

懷石吧料理新概念 西日美饌 滋味暢飲

約了三五知己朋友吃飯敘舊、把酒談心、睇波唱K，以上所有情況，酒吧必定是最佳的地點。然而，大部分酒吧環境不太舒適，更甚者可稱得上骯髒，花生啤酒垃圾隨地皆是，酒吧食物亦多是油膩的炸急凍製品。所以，食客甚少選擇在酒吧邊吃邊飲，寧願晚飯過後轉場盡興。最近，筆者發現位於鬧市銅鑼灣謝斐道新開業的 Hikari Bartaurent，引進嶄新的 Kaiseki Bar Cuisine——懷石吧料理概念，將以往只會以套餐形式供應的懷石料理，突破傳統，可以 A la carte 呈現，在一個輕鬆的 Bartaurent 內可嚐到精細的和食，又有香口宜送酒的串燒，又可品嚐日本燒酎，一舉多得。

文、攝：吳綺雯



大家在暢飲之餘，也可品嚐懷石美食，即使是在酒吧看球賽亦可以看得滋味。



Hikari Bartaurent 主廚沼田和浩師傅

Hikari 保存了酒吧的靈魂，提供不少種類的日本酒、燒酎、紅白酒、烈酒、特調雞尾酒等，設施更是一應俱全，包括電視直播足球賽事、戲盤、卡拉OK。而且，餐廳主廚沼田和浩師傅對懷石料理甚有心得，精於將不同食材搭配，發揮它們的獨特之處。沼田師傅希望可以讓港人多認識懷石料理，將其普及化。



和風佐酒三味

包括了鹽烤銀杏、甜蝦配酒盜及烏魚子。鹽烤銀杏是用上果肉顯鮮綠色的新鮮日本銀杏，口感有別於香港平常買到的白果。甜蝦酒盜是把甘甜的甜蝦拌鹹香味十足的魚腸。另意大利烏魚子，相比日本及台灣出產的，味道較清，帶濕潤感，作為佐酒的確不錯。



北海道風乾鮭魚

第一輪免費，即使三文魚風乾後，魚味依然香濃，味道天然。連皮的魚乾經火槍烘過後，煙韌度剛好，絕對是佐酒的佳品。



意大利烏魚子蟹肉冷烏冬

意大利烏魚子配上北海道長腳蟹肉的冷烏冬，鮮味已經出眾，再配上由沼田師傅親自熬製的木魚湯啫喱作為醬汁，清新鮮甜。



各款串燒

如香雞腩肉串、特製蓮藕釀肉串、灌汁豬腩肉大葉串等，可作佐酒美食。

霹靂咁忍忍者海鮮沙律

沙律中的海鮮包括蝦、油甘魚、三文魚、帆立貝等，每款鮮味無窮。沙律中更加入軟綿的 Cream Cheese，跟爽脆的蔬菜形成對比。沼田師傅更在沙律中加入了爆炸糖，令菜式增加了玩味。



燒鵝肝配醃漬蕪菁薄餅

燒鵝肝火候控制甚為艱難，燒後表面微脆，但入口要溶化，是一道考驗師傅功夫的菜式。師傅特意加入日本醃漬蕪菁（與蘿蔔同科），中和了鵝肝的油膩感，咀嚼後，醃漬蕪菁的酸甜味令口腔帶來清新的感覺，配薄餅則可減低油膩，加添咀嚼感。



回魂湯

大家在酒吧飲飽食醉後，都會想吃點什麼暖胃吧。餐廳特意製作貼心的回魂湯，以日本長芋蓉、各種菇菌熬製。長芋有健脾益腎的功用可令人清醒回神。



紅豆抹茶卷

配自家製番薯乾雪糕

Hikari 的甜品師傅以日本茶道抹茶及自家製日本紅豆蓉製成紅豆抹茶卷，由於紅豆蓉為師傅親自製，軟硬度適中並保持紅豆的粒狀，較街外紅豆蓉更有咬口。加上焗蘋果片，令整個甜品軟脆並重，再配以自家製番薯乾雪糕，清新得來又不會有飽滯感。

