用是把鱼的鲜味发挥到

极致),然后将鱼捞除放入烤箱,烤 5 分钟左右。而在烤鱼的同时,在锅里依次加入橄榄油,牛油,洋葱,蒜,茴香头,云南小玉瓜,栗子翻炒,随后加入白葡萄酒,意粉翻炒,再加入淡奶油,蜜糖,芥末炒匀,如果口味要重的话,这时可以适当加入点高汤,最后一步便是加盐。到这一步,锅里的的工作已经全部完成了。(而需要特别注意的是,这个过程不能使用大火,只能使用小火煨,这样能保证意粉不会变软。)而这时,烤箱里的鱼也已经完成了,把鱼拿出来后搁在意粉上,最后撒上意大利香菜。至此,这道龙利鱼栗子墨鱼面就大功告成了。



天悦汇 闹市里的“后花园”

文/陈莉 胡慧君

这家名为“天悦汇”的店提供的是一站式的服务。这里不仅有中西名菜,而且有棋牌,按摩、沐足、K 歌, SPA。每月一次的主题派对是结识朋友、扩宽交际关系的好去处。由于老板是澳洲华人,所以这里很多元素都与澳洲有关。进入会所,有种曲径通幽的感觉。这里占地 2000 多平方,因此,这里还有一个吸引人的特点就是它的隐蔽性。在环市东这样的闹市里,能找到这样一家舒适宁静、价格实惠的休闲之处,实在是难得。

天悦汇 SPA

SPA 在二楼做,做 SPA 的共有 8 个房间。房间与房间之间都隔得很远,这就保证了私密性。每个房间里都配有冲凉室、泡澡盆、按摩床等。美容顾问向我们推荐了一款玫瑰精油。用于初秋天气的美白、补水。据说这里是中国首家用水溶性精油来做沐浴的会所,而且店里所有的精油均直接从澳大利亚运来。这套 SPA 做下来共 120 分钟,按照冲凉、泡澡、全身磨砂、蒸营、按摩等步骤来做。做完按摩后,则有一个休息区供客人休息,吃水果,昏暗的灯光,轻柔的音乐,让人抛开烦恼,全身心地放松下来。

天悦汇名菜

餐厅主理意大利菜和中国菜。厨师长向我们推荐了 3 款比较有特色的菜。首先是一款名为“特式香草烩羊腩”的菜,这些羊腿都是从澳洲运回来的小羊腿,而羊腿上的酱汁则是用香草、红酒、果蔬等材料熬制 3 小时以上而成。另一款名为“天悦汇木桶药膳鸡”,鸡多为清远鸡,菜里用了当归、淮山等材料,有滋补的功效,值得一提的是,这个菜里面放了一种秘制的配料,这种配料能充分的把鸡的香味引出来。还有一个菜叫做“中谷肉松粉丝”,粉丝加上了瑶柱、肉松等材料,吃起来特别爽口,香而不油。

天气渐渐转凉了,在休闲之余喝三两朋友喝点小酒是再惬意不过的事情。如果觉得伏特加不够烈,加点小辣椒试试。对于喜欢烈酒的人来说,这里的辣椒酒保证能够挑战你的味蕾。

WILBER'S 美酒

① Wilber's 蓝宝石: 这是一款属于 Wilber's 独有的一款鸡尾酒。明朗的蓝色,就如蓝天那般温暖,而这恰恰也是 Wilber's 给予我们的感觉。哥顿毡酒及波士蓝橙所带来的全新味觉体验,爱新鲜的你,不妨试一试。

② 大都会马天尼: 甜酸的口感搭配浓郁的果味,一半酒精一半果汁的比例使它成为绝对营养的一款佳品,炎热的夏夜里喝上一杯大都会,味蕾和心情都会 High 起来。个人认为,加入了红莓汁的这款鸡尾酒比较适合女性的口味。

③ 血玛丽: 据传说其名称来自其红红的颜色和英国历史上的女王玛丽一

世。女王在位期间想重新树立罗马天主教,对反对的教徒进行过残酷的镇压,因此人们称这位女王为血腥玛丽。这种酒一般在餐前使用,也有外国人称其为“蔬菜酒”。这款鸡尾酒甜、酸、苦、辣四味俱全,富有刺激性。说添加 TABASCO 辣汁是一向以来的习惯,能掩盖伏特加的酒味,却突出了血腥的口感。鲜红的蕃茄汁红如鲜血,带叶的芹菜根代替吸管,杯子四周撒满了胡椒粒,外形像极了果汁饮料。但如果把它当成果汁饮时,纵是尝惯了烈酒的人也会觉得喉间一痛。调酒师解释道,这款酒不是用来喝的,是用来嚼的。