

■ 番茄冰、番茄乾、番茄凍湯、番茄凍湯為西班牙名菜之一，點睛處在於表面的番茄冰，以雪凍的車厘茄攪碎而成，清甜開胃。



■ 和牛秘製醬油汁、車厘茄、芒果芝麻麵和牛、車厘茄、芒果等都是Tapas常見的食材，Chef Frank巧妙地將這些食材化成頭盤。



■ 炭燒龍蝦、蘿蔔雲吞伴芝士波，吃罷芝士波，當看到蘿蔔雲吞，以蝦膏作餡，極有創意。

■ 和牛秘製醬油汁、車厘茄、芒果芝麻麵和牛、車厘茄、芒果等都是Tapas常見的食材，Chef Frank巧妙地將這些食材化成頭盤。

品味之選

Le Chef 創意美饌饗食客

最近，灣仔維景酒店 Le Chef 請來 Francisco Pazos 為新任行政總廚，他憑着對食物的熱情及天賦創意，為每道菜式帶來別樹一格的風貌。他於西班牙土生土長，自幼對烹飪產生濃厚興趣，由三歲便開始下廚。他亦曾經於倫敦、西班牙及葡萄牙等地與多位德高望重的國際級名廚合作，其中包括兩位兩星級米芝蓮名廚，鍛煉出獨有的烹飪功架及風格。

而創作的八爪魚伴蘋果及西班牙紅椒粉辣泡泡等。

首先，清甜開胃的番茄冰、番茄乾、番茄凍湯為精心炮製的九道菜品餐單揭開耳目一新的序幕，大家可品嚐多款海鮮佳餚，由墨汁魷魚壽司以至鮮醃三文魚。Chef Frank 突破中西烹調界限，選用中西調味料搭配出別具風味的味覺組合，包括用於墨汁魷魚壽司上的大蒜蛋黃醬及鮮醃三文魚上的柑橘醃料。甜品方面，白朱古力香橙心太軟配雲呢拿及黑椒雪糕為大家呈獻意想不到的甜蜜驚喜，由 Chef Frank 炮製的即場製作雪糕，充滿娛樂性之餘，更為你們的用餐體驗劃上一個完美的句號。由即日起至4月30日前，全新的單點餐單或九道菜品餐單（每位HK\$880），更可免費享用美酒一杯。



查詢：2863 7345

■ 白朱古力心太軟、黑椒雪糕、雪糕以炒香了的黑胡椒粒、磨成粉後製成。雖然入口有一陣黑胡椒辣味，卻不會刺鼻攻喉。

芝士波製法揭秘

Chef Frank 表示：「這道菜式以整隻龍蝦作主體，白色的 Globo（即芝士波）是以熱力將 Mozzarella 芝士軟化成球狀製成，內裡注入龍蝦湯；Globo 旁的龍蝦肉則只需海鹽就能帶出鮮味。」由於芝士波沒有加入化學物質，湯的熱力慢慢就會將芝士波破開，球內的龍蝦湯夾着香味四溢；把芝士波皮吃掉，發現內有乾坤，原來「蘿蔔雲吞」就在其中：兩片薄薄的蘿蔔包着的竟是龍蝦膏，配合溢出的龍蝦湯一併享受更添滋味，箇中滋味只有親身試過才明白。



限定之選



太興 春季限定菜

踏入春季，太興為同樣愛美食的你，帶來三款春季限定滋味美食，包括「乳香醬燒軟骨鴨鴨」、「香草蝦夢幻芝味撈麵」及「和牛展背肉皇醬滋味鍋」，並以春季限定價即日登陸全線分店，齊齊愛上美食。