京都風情蓮藕帶子小饅頭

沼田師傅以懷石料理的元素，精心巧製和風菜式，把原隻帶子放入以蟹膏和蓮藕蓉混合而成的粉糰，再搓成小饅頭形狀炸熟，最後淋上木魚湯底，味道清幽。

食得滋味

文、攝(部分)：雨文

秋日

鮑魚功夫湯 大開蟹宴

踏入深秋，雖然已到品嚐大開蟹的尾聲，不過筆者早前曾到城景國際樂軒品嚐了一頓「鮑魚功夫湯，大開蟹宴」，餐廳將海味之冠「鮑魚」，配合人間珍味「大開蟹」，俘虜了筆者這個大開蟹迷。筆者除了品嚐紫蘇蒸大開蟹外，還品嚐了多款菜式，如涼拌花雕話梅長蟹腳、鮑魚功夫湯、脆皮花姿雞、津膽雲腿海斑球、蟹粉灌湯餃子、薑茶寧波湯圓等，當中筆者對鮑魚功夫湯尤為喜歡，大廚以原隻鮑魚放於紫砂茶壺內作燉湯，滋補養生。而且，如你對大開蟹沒興趣的話，你還可以選擇蝦子烹茶膠，以代替大開蟹，每位 HK\$528 (已包茶芥，另加一服務費)。

紫蘇蒸大開蟹 (五兩)

肥美多膏的太湖大開蟹，蟹鮮味濃。大廚用上具有祛寒作用的紫蘇葉清蒸，不但有助抵消因蟹屬偏寒而帶來之腸胃不適，更保持蟹隻的鮮甜原味。



鮑魚功夫湯

大廚將原隻鮑魚、響螺片、桂圓、淮山等材料放於紫砂茶壺內燉6小時，然後再乾燉，使燉湯盡收食材精華，湯味濃郁、香氣四溢。



涼拌花雕話梅長蟹腳

酒醉涼拌菜式，把加拿大雪蟹腳放進花雕及話梅製成的凍汁內浸製，蟹肉盡吸濃厚花雕的酒香，不但凸顯蟹肉的爽滑鮮甜，更能細味花雕的幽香醇香。



另外，大廚更炮製了一系列蟹粉美饌如樂事啤梨蜜桃炸蟹棗、蟹粉海斑粒威化卷、蟹粉灌湯餃子等，每一口均能盡嚐大開蟹之蟹粉鮮味。大家如於酒店 Facebook 下載優惠券，除可以優惠價每位 HK\$380 尊享「鮑魚功夫湯，大開蟹宴」套餐，晚市惠顧更免費尊享甜品自助餐。另 Facebook 粉絲更可以 85 折優惠尊享各式蟹粉美饌。

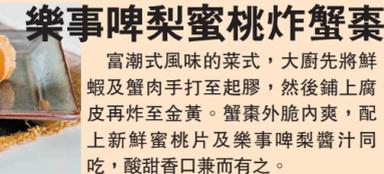
蟹粉灌湯餃子

餃子以生拆的蟹粉混拌碎鮮蝦和豬肉作餡料，包妥後將熬製多時的上湯注入皮薄的餃子內，味道濃郁鮮甜，充滿懷舊風味。



樂事啤梨蜜桃炸蟹棗

富潮式風味的菜式，大廚先將鮮蝦及蟹肉手打至起膠，然後鋪上腐皮再炸至金黃。蟹棗外脆內爽，配上新鮮蜜桃片及樂事啤梨醬汁同吃，酸甜香口兼而有之。



竹筴蟹黃海鮮羹

秋日滋潤湯羹，將海鮮及竹筴切粒，以上湯慢煮成羹，然後加入蟹肉及蟹黃，頓時提升菜式的口感層次。



斯勞斯本身是學油畫專業的，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，如今請他在此同大家分享，大家可透過真實事例，學到一些簡單風水常識。

