

全新「竹」迹延續 頂級 Omakase 傳奇

Omakase 日文意指廚師發辦料理，是品嘗日本料理的最高境界。早於 8 年前開業的竹壽司是香港頂級 Omakase 先驅，最近餐廳就搬遷至銅鑼灣利園，華麗轉型成竹日本料理 TA-KE Japanese Cuisine。非但邀來三位室內設計界的大師級人馬度身設計餐廳，化身 17 世紀江戶時代的日式庭院，還有三位米芝蓮星級日本名廚坐鎮，無論環境、食物及廚師陣容都再度升級，絕對火花十足。

文：Cherish



▲ 鐵板南非鮑魚伴蟹肉紫菜汁
肉質厚實的南非鮑魚表面切格紋，入口更爽口彈牙。



▲ 鮫鱈魚肝最中餅
酥脆最中餅包裹着魚肝甘香豐腴，味道有驚喜。



▼ 餐廳所用的一碗一碟以至調味小瓶，均是出自日本著名陶瓷家之手。



蛋黃醬油拌牡丹蝦配魚子醬
蛋香有助提升蝦肉甘香，魚子醬則增添鹹鮮。

「竹林深處人家」用這句詩詞來形容筆者眼前的竹壽司新址不為過，餐廳用上大量的竹、木、石等天然材質，還原傳統的日式庭院布局，摒棄一切多餘裝飾，演繹質樸自然美，這背後操刀設計的正是日本建築大師隈研吾 (Kengo Kuma)、本港著名室內設計師梁志天及燈光大師關永權。餐廳分為「離」、「庭」、「綠側」、「中庭」、「奧」五個區域，以竹林屏風作間隔，並以石板小徑貫穿，竹林層疊式的透視效果營造寫意用餐氛圍。講回食物出品方面，餐廳也不惜工本，請來日本米芝蓮名廚石橋正和及曾於東京米芝蓮二星天婦羅專門店任職的原榮作，壽司主廚鈴木將宏也出身名店銀座鮭一，單是這個班底陣容也叫筆者按捺不住好食之心。

多元化新菜單
壽司刺身是餐廳原本的強項，新店食物則加入了鐵板燒、天婦羅等食物，更加多元化。想要品嘗名廚石橋正和的手藝，推薦蛋黃醬油拌牡丹蝦配魚子醬和鮫鱈魚肝最中餅兩道原創料理，前者是先以醬油醃泡牡丹蝦及蛋黃，待食用時才將牡丹蝦沾上蛋黃醬油，放入口集濃郁蛋香和蝦甜，加上魚子醬的點綴，鮮味爆發；後者則是有日本鵝肝之稱的鮫鱈魚肝壓成蓉後，混入帶有甜味的白蘿蔔漬物，夾在由日本老店「種龜」出產的最中餅，外脆內軟。此外，還有稻草炙燒吞拿魚腩、季節限定的河豚白子黑松露三文魚籽海膽飯及海膽烏魚子鮑魚意大利飯，均可在石橋正和

主理的 Omakase 食到。這裏天婦羅也不俗，選用上乘的芝麻油，炸出來的油膩感不會很重，配上師傅特製的炸漿，口感更輕盈。如其中一道雜錦天婦羅拼盤，將鮮蝦及季節蔬菜放入日本製的恆溫炸鍋裏以 180 度油炸，薄薄的炸漿令外表鬆脆，內裏側鎖住食材本身的鮮味，酥香而不膩。至於愛吃海鮮，不可錯過鐵板燒，新店招牌菜式有鐵板南非鮑魚伴蟹肉紫菜汁和鐵板香煎藍龍蝦，以鮮甜的松葉蟹肉混合新鮮紫菜製成醬汁炮製鮑魚，叫人驚喜。而選用來佬貨的法國藍龍蝦，配上龍蝦頭及蝦頭的精華濃縮煮成的醬汁，風味倍增。