■ 「乳香醬燒軟骨鴨鴨」香口，首選優質上乘的嫩滑幼鴨，以葱味的南乳醬及多款特製香料烤焗，皮脆肉嫩。（HK\$88/隻；HK\$45/半隻）



■ 「香草蝦夢幻芝味撈麵」濃滑，香煎大蝦，配以濃滑的芝士汁撈意大利麵，最後灑上馬達加斯加香草，滋味大滿足。（HK\$42）

■ 「和牛展背肉皇醬滋味鍋」多汁，嚴選牧場和牛，用每隻牛只有2塊的展背肉，以滋味皇醬及時菜烹調，口感脆滑甘香，肉汁滋味無窮。（HK\$68）

春日滋味 驚喜滿載

近日天氣乍暖還寒，分外令人感覺春天的來臨。在這個煙雨濛濛的浪漫春日，清新的菜式配合醇美的佳釀，實在是人間最大的享受，以酒中獨特的花香喚醒味蕾，用味覺感受春日醉人之美。今次，筆者特別帶大家來到灣仔率先品嚐 Le Chef 新任行政總廚 Francisco Pazos 精心炮製的一頓糅合中西飲食滋味的全新 Fusion 菜單，大飽眼福。另一邊廂，筆者亦帶大家來品嚐一下香港地道美食，感受一下現時茶餐廳特別研發的全新春日地道滋味。文：吳綺雯 攝：二哥、雨文、焯鈴



Le Chef 新任行政總廚 Francisco Pazos

地道之選

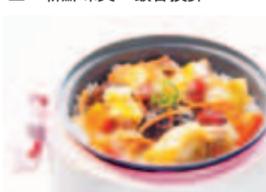
香港地 即叫即煲「飯煲飯」

香港地透過以港式茶餐廳為主題的環境及精心設計的菜式，為大家帶來充滿地道風味的美食享受。在這個春天，為讓大家享受新鮮美味的家常食品，香港地首度推出原隻「飯煲飯」，以原個飯煲烹調及奉上多款精巧飯麵，更增加配灼菜、老火靚湯或飲品，營造家常便飯的親切感覺，是都市一族的美食選擇。

創新「飯煲飯」每煲為一人份量，大家需於用膳前挑選一款飯麵，香港地便會以原個飯煲烹調所選食品，即叫即煲確保食材新鮮，並以原隻載精巧小菜，打開飯煲時飯麵香味四溢，令你品嚐不一樣的家常便飯。



■ 爽甜粟米「飯煲飯」，三款小菜選擇包括豉豉魚肉排、滑雞草菇或家常滑魚柳；爽口的粟米粒混入飯中，配合啖啖新鮮嫩肉，口感豐富。



■ 香甜南瓜「飯煲飯」，你可挑選榨菜、有當地瓜「飯煲飯」，以濃稠適中的地瓜飯柳扒、北菇蟲草花滑雞或菜甫魚片粟柳或北菇滑雞，美味與營養並重，滋味盡顯，刺激味蕾。

為配合創新「飯煲飯」之首度登場，香港地特別研製三個不同系列的營養飯麵款式，每系列均有三款小菜以供選擇。

■ 勞斯本身是學油畫畢業的，曾任職電視台美術部管理層，亦愛好鑽研玄學風水、形象包裝，由於經常幫助朋友化解疑難雜症，漸漸累積了一定的戰績，如今請他在這同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

春節前在鐘站邂逅阿香，才知道榮仔兩年經朋友介紹進了廣州一間跨國拍賣行工作。由於自小鍾情研究古董，對歷代瓷器甚有見地，深得上司賞識，於是被保送上清華大學修讀古物鑒定課程。如今收藏古董成為時尚，一個古玩瓶可以價值連城。將來如能學成做個鑒定專家，發展空間一定很大。阿榮下個大運是創業運。八字有甲子辰食神局。食神代表才華及發揮。匯局即是眾星。群合可創商機，造奇蹟。此生會有可觀的巨財，皆因食神生財。

春節前在鐘站邂逅阿香，才知道榮仔兩年經朋友介紹進了廣州一間跨國拍賣行工作。由於自小鍾情研究古董，對歷代瓷器甚有見地，深得上司賞識，於是被保送上清華大學修讀古物鑒定課程。如今收藏古董成為時尚，一個古玩瓶可以價值連城。將來如能學成做個鑒定專家，發展空間一定很大。阿榮下個大運是創業運。八字有甲子辰食神局。食神代表才華及發揮。匯局即是眾星。群合可創商機，造奇蹟。此生會有可觀的巨財，皆因食神生財。

