

新年吃玩

HIGH 翻天



享受东南亚新年大餐

文/信息时报记者 林建敏
图/信息时报记者 陈文杰

转眼间新年又到了，在佳节连连的特别日子里，总少不了与亲朋好友一起倒数新年，品尝新年大餐，共享节日的欢乐。新年吃、喝、玩在哪吃呢？现在也该筹划的时候了。

每年新年与家人团圆的辞岁宴总少不了传统“家乡菜”味道，今年是不是要来点新奇的？没错，今年不如好好享受一下东南亚菜系的新年大餐。这家位于中华广场 7F 的“菲越新马泰”餐厅，包括了菲律宾、越南、新加坡、马来西亚、泰国等五国最具代表性的本土特色菜肴，口感极具东南亚热带风情，如同热情浪漫的亚热带女郎。

虽是东南亚菜系，但这家餐厅装修风格却非常欧文化。今年还特意从上海挖请了泰国名厨，主厨 KAEW ANAN 曾在玛满矿、泰屋咖喱、泰廊等上海有名泰国餐厅担当厨师，擅长做咖喱、烧烤类，泰娘酿鸡、密斯文咖喱面包牛腩、金枕头是他的拿手好菜。主厨向我们推荐两款圣诞套餐，一款是新加坡风味，一款是泰国风味，而且价格在 200 元以内，经济又实惠。

B 套餐 158 元：

新加坡肉骨茶、青木瓜鲜虾沙律、香烧牛仔骨、法式香草布酪或雪域森林、马来西亚拉茶或马来西亚白咖啡。

C 套餐 188 元：

泰式煲仔翅汤、海鲜沙律、纽西兰羊排、法式香草布酪或雪域森林、马来西亚拉茶或马来西亚白咖啡。



停一停，吃一口

草莓的快乐



文/信息时报记者 陈莉
地址：海港城海运大厦 3 阶-LCX 内

接近新春，中国人真的太忙了。刚疯完圣诞又步入新春的抢购行列！但血拼之余还是要满足口舌之欲。在海港城内有一个宁静的地方，以草莓为主题，当然把这个我见尤怜的草莓特性无限放大，不仅全屋粉粉的格调，而且在甜品店的门口放置了几台游戏机，可以边等位边玩游戏，整个甜品屋充满了可爱的感觉。平常这里都是人满为患，店主用新鲜草莓制作水果茶，窝夫甚至正餐，当然最受欢迎还是草莓千层酥，鲜艳的草莓满满的夹在每层香脆的酥皮中，一口咬下的甜蜜感觉，觉得人生的幸福也不过如此了。

推荐菜式

- 士多啤梨窝夫, 48 元港币
- 炸麻蓉汤圆, 38 元港币
- 大碗饭套餐系列之肉藻香菇饭, 48 元港币
- 鲜虾喇沙, 58 元港币
- 草莓千层酥, 38 元港币
- 醉人红莓, 36 元港币
- 士多啤梨茶, 30 元港币

探寻米芝莲餐厅 CUCINA 的舞台



编辑 刘颖璋 记者 陈莉
摄影：Andrew@CoffeeHouse
模特：Eunis Chan

同城加映

什么是米芝莲？

法国权威饮食指南《米芝莲》(Miche-
lin) 于 1900 年 8 月在法国面世，时至今日，它已经覆盖欧洲 20 个国家。集图集、旅游指南和餐厅及酒店指南于一身，先在美国介绍过纽约、旧金山、洛杉矶和拉斯韦加斯，后又到欧洲 斯堪的纳维亚到意大利及捷克和法国，横跨了 20 个城市，继去年首度冲出欧美，出版推介东京星级食肆的第一本亚洲《米芝莲指南》后，将于今年 12 月 5 日登陆香港，推出港澳版指南，介绍港澳的星级食肆。

谁去试食

集团共派出 12 名探员，其中只有 2 个是中国人。据《米芝莲》总监 Jean-Luc 介绍，所有派出试食的探员都会接受训练，学习香港的饮食文化、背景，从中知道本地菜的正确制作方法。他们测试的，除了味道，还有食物是否正确地烹调。就像法国人的英文水平可以比英国人更好一样，经过训练，有些口味是可以获得的，若探员遇到不认识的菜式，便不会评分，处理方法是向公司汇报，公司再派另一个懂得该菜式的探员测试。

350 条是非题评分

评分方式也牵涉另一个质疑：如何将味道这么主观的感觉，化作客观的评分呢？Jean-Luc 说“评分是基于事实，不是感觉。每次试食后，都会填写一份共 350 项的问卷，如味道是否足够等问题，答案只有是或否。”而每间餐厅都会派出不同探员在不同时间测试，这个做法令指南更具可信性。

《米芝莲指南 香港澳门 2009》创刊号一面世已经引起香港澳门的城中轰动，当然多年的饮食精们对谁家入选都已经心中有数，但依然有爆冷的几家本地餐厅，其中一家就是位于海港城码头旁的 CUCINA 餐厅。

虽然说爆冷，但是在香港居住的人对这家餐厅并不陌生。坐在这里，可以坐在户外欣赏对面中环景致，并设有俯瞰海港的漂亮露台，虽然都是玩中西合璧的菜式。但 CUCINA 一直强调把菜式视作艺术，而厨房则是每个厨师的舞台。他们设有中西两个厨房，共提供四款餐牌，西餐方面有法国和意大利高级餐食，包括多款新鲜海鲜头盘、意粉、肉类和美味甜品。中餐则有多款广东及北方美食，包括很多创意点心。客人可以从不同餐牌中挑选，自行搭配，也可享用鱼缸里的游水海鱼，或者在露台享用精美小点。而两人套餐除去酒水，约 900 港元左右，十分划算。

餐厅推荐：头盘：意大利烟肉带子卷肉质鲜美，带有淡淡烟熏香味，伴中式的蒜香茄子，非常合衬。

主菜：和牛是不容错过之选，酱汁美味，肉质嫩滑，配上松露薯茸，令人齿颊留香。

和牛面颊也是很好的选择，以梅和红酒汁烹调几个小时，肉质非常松软。

甜品：朱古力慕斯既浓郁又香滑。

酒单：丰富。以多款新旧世界餐酒为主，而许多菜式都是与酒结合得很深，这也是他们加分所在。

地址：海港城马哥孛罗香港酒店 6 楼
电话：(852) 2113 0808

