

香港，海景此处独好，美味信手拈来

文／夏元宝



非他莫属

每年的这个时候，当气温渐低，当临近岁末的千头万绪开始涌动，当维多利亚港两岸的摩天高楼都披上闪烁华丽的动感灯饰，当“香港缤纷冬日节”的大幕揭开，我会想去这个城市，加入一年一度的盛事，更用那些信手拈来的美味让冬天的肃穆凋零。

西贡的海鲜，庙街的煲仔饭，九龙城的潮州打冷，新潮的洋化料理，无论是钟情口味几十年如一日的茶餐厅还是想要体会所谓的米其林品质，这个小小的城市只会给你额外的惊喜。很多美味也许他处也有，但加上维港的无敌海景，却是风景此处独好！

意味十足的 Spasso

到香港第一天晚上，就被广东道上商家精心布置的节日的橱窗吸引得迈不开脚步。在“香港缤纷冬日节”期间，冬季减价潮席卷全城，而应节美食也会在这个时候出炉。在朋友的力荐下，我们去了一家新开张的餐厅 Spasso Italian Bar.Restaurant.Terrace。

餐厅基本上分为四大块区域，进门口的吧台和红色的包厢椅比较适合下班后来小酌一番，穿过去右转就是一大片布置雅致的就餐区域，旁边还有临海景的包厢，包厢外则是餐厅的露天户外就餐区，直接面对炫目闪耀的维多利亚港湾美景。

店里摆放了一台专门用来切帕尔玛火腿的切片机，薄薄的“二十四个月精制”帕尔玛火腿片裹着里面有黑椒粒的面包条，一口下去，鲜美带甘香又略微辛辣的滋味叫人立刻回忆起了意大利的艳阳……

意大利芝士车厘茄配香醋罗勒汁每份港币 118 元，碧绿爽滑的生菜拖着一块被切开两半的柔软而湿润的雪白芝士，撒上了淡绿的罗勒汁，叫人想起在意大利帕尔玛奶酪厂尝到的新鲜制作出来的芝士，只是奶味没有那么重，口感上更接近水牛芝士，味道还更清淡些。

蚬肉香蒜白酒汁天使面热腾腾地冒着香气，细细的面条柔顺地缠绕着，混合着香蒜白酒汁的调味，面条的软硬度刚刚好，一口下去，肥嫩的蚬肉和香滑的面条仿佛带来了大海的气息，分量很足，如果还想多尝几种美味，最好像我们这样四个人分，138 元港币一份，很值！

个人最喜欢的是 128 元港币一份的番茄酱烤蔬菜和水牛芝士的石炉现烤意大利披萨。似乎只有意大利厨师才有本事把蔬菜比萨也能烤得这样外脆里嫩，还鲜美多汁，紫色的洋葱圈、绿色的瓜片、深色的茄子，还有美味的白蘑菇片配上美味的水牛芝士，被干爽的面皮裹着，一口下去，那种丰富的味觉体验简直没话说。

椰子奶冻配焦糖香蕉及朱古力酱是当晚甜蜜而完美的句号，清甜的红桑莓和碎果仁都是美好的味觉点缀，嗜好甜品的朋友几乎忘记了减肥的目标，大呼过瘾后还想再来一份呢！

吃完晚饭，还可以去永不打烊的兰桂坊和 SoHo 荷南美食区消磨时光，在满城热烈的过节气氛的包围下，谁甘心早早睡去呢？



泰式美味“金不换”

哪里都有好吃的泰国菜，这家曾经经香港美食大师蔡澜大力推荐的餐厅，果然不同一般。海运大厦的这家，也因有临窗的海景风景，于好食之外，更添分数。

都说南方酒家分量小，金不换却以量足味美令人改观。迷你拼盆 75 元港币/份，有虾饼、鱼肉饼和香兰叶包鸡每样两份，足够两至三人吃的分量。虾饼和鱼饼一口就知用料新鲜，尤其是色泽略红的鱼肉饼，外皮很韧，鱼肉有嚼劲，越嚼越香！蘸上店里特制的调料吃更有不同的美味享受。

