



福岡海膽豆腐配鮑魚床節煮
鮑魚放進醬汁內以慢火烹調，令鮑魚的天然鮮味盡情發揮。上菜時，配以福岡出產的幼滑海膽豆腐，是一款受歡迎的冷吃前菜。



福岡博多明太子青紫蘇
來自博多的明太子，以其醃製方式聞名各地。廚師將青紫蘇包着博多明太子，再轟炸炸炸炸。魚子的味道帶鹹，配以青紫蘇葉的清新味道，是絕佳組合。



熊本產鯛魚湯

此乃九州人在秋冬的時令湯品。大廚將熊本縣出產的鯛魚以慢火熬製出濃郁魚湯，食用時將湯淋上放有鯛魚片及腐皮等配料的碗內，讓鮮味滲進配料。

熊本產吞拿魚刺身

以爽口紫菜包着新鮮熊本吞拿魚刺身食用，可同時體驗雙重味覺享受。食客更可以附奉的磨鹽器，為刺身加上適量的即磨岩鹽調味，比起舊傳統醬油更能帶出吞拿魚的鮮味。

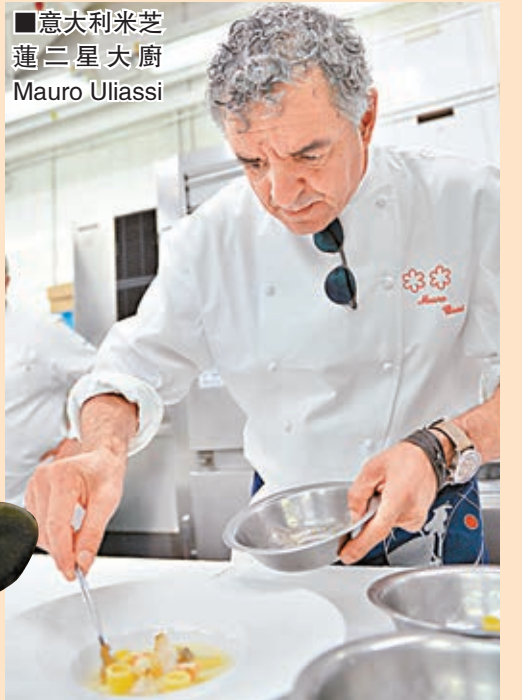


鹿兒島和牛沙律

以輕炙處理鹿兒島A4級和牛片，外層香氣四溢，內層則保留和牛的鮮香肉味，搭配口感爽脆的日本水晶菜及其