

享食檀香山

跟着 Sean Morris 发现新美味

文/摄/ Priscilla

也许,你已经沉醉在本届奥斯卡最佳影片入围大热门《后人(Descent)》中所展现的夏威夷的椰岛树林,水清沙幼。但若你以为这便是夏威夷的全部,那就错了。

檀香山(Honolulu),夏威夷州首府,这座港口城市的时髦与精致远远超越想象。如果你是一个热爱城市生活的人,无疑,你会在檀香山收获惊喜。作为檀香山知名的美食评论家和博主,Sean Morris 对于檀香山的各路美食可谓烂熟于心。有这样的神仙指路,从创意料理到街头美味,犒劳你久已麻木的味蕾。

正如 Sean 所言,夏威夷的口味就是一个“大熔壶(Melting Pot)”!

人人都爱Waikiki

不用怀疑,所有到过檀香山的游客都会记住“威基基(Waikiki)”。聚集了高级购物中心、精品小店、DFS、特色餐厅以及蜿蜒数公里的沙滩,融合了自然风光与城市摩登,难怪众多高级酒店都会选择在威基基落户。

清晨,从 Hyatt Regency Waikiki Resort And Spa 的海景房中醒来,拉开窗帘,跃入眼帘的是对面的碧色浅浪间,早起的冲浪小子矫健的身影。威基基凯悦有着独一无二的地理位置,位于威基基国王大道(Kalakaua Avenue),正对着游人如织的威基基海滩。在夏威夷,人们习惯用“Diamond head”和“Ewa”来代表东、西方位,从威基基凯悦的“Diamond head”到“Ewa”,两座酒店的主楼间经由数十家精品小店、精美餐厅、Spa 中心、露天泳池及酒吧勾连,夸张地讲,懒人无需走出这座体量惊人的地标式的建筑,就可以满足所有对海岛生活的向往。

Sean 预订了创意日式料理餐厅 Japengo 约我一起吃晚午饭。穿过中堂著名的人工瀑布,我在“Ewa”三楼找到了这家最近颇有人气的高级餐厅。琥珀色与红色对撞出优雅而温馨的氛围,混合了南太平洋和亚洲风味的创意菜单更是让人充满了意料之外的好奇。

作为前菜的寿司卷是 Japengo 的招牌,地道的日本料理被赋予了加州卷的灵魂,丰富的馅料与完美呈现的日本大米的融合是成功的关键。随之而上的鱼子酱配鲜贝,每一个直径都足有鸡蛋大小。一口咬下去,鲜美紧实的鲜贝粒口感弹牙,酱紫色的鱼子酱在口中破裂的美妙感觉更是让人欲罢不能。肉食主义者千万不要从摆盘上被表面的芥蓝、南瓜和菌菇所蒙骗,夹去蔬菜,横卧在内的牛里脊才是华彩所在。Sean

特别介绍说,这样充满了 Mix&Match 精神的菜品,竟然出自于新上任不久的德国总厨。从贝弗利山庄到纽约、澳大利亚再到夏威夷,原来是总厨本人丰富的阅历成就了这一席制作精良而又充满了天马行空的想象力的美食。臻求完美的结果是,在 Japengo,每出一道新菜都要经过 3 个星期以上的反复调整与打磨,以保证菜品的质量。

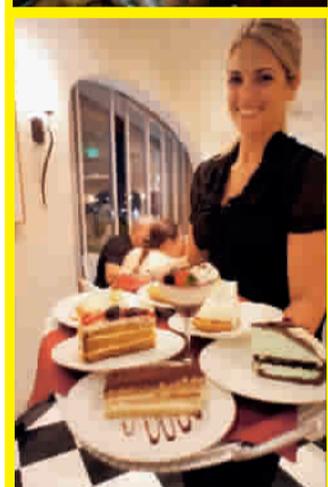
走出 Japengo,露天酒吧里正有现场歌手驻唱。从早到晚,威基基多的是无所事事,一张椅子一杯特调鸡尾酒就可以消磨掉一个下午。