yukkongsir@yahoo.com.hk

大家在酒吧飲飽食醉後，都會想吃點什麼暖胃吧。餐廳特意製作貼心的回魂湯，以日本長芋蓉、各種菇菌熬製。長芋有健脾益腎的功用可令人清醒回神。

文：勞斯

用過午餐出來商場散步，見對面一家酒樓大門圍滿人，原來等待叫號碼入座飲茶。馬先生有點不明白，兩家酒樓同一地段，經營同樣中餐茶點，前者食客疏落，後者卻門庭若市。其實想在競爭激烈的商場立不敗之地，除人為和運籌因素，招財佈局才至關重要。根據這兩家酒樓的門面設計，很明顯彼此都請風水師傅佈陣。剛才用膳那家，原本大門是一「收山」局，是引水入塘，旺丁招財格局。後來新老闆上場大事裝修後將大門遷徙，變成「出煞」，與原局坐向相悖，竟成反效。對面那間酒樓，風水師在地下用地磚堆砌了三層向外拱的半圓圖案，風水學名為「玉帶纏腰」。既有護主作用也可抗衡外彎路的「反弓財水」。大門是吸納財氣的重要入口，故此他們盡量加闊門面，於風水上能廣納丁財旺氣。以經營酒樓來說，門面闊大則利招顧客。如此一比較，兩位風水師的功力高下立見。

去年年初因執照問題令遊藝中心無法經營的馬先生，改變中心風水格局後不久，終於獲發執照開業，從此他對風水着了迷。上周末他約我見面，遂到樓下商場酒樓用膳。踏進酒家大門，馬先生特別留意擺在門旁一隻口含金幣的大靈龜。這酒樓人客稀稀，很容易找座位，加上點心小吃頗有特色和水準，朋友造訪，多數會來此處光顧。其實這酒樓以前人山人海很旺，自從新老闆接手，經一番裝修之後，生意反不及從前。馬先生好奇地問，門口不是擺了風水陣，為何生意還如此差勁。我說風水講氣場，擺放意頭吉祥物不一定有風水效應，只可當門面裝飾。開店做生意是很多人人的夢想。既然前東主做得有聲有色，大可照本宣科做落去。但新老闆為標新立異大事裝修以至連大門都移徙。可惜之後生意便急轉直下。

藏傳卦一 生肖

文：鑽治

鼠 是福不是禍，是禍躲不過。一切自有天意，還是自然而為。

牛 力變新是絕對的好事，但要量力而為，不能一味橫衝直撞。

虎 小小的苦難是成就將來大事的要素，你準備好接受挑戰嗎？

兔 留意身邊的朋友一舉一投足，會給予你很多的啟發性，當中有些更令你獲益良多呢。

龍 龍爭虎鬥必有一番新景象，不妨大膽行事。

蛇 欲言又止，繼而心急如焚，小心留意錯漏百出，得不償失。

馬 馬不停蹄在今周，似有還無最憂愁，欲想了結此刻事，重要在於時機。

羊 事事順境如意，難得繁忙可放下，偷得浮生半日閒。

猴 無奈此刻正在變，既不能變就順其自然，不用煩惱不用愁。

雞 一切切刃而解在於源，始源一開花定放，不再徒添哀愁。

狗 問題若然不在己，何必問題將己轉，一切安定又休閒。

豬 事業宮滿坐星輝，發光發熱正照耀，眾星聚居此處，群星締結添喜氣。

塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 抽到代表愛情的戀人牌，寓意無窮無盡的愛意在你身邊圍繞着，好好把握這愛的力量呢！

金牛座 當魔術師的出現，正正代表着這星期的你長袖善舞，朋友聚會還是傾生意合作事宜皆有出色的表現。

雙子座 力量牌的出現意味着你這星期要多留意家庭事，尤其是溝通的問題，要多加注意。

巨蟹座 不知何解愛侶總是不諒解，原因是月亮牌的能量在影響着你們的心情變得心緒不寧。

獅子座 面對大事件都能保持淡定，是你這星期的開運小秘技，要能像節制牌一樣淡定有錢財。

處女座 太陽牌的出現代表着你有些大計正在策劃中，雖然仍在磋商階段，但是成功在望呢！

天秤座 同樣擁有天秤的正義女神，代表了這這週要認真為自己編排一個正確的工作時間表了，不能再這樣嬉戲度日的。

天蠍座 星星牌如像流星飛過一樣，為願望帶來新的希望與盼望，但都要記得努力實踐呢！

射手座 魔鬼牌的出現，是時候提醒你感情三角是不容易玩的，小心引火自焚呢！

摩羯座 審判牌多數出現在改革或治癒的場面，這正好表示你身體健康和生活的問題需要好好調理了。

水瓶座 命運之輪代表你最近踏入新運程、生活及思維，好好享受這自然帶來的改變，這是一生的一個蛻變。

双鱼座 抽到吊人牌，事情仍未得到解決或改善，距離結果及成功仍有大段路，還是別心急了。