酥炸软壳蟹尤其让人惊艳了，个头这么大的泰国软壳蟹从未在他处见过，每一口下去都是结结实实的鲜、香，回味无穷，相比每份 80 港币的价格真正值回票价。

如嫌油腻，用新西兰牛油果配泰国柚子沙律来清口再好不过，清甜中带着一些咸鲜的调味滋味。

最值得推荐的是 88 元/份的泰潮铁板蚝仔，估计是泰国和潮州菜式的混搭结合吧，鲜美的蚝仔滑滑嫩嫩的肥白多汁，和金黄的鸡蛋满满地盛了一大盆，较大的蚝仔比大拇指还粗长，绝对是货真价实料足到不行，每一口都是结结实实的鲜美无比！

码头旁的 Habitu Ristorante

去年“缤纷节”开始，发现贴有“优质旅游服务”标志的商店和餐馆越来越多，这也让赶着年尾去香港“扫货”的血拼族越来越能放心享受。好像海运码头旁 Habitu Ristorante The Pier 就是旅游局推荐的一家。这里的意大利比萨和无敌海景齐名。我们选择了这家给这次的旅行收尾。餐厅里特别搭建了一座砖制烤炉，有兴趣的话可以坐在吧台的位置看着厨师揉面、撒料到把面饼用长柄的铲子放进烤炉烤制的全过程。

去的时候刚好是午市过后，餐厅里还有三三两两的老外散坐着，靠码头的一排落地长窗统统被打开，蓝绿色的海水悠悠地翻滚着小浪，像极了意大利利米尼的悠闲做派！

这里的厨师 Marco Furlan 多次被邀请到世界各地的星级意大利餐厅做客座主厨，也曾意大利的 Hotel Monaco Terme 和 Hotel La Lepre Bianca 等知名国际级酒店担任行政总厨。

因为之前品尝了太多美味，就点了三份沙律来开胃。先上来一份意大利袋形水牛芝士风干牛肉番茄沙律。短暂的保险期使得水牛芝士显得格外珍贵，切块芝士配上蘸了橄榄油、果醋的新鲜番茄，再用意式面饼送片风干牛肉入口，层次丰富的味觉体验非常奇妙，让你立刻领会到浓郁的意大利南部沿海风味。

随后上的沙乐美肠牛油果松子野菌沙律用极美味的意式香肠和新鲜松子、牛油果、蘑菇和生菜叶的搭配，让人领悟清新也有许多层次的体验。而薄切吞拿鱼配黑松露和车厘茄在色相上则最为诱人，看着近乎晶莹剔透的吞拿鱼肉很少有人还想得起减肥这件事？

现烤的比萨选了帕尔玛火腿和奶酪的最佳组合，薄而干爽的饼底和鲜美绝伦的火腿加芝士，谁还顾得上刀叉。

香港香港，为什么你总是那么香？



“康乃馨”紫芋系列菜飧客

生长在北纬 18 至 20 度的海南岛海滩沙滩的紫芋，拥有独特的粉、香、糯三种口感。经康乃馨食府大厨的精心打理，桂花紫芋汁、紫芋布丁、

紫芋蛋挞、紫芋色拉、紫芋鳕鱼球等招牌菜及饮料、点心、冷菜直至热菜已纷纷进入餐桌，颇受食客欢迎。

康乃馨食府的二家店，均属高档

舒适的星级宾馆环境，消费却是大众化的。主理厨政的李健昌先生，是香港十大名厨之一，在香港拥有“鲍鱼王子”之称。他的招牌菜是“美极金宝虾”，一斤才二十多只的大虾，经其妙手烹饪，味道非同一般，是一款值得品尝的名菜。 阿丁

| 餐 | 饮 | 快 | 讯 |

“新外滩酒家”地址：
中山东一路外滩 406 号。
订餐电话：
63236807。
湘巴佬沪湘情土菜馆：
淮海中路 158 号二楼（晋安路口）
订座电话：63865707
63865706

在海外市场享有“第二面包”之美誉、风靡日本、中国香港市场的紫芋，现由康乃馨食府在上海市场率先推出。一道道紫色精美菜点，先前在南京东路海仑宾馆三楼康乃馨食府亮相，如今又在虹桥路的古北湾大酒店康乃馨食府融入餐桌，带来了绿色健康食品。