直送矜貴餐具
細看 Menu，會發現不乏一些 Fusion 菜式。如一道珍寶西班牙紅蝦伴稻庭烏冬，沾滿濃稠龍蝦汁的稻庭烏冬，再配上以帕馬森芝士煎成的脆餅，將西餐及日本料理完美結合；脆煎甘鯛意大利飯是將帶魚鱗一面半煎炸至金黃酥脆，魚肉軟嫩，配上黑松露意大利飯，底下是秘製海膽忌廉醬汁，入口啾啾都是鮮味。值得一提的是餐廳所用來盛載佳餚的食器也絕不遜色，全部由日本直送抵港，均出自多位日本著名陶器家之手筆，當中包括日本古代貴族藩主專用的伊萬里鍋島燒、國際知名的有田燒、波佐見燒及以陶器為名的唐津燒，件件都宛如藝術品。



▲ 雜錦天婦羅拼盤
炸衣做得薄脆，油膩感自然大大減輕。



▲ 珍寶西班牙紅蝦伴稻庭烏冬
爽口的蝦肉與拌着濃稠蝦汁的烏冬同吃，鮮上加鮮。



脆煎甘鯛意大利飯
魚肉油脂豐厚，配上味道濃郁的黑松露飯，很是滋味。



▲ 日籍顧問廚師石橋正和 (右)、餐廳主廚原榮作 (中) 及壽司主廚鈴木將宏 (左)。



餐廳用上大量的竹子做裝潢，營造自然韻味之餘也呼應餐廳名字。

食肆資訊 柚香淨白下午茶

皇假假日酒店的 Club @28 聯乘 SOFINA 推出期間限定的下午茶，以清新的柚子入饌，炮製了六款甜點及五款精選鹹點。柚子主題美食包括軟滑的香蜜柚子慕絲餅配紅石榴、清香的柚子流心布甸、啤酒漿炸蝦伴西柚蜜餞、香煎法國鴨肝伴柚子松露醬等。筆者推介散發獨特花香的洋甘菊奶凍，而迷迭香青檸香辣烤雞串則惹味香口，同時帶有迷迭香和青檸的香氣。現時惠顧下午茶還配備兩款冷熱特色飲品，可從熱洋甘菊茶或 Ocean Breeze Cocktail 中自選一款。

下午茶供應至 10 月 31 日，兩位用 HK\$418 (平日) / HK\$448 元 (假日)。



萬聖節限定搞鬼雞尾酒

▼ The Optimist Magia Verde / HK\$100。



來到充滿巴塞隆拿風情的 The Optimist 酒吧，是化身為萬聖節實驗室。客人可把玻璃小瓶中的血紅色 Sherry Solera、柑桔酒和班蘭糖漿自行調製屬於的 Magia Verde，加上檸檬汁和檸檬水，果味濃厚帶點微苦，創意十足。

臨近萬聖節，除了要花心思「扮鬼扮馬」，連帶平日飲開雞尾酒都換上搞鬼賣相登場。如果你自問喜愛小酌一杯，或是想呼朋喚友開個萬聖節派對，筆者今期推介以下幾款萬聖節主題雞尾酒，就一定大派用場。

文：MT



◀ Madame Ching Witches Brew / HK\$90。

至於主打摩登中菜的 Madame Ching，餐廳調酒師也特地配合主題，設計出一杯加入亞洲風味的雞尾酒 - Witches Brew，於雞酒中加上自家製辣椒醬，配合青檸汁、蛋白和覆盆子，味道香辣微甜，刺激味蕾。

意大利餐廳 Pirata 有兩層，內設樓梯連接上層酒吧，今個萬聖節推出限定特調雞尾酒 The Mask of Venice，以乾酒作基調，炭黑 Luxado Gin 混合咖啡甜酒、杏仁甜酒、檸檬汁和苦橙梳打水，不但予人酸甜滋味，杯邊微微燒焦的檸檬還散發誘人香氣。



▲ Pirata The Mask of Venice / HK\$90。

美味新品 澳洲植物奶來港



澳洲 VITASOY 高鈣植物奶系列均是高鈣、零毫克膽固醇及無乳糖。

素食風潮席捲全球，連帶植物奶近年也成為健康飲食的大熱門。維他奶旗下的澳洲 VITASOY 高鈣植物奶系列，近日首次登陸香港，為大家提供更多健康美味的選擇。新系列備有五款口味選擇，推介以澳洲有機大豆製造的原味豆奶，豆香濃郁，口感幼滑。其他還有杏仁奶、椰子奶及無添加糖米奶等，不僅美味，還不含膽固醇和無乳糖，更富含鈣質，迎合關注健康及血糖的人士。