食神生財

小時聽長輩講過：「要兒出世，閻王就會派出一張支票，一生勞作取薪，免舉支票之限額，生命也就結算。至於支票面額大小，因各人的命格大運、業力和福分不盡相同，故此一生得財的多寡便不同了。」照此說法，命中有否財祿，跟一個人的學歷或處世能耐應該沒有關係。每個人都有個數，因此很多人想知道自己一生會有多少財富。古語有云：「何知其財富，財星穿門戶。」「門戶」就是八字四柱中的月柱，坐月柱就是當令。財星當令便有條件發財致富。至於什麼時候發財，就要視乎大運的走向及流年的配合。還記得上次講過那個說要等廿五歲後才有運行，因而將自己鎖於房中的榮仔嗎？那年商科畢業後便成了雙失青年。他深信無運不能發達的講法。姐姐阿香曾請我幫助開解他。當時乍見他的命盤不覺有點驚訝。他的八字甲戌庚透干，地支匯成申子辰食神三合局。我告訴他此命是天干三奇格。食神生財，財旺身帶祿，祿單會出人頭地，未來更會發財致富。阿香居然淡淡一笑，覺得弟弟能夠自給自足已經謝天謝地了，哪還敢奢望他發達。當時我說，二年後轉運必有一番作為。之後我還講了一段因懶惰斷送前程的故事給他聽，令他若有所悟。

藏傳假卦一 生肖

多應酬、多活動之象，有朋自遠方來，不亦樂乎也，小心滿肚腸肥。

情路上看似患得患失，其實真情假意早看透，只是自己貪玩而已。

看見辛苦一輪的事終見成績，絕對值得慶祝的，但早前的積勞就接踵而來了。

說者無心，聽者有意，自然就會變成是非的，不想友誼受到無謂的衝擊，就要盡早溝通與坦誠。

辛勞變化之象，早前種下的因，今日將來得到果，種瓜得瓜、種善因也自然得善果的。

一人之下，萬人之上，做事無往而不利，只要好好把握良機，天從其願的。

兩口子貴乎溝通與坦誠，如凡事都騙騙哄哄，實有違夫妻之道矣。

會有人欣賞及讚揚你，勿因此而驕傲，應該繼續虛心學習，吸收更多。

金錢倒掛之象，即明到手的財富，也無端流失，抱憾非常，唯有一切看淡吧！

留心身邊是非小人，往往就是最信任的朋友出賣你的，若要成其事，不如秘密行事。

多事忙、多跑道，實則是上司看重你，不要亂想只管做事就可。

早輪的忙碌完後，以為今周可以休閒一下，誰知亦是另一事務的開始，註定你忙碌。

塔羅星座

抽到智慧老人牌的你代表這周學習能力非常高，喜歡向高難度挑戰，同時亦有不錯的成績。

抽到戀人牌的你，就像是甜蜜的蜜糖一樣，與愛侶如膠似漆，未有對象的可有留意中人的出現！

朋友們出現了戰車牌，要小心留意親友之間的意見不合，要知道觀點與角度是存在的。

許多事情的不順，令你自覺黑氣非常，只因你行正人運，既然已定不如接受，順其自然就是。

抽到女皇牌的你，代表着這周女貴人的出現，令你早前擔憂的問題煩惱將一掃而空，還有新方向發展。

女教宗的出現，往往是要指出錯失的時候，繼而作出改善從而有所進步，需自我檢討。

教宗牌意指你對內在心靈的知識需求，希望從心靈出發找到自己的理想邦，並得到啟發。

死神牌的出現，寓意你在本星期將要在人生中有個重大轉變，為你人生增添一份色彩。

太陽牌出現，令你心情變得更亢奮、更熱情、更歡欣，希望藉着自己能帶給別人歡樂。

力量牌意指沉默忍耐，過去的終會過去，別作無謂的猜想，給些時間讓自己的努力一一實踐。

當感情去到一個新階段時，雙方是必須進步的再有更好的發展，正義牌就是一個很好的示警。

小心處理錢財、大頭蝦地遺失電話錢包等物件，小心留神，魔鬼牌是本周的重大啟示。