高低皆可能

在檀香山,只要你有胃口,一天吃上八顿都没有问题。我很快从 Sean 这里学会了合理地分配自己的胃纳。而在奔赴下一场美食盛宴之前,在众多各有特色的购物中心信步闲逛也是最好的帮助消化的方法之一。而那些充满奇思妙想的小餐厅也正藏在这些购物中心的角落,只有真正“懂经”的当地人才能说出他们的所在。

Ala Moana Center,是夏威夷最大的购物地和餐饮娱乐场所。而正是在 Ala Moana Center 躲雨的时候,我爱上了 Sean 突发奇想带我去的那家意大利餐厅 Longhi's。从作为开胃品端上的老式而且味道十足的“香料面包 Panforte”开始,我就对这家餐厅充满了好感。果然,扎实的材料加上用心的炖煮,随后端上的每一道菜都充满了托斯卡纳式的乡野的精神。我一点不意外老板 Charlie Longhi 也是 Sean 的朋友,但没想到 Charli 身上没有半点意大利血统,他给我的名片上写着:这家餐厅由一个喜爱吃的人创办。

还有一次,我和 Sean 约在 Kahala Mall 见面。和阿拉莫阿那中心不同,小规模卡哈拉中心更为住在附近的本地人喜爱。而如要体验



本地特产的扎染,或者夏威夷特产的首饰与家饰用品,令谁都很难以做到空手而归。

已有 20 年历史的檀香山巧克力公司(Honolulu Chocolate Company)不仅当地人爱吃,更是来檀香山的最佳手信。店里摆满了各色包装精美可爱的巧克力,任谁看了都会忍不住大肆采购。老板告诉我,做夏威夷果巧克力的卖家很多,而他们之所以能奠定十几年的好口碑,在于对高质量材料的讲究与严格的质量控管,包括选用法国与比利时进口的高级巧克力,并加入了固定比例的鲜奶油,从不加任何化学防腐剂,所以格外香浓,并且采用夏威夷最有名的科纳咖啡(Kona Coffee)、火山豆等配料。连 Sean 本人也是这家店的铁杆粉丝,每年都会预定只在情人节限量推出的新鲜草莓巧克力。为了把关质量,老板坚持不开分店,所以只能亲自到维多利亚沃德购物中心,才能买到,更让人觉得这份手信很有意义呢!

除了巧克力,Sean 还推荐了同样顶着檀香山名号的檀香山饼干(Honolulu Cookie Company)。这家的饼干同样采用纯手工制作,采用夏威夷特产菠萝的可爱造型,口感格外细致酥脆,还带有浓郁的奶香。除了原味外,还有菠萝、芒果、草莓、黑白巧克力、咖啡,以及混合了火山豆等八种口味,在店里有专门的区域给顾客试尝。

檀香山出名的还有当地特产的咖啡豆:Kona Coffee。在檀香山咖啡公司,你可以挑选到不同口味的科纳咖啡豆,请热情的店员帮你现磨一杯,配上醇正的法国马可龙,这一路购物的辛苦,立刻就烟消云散了。

最受欢迎的手信来了

关于夏威夷檀香山的滋味,还有很多,留待下回再说。

选择手信与家人同事分享,同样是旅行中,不可缺少,让人快乐的环节。在 Victoria Ward Centers 逛上一个下午,无论是手工香皂还是

翡翠 36 餐厅主厨的新餐牌



最近,上海浦东香格里拉大酒店翡翠 36 餐厅行政主厨

Franck-Elie 推出了全新午餐餐牌。

Franck-Elie 拥有 12 年法餐烹饪经验,秉承法国米其林星级餐厅的烹饪精髓,以现代手法完美演绎翡翠 36 餐厅的传统法餐,虽然 Frank-Elie 烹饪手法新颖多变,但他却始终遵循一个最简单的原则:注重新鲜,即在进行美食创意时仅仅挑选并使用最新鲜的食材。翡翠 36 餐厅午餐菜单为前菜和主食提供三种不同选择,以及 Christoffle 餐车上陈列的多款精选法式奶酪或甜品。主厨 Franck-Elie 将每两周更新一次午餐菜单。

