

情迷日食 甜甜蜜蜜

白色情人節即將來到，必然想起日本美食，筆者今次為大家介紹多間特色的日本食堂，價錢相宜，令你與愛侶齊齊品嚐，過着甜蜜的白色情人節。

食得滋味

■文：雨文

黃嘉樂 呂晶晶

相約 井井屋

共度浪漫 白色情人節

本周三(3月14日)就是白色情人節，相傳是源於日本，欲告白的女方會在情人節(2月14日)的時候送禮給心儀的對象，而收到禮物的一方，則會在3月14日回禮並告訴女方自己的心意。近年，崇日風氣盛行，香港也流行了這個白色情人節，情侶也會稍為慶祝。今次，同是首次踏足這間全新概念日式時尚食肆井井屋的黃嘉樂和好友呂晶晶，感覺內裡裝潢極具日本色彩，就算不能親身到日本慶祝這個節日，這兒已能感受到日食文化的氣氛，品嚐正宗日本傳統真味，共度浪漫的白色情人節。

文：吳綺雯 攝：Caleb@DX2 Studio

頗為食黃嘉樂在訪問前，已急不及待搜尋過這間井井屋食堂的著名菜式，亦知道這裡每天都大排長龍，那天訪問他亦親身看到，而本來只吃素的呂晶晶，也給這兒的井(日式碗飯)所吸引，更自付了三文魚井定食。那天，店舖特別挑選了全推出的井井定食，以及馳名的滑蛋雞肉井、刺身盛合、燒玉子卷、炸明太子雞翼等美食，並齊齊品嚐了一杯北海道雪糕新地，戀戀甜蜜時刻。

兩口子情迷井井定食

在這些特選菜式裡，嘉樂及晶晶都很喜歡這道井井定食，覺得其特別設計的容器很有新鮮感，情侶可以共同品嚐，非常溫馨。容器裡盛載着兩款食店特色皇牌料理：燒牛肉井及和風冷烏冬，能一次過品嚐到雙重日式滋味。嘉樂喜愛其燒牛肉，據知是選用美國安格斯牛肉切成薄片，以秘製日式燒汁和京蔥以慢火烹調而成，肉質鮮嫩彈牙，濃郁的

醬汁更滲入至香甜軟糯的飯中，香氣撲鼻，令他一試難忘。而晶晶則喜歡和風冷烏冬，烏冬採用上等小麥，以優質食水製作，並以道地手法打製而成的稻庭烏冬，再配上獨家冷烏冬汁，口感厚韌耐嚼、粘而不軟，味道清甜又開胃。

各有喜好 一試傾心

一向喜歡吃蛋的嘉樂，對這個燒玉子卷當然情有獨鍾，他們能把燒至半熟的蛋漿，巧妙地捲起一層又一層，玉子卷厚身軟滑，蛋味濃郁，口感豐富。嘉樂覺得煮蛋煮得好是很困難的，所以這個滑蛋雞肉井亦不簡單，感覺其新鮮嫩雞白滑彈牙，配以鮮嫩滑溜的日本雞蛋漿，以熬製的上湯所烹調而成的清新大蔥絲，一層層的鋪在碗飯上，既香甜又開胃。據知，滑蛋雞肉井是傳統日本家庭的典型料理，含有豐富蛋白質之餘又芳香多汁，要能夠烹調得美味，時間控制方面是非常重要的。

多年來吃素的晶晶，雖然近年已多吃了點肉，但她尤愛海鮮，所以這個刺身盛合(五款)她最喜歡，當中由新鮮赤海蝦、三文魚、原隻帆立貝、吞拿魚和油甘魚組成，入口鮮味即時散發。它們不經任何烹調，晶晶更能嚐到食物原本的鮮清甘甜。

來到井井屋，兩口子共同品嚐一杯特色的北海道雪糕新地，香甜幼滑的北海



嘉樂晶晶齊進軍內地市場

黃嘉樂與呂晶晶剛於福州拍完內地劇《媽祖》，預計今年尾或下年初播映。他們兩人主要在內地發展，現分別已接了多套內地劇集，晶晶更於4月初要到東北拍攝青春偶像劇，而嘉樂稍後則到青島拍劇，兩人齊發力進軍內地市場。

