

美食的世界總是充滿創意火花，位於銅鑼灣的新派意大利餐廳 Involtni，雖然開業短短兩年多，但作為本地薑意菜館要在銅鑼灣站穩陣腳，還真少點實力和心思都不能。筆者今次介紹名為 Landscape of Italy 六道菜的 Tasting Menu，正是總廚 Jack Law 將遊歷意大利各地的風土味搬上餐桌，配以美輪美奐的賣相，相當吸睛。

文：Cherish



牧場 Ranch-Veal in Ranch
醬汁是精華，讓牛肉味道更突出。

► 海洋 The Aquarium of Genova meets the sea of Sicily
海水嗜喱酸酸甜甜，與海鮮同吃口感更清新。



海陸空 Tasting Menu

遊歷意大利

山脈 Environment in the Mountain
濃郁的鵝鶉味道帶酸甜，再呷一口花茶，可平衡味蕾。



雲石 Marble-Cod fish in the Marble
切開後可看到內有雲石紋，肉質比一般鱈魚更滑，魚油更香更多。

餐廳是由四位 80 後合資創辦的新派意菜館，主打新鮮手造意大利麵。店主之一的 Jack Law 是店中掌勺的總廚，入行超過 14 年，也曾在米芝蓮三星的意大利餐廳任職，炮製起意菜自然手到拿來，為汲取創作靈感，他每年更會親往意大利一轉，今次的六道菜 Tasting Menu，正是以意大利的自然環境來取材，並以海洋、磨坊、泥土、山脈、牧場、雲石來命名每道菜。

鬼馬賣相 上山下海

餐單以一道「海洋 The Aquarium of Genova meets the sea of Sicily」展開美食之旅，整個賣相十分趣致，以西西里的深海為靈感，將蝶豆花加蜂蜜做成藍色半透明海水嗜喱，內裏是西班牙紅蝦、日本螢光魷魚、用貝殼形藜麥殼盛載的帶子他他和日本玉子蟹，恍如深海裏一個迷你水族館，待食用時才加上以青瓜檸檬雪葩，模仿成綠色飼料，營造出池邊餵食效果，充滿玩味。磨坊令人聯想到穀物和農場，取名為「Mill- Piadina」

是意大利家常經典小吃，是用小麥做的意式小薄餅，包括香港少見的意式牛肚，口感纖細，配上芝士和火箭菜，軟脆入味。緊隨品嘗的招牌意粉化身成一道「泥土 Soil-All grown up from soil」，皆因內裏的材料全是從泥土中生長，季節限定的白露筍和雅枝竹味道均清甜爽口，再以黑胡椒略為提味，做法樸素，是名副其實的大地風味，正好為接下來的「山脈 Environment in the Mountain」清甜味蕾，大廚先將鵝鶉煎香，加上乾黑野莓、甜菊葉、山楂，以香葉包裹焗香，入口鵝鶉帶茶香，再呷一口旁邊的野莓花茶，恍如將西西里 Mount Etna 鳥兒飛翔的風景呈現在眼前。來到「雲石 Marble-Cod fish in the Marble」，選用新鮮日本黑鱈魚切成條狀，塗上蛋白和墨汁後包緊慢煮，上菜前加上蠟汁及奶油，再用墨汁畫出雲石紋視覺效果，呼應主題。至於最後則以一道意式名菜燴牛膝去演繹「牧場 Ranch-Veal in Ranch」，Jack 在傳統基礎上加以變化，以雲吞、骨筒、焗肉及煎意大利飯四種形式呈現，為菜色添上新面貌。

食肆資訊

英式玫瑰下午茶

你若然不愛玫瑰花，也可數個玫瑰主題下午茶。HABITU 由即日起至 8 月 31 日推出「Rosemantic Summer」玫瑰系列甜點，當中不少得賣相浪漫的英式下午茶套餐，一次過嘗到「迷你玫瑰乳酪芭菲」、經典「玫瑰士多啤梨芝士蛋糕」、「玫瑰脆米朱古力」和兩杯自選 Rosemantic Summer 特飲。當中的「迷你玫瑰乳酪芭菲」更是下午茶限定迷你版，以玫瑰果醬、乳酪及茉莉香片果凍製成，搭配雪糕及麥片，口感豐富。



下午茶賣相十分浪漫，打卡必去，兩位用 HK\$248。

美味新品

盛夏消暑湯飲

要對抗悶熱天氣，可在飲食上多注重消暑補水。鴻福堂推出多款季節限定的湯飲，如蝶豆花土鳳梨就是以食用纖維、果香更濃郁的土鳳梨入饌，配合具有抗氧化功效的蝶豆花，可開胃化痰；另一清火潤喉野葛菜羅漢果生魚湯，則是以清熱利尿的野葛菜、補脾養胃的生魚熬成湯水，再加入羅漢果，入口甘甜，適合祛濕排毒飲用。此外，還有山楂薏米祛濕排毒茶、日向夏柚子檸檬甘露、茯神蓮子百合豬蹄湯及金針白背木耳響螺花菇豬蹄湯可選擇。



鴻福堂推出多款季節限定的湯飲為大家一掃夏日熱氣。



磨坊 Mill- Piadina
用上恍如農場裝小麥的器皿來盛載，心思十足。



泥土 Soil-All grown up from soil
這道意粉做法簡約，伴以濃稠的醬汁，滿口都是大自然的味。

單一莊園濃香干邑



▲卡慕所選橡木桶皆來自法國境內的利木贊和特朗賽兩片橡木森林。

全球知名的干邑品牌卡慕 (Camus) 日前推出全新卡慕家族珍藏布特妮 XO，這款濃香撲鼻的經典佳釀，以卡慕位處布特妮 (Borderies) 產區核心地帶的家族莊園所生產的生命之水 (eaux-de-vie) 精心釀製而成。其花香、果香和無可比擬的圓潤酒體，誠是干邑中的極品。

文：MT



▲卡慕家族世代居住在法國干邑布特妮產區的核心地帶。



卡慕家族珍藏布特妮 XO 建議零售價 700 毫升 /HK \$2300。

品酒筆記

卡慕家族珍藏布特妮 XO

香氣：帶有豐富而多層次的芳香，融合花香和果香味，以及雲呢拿和糕點的香甜；
味道：強勁、馥郁且綿密柔順，帶有如絲幼滑的質感，以及濃郁的糕餅香氣、淡淡的辛香味、玉桂和乾果味；
餘韻：充滿紫羅蘭花香。

卡慕干邑又名金花干邑，成立於 1863 年，至今擁有 150 多年歷史，是現今罕有由家族經營的干邑品牌。在法國，干邑如同香檳，只有在法定產區出產的才叫干邑。分別是 Grande Champagne、Petite Champagne、Borderies、Fins Bois、Bons Bois 和 Bois Ordinaires，也就是六個生命之水的來源地。卡慕家族為了調配出口感順滑、充滿果香、優雅清新的干邑，每一代傳人都會選用特定的葡

萄品種釀製成葡萄酒，然後經過最傳統的蒸餾技術，成為獨一無二的極品干邑。

說回這瓶珍藏布特妮 XO，用上百分之百的布特妮生命之水釀製，充滿紫羅蘭花香。在釀製技術上也面臨一大挑戰，則要在生產過程中的每一步，每批生命之水都要分別進行發酵、蒸餾和窖藏。讓酒釀部分帶有比較多礦物個性，另一些則比較圓潤、順滑和充滿花香，可謂各有千秋。