道雪糕新地，以北海道3.6牛奶炮製，味道濃郁，軟滑可口，香甜味美。而上面可鋪上不同口味的糖漿及配料任君選擇，和風味濃的朱古力白玉子，令人垂涎欲滴，一試傾心。

嘉樂愛燒烤 晶晶愛煲湯

至於飲品，他們選了與北海道有關的特飲。晶晶選了井井屋3.6牛乳特飲，喜愛之極一口氣喝完。它特選3.6北海道牛乳，配以香濃的抹茶及小豆，一口嚐盡香滑濃郁的日式滋味。而嘉樂則選了北海道咖啡特飲，香濃的咖啡配上軟滑的雪糕，咖啡香氣四溢，配搭剛好，入口一試難忘。

晶晶平時喜歡煲湯，曾煲花膠雞湯，嘉樂亦品嚐過，並笑言從沒吃過如此大的花膠，非常美味。當然，晶晶說自己擅長煲蘿蔔粟米湯，因為這個比較容易，開時已可輕易買到材料，營養又豐富。當問及嘉樂懂得煲湯嗎？他笑言：「我喜歡喝媽咪湯，最喜歡喝青紅蘿蔔

煲豬肉湯，所以我不需要自己煲。」然而，嘉樂最喜歡燒烤，更喜歡義不容辭地燒給別人吃，看到自己燒好的食物，也不禁沾沾自喜。他燒過乳豬，說只要控制火候，不要燒乾身，燒甚麼都會很好吃，晶晶也謂品嚐過，大讚美味得很。



■嘉樂與晶晶溫馨地品嚐井井定食



■兩人共同品嚐的是北海道雪糕新地



■井井屋特別為黃嘉樂(左)與呂晶晶(右)而設的白色情人節美食



■晶晶喜愛吃海鮮，正品嚐刺身盛合。



■嘉樂在品嚐炸明太子雞翼時，初以為只是一般雞翼，但吃下去卻內有明太子，非常特別。

登門拉麵登陸香港

日本以外全球首間分店登陸香港太古城中大食代，摒棄一貫以豬骨製作日式拉麵湯底的做法，創新地以鮮雞及鮮甜水果作為熬製湯底的主材料，獨特而毫不肥膩，當中以登門擔擔麵(下圖)最為著名，擔擔麵以日本粗條拉麵作麵底，配搭酒香肉碎、花生、辣汁等煮成的湯



底，是天衣無縫的口感組合。而醬油雞湯拉麵以新鮮蔬菜、蘋果、大蔥及鮮雞烹調的湯底清香不膩，加上秘製日式醬油，成功帶出日本幼身拉麵的獨特口感，搭配自家製叉燒、紫菜及精緻溏心蛋進食，是愛好健康和清新口味人士的至愛。



■老闆之一小林朋之手持的是醬油雞湯拉麵

元氣 白色戀人盛

在3月14日，元氣推出限定白色戀人盛，只限一天堂食供應，甜蜜價HK\$138。



順億 鮪魚場直送

於香港只有一間分店，位於尖沙咀樂道，其鮪魚是漁場空運直送到香港，提供新鮮的吞拿魚，當中以入口即化的吞拿魚腩握壽司(大脂)、含有豐富牛磺酸的吞拿魚腩握壽司(中脂)及吞拿魚腩握壽司(小脂)為最吸引。順億秉持「嚴選食材」、「漁場直送」之理念，採用一貫性的作業流程，從船上捕撈、漁貨轉載、分級、加工至經營「順億鮪魚專賣店」，全由公司團隊執行，嚴格控管每一道程序，確保產品的鮮、美、度。



情侶盡享日式風呂

由即日起至3月15日，Neutrogena與都會海逸酒店合作推出「I Love Neutrogena」Endless and AGELESS Love日式風呂住房AGELESS最新「分層式抗老」科技。每晚港幣\$1,788起，你和伴侶可享用房間提供的Neutrogena全新抗皺緊緻系列、深層淨化系列、漱口水等。加上，房間的露台設有私人露天風呂，在寒冷的天氣享受一個溫暖的風呂浴，浴後穿上浴袍，乾一杯有氣葡萄酒，再吃一口心形朱古力，並享用Everyday身體護理產品，是溫暖窩心的享受。



■文：雨文

Tatin美麗密碼 技巧締造嘴唇調色板

大家好，Ravi de vous rencontrer! 我叫Mlle Tatin，在這裡初次和各位見面！和許多女生一樣，我愛甜點亦愛美麗，Tarte Tatin是我最愛，別介意我偶爾會講句法文，我個性坦率，希望以最真心一面與大家分享護膚美顏的心得！

很多人認得Mlle Tatin，就靠我的紅唇！我喜歡塗鮮紅的唇膏，因為這是長青顏色嘛！不過確實不是每個唇型都襯紅唇，但花點技巧勾畫到美麗唇山的話，嘴仔就sexy不少了！不妨看看我的方式(圖)，如果唇山不夠高，可嘗試畫高一點點，要畫得自然靠練習之餘，唇膏的質地也頗重要。有些膏容易顯露嘴紋，有些唇彩又不够遮蓋力，最近YSL Revolution推出一系列Lip Stain，它是混合唇膏與唇彩的東西，質地是液體，但顏色相當易顯，感覺好像水彩。

不過液體唇色最好玩的地方，是可以做Layer！塗一層就好像搽唇膏般較啞色，塗三層就會有豐盈的水潤效果。你還可以用不同方式溝色，製造視覺效果。例如上唇塗較淺色，下唇塗較深色，然後再輕抿嘴唇，便可使上唇視覺上較下唇豐厚。另一方法是玩Highlight，先用深色系塗整個唇，例如深紫色，然後以另一色系的淺色塗在唇的中間位置，例如橙色，製造特別的立體反光效果！

但有一點大家必須注意，就是回家後要做底落妝！我就用上兩種散妝液去卸掉這個唇妝，確保不會有殘餘唇色，導致造成色素沉澱的可能。

■文：漪湘

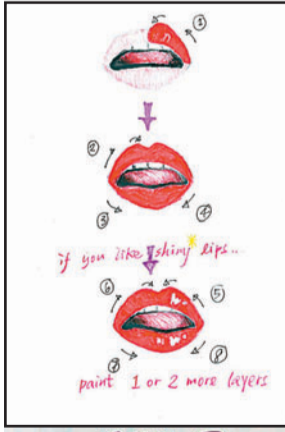
漪湘

身兼Mlle Tatin經理人、文案及創作人，工作多年後遠赴英國攻讀互動媒體設計碩士課程，由藝術衝擊到東西方化妝護膚文化，得出自家心得，以文字與畫像讓生活更美麗！

Blog: mlle-tatin.blogspot.com Email: yeeshungada@gmail.com

按步造就美麗雙唇

■YSL Lip Stain顏色鮮明，刷頭尖尖方便畫好唇邊顏色。



■Mlle Tatin愛甜點亦愛美麗，為大家分享護膚美顏最真一面。

創意坊

「AIGLE: Savoir Faire, Savoir Vivre」巡迴展覽 探索傳統手工製天然橡膠靴工廠

於1853年誕生的法國橡膠靴王者AIGLE，繼於巴黎、布魯塞爾及東京舉行「AIGLE: Savoir Faire, Savoir Vivre」巡迴展覽後，香港成為這個世界巡迴展的第四站，於今日起至3月12日假中環ifc mall國際金融中心商場舉行(見圖)，展出AIGLE具有近160年的品牌歷史、Rubber Boots傳統製造過程及其獨有的know how。

場內展出的大部分展品均直接運自AIGLE在法國巴黎夏德勒侯小鎮的工場，包括Boot trolley及人手製造橡膠靴所需的物料及工具。超過150年歷史的AIGLE更首次於香港展示多款滿載法國傳統及工藝經典橡膠靴。展覽場中更擺放了設計成小屋的巨型木製靴，讓參觀人士拍照留念。

另外，同場展出由法國著名時裝攝影師Vincent Leroux特別為AIGLE拍攝的Rubber Boots傳統製造過程及百年鞋廠工場環境的相片展覽，作品更被印製成一本相集，為展覽增添藝術氣息。

■文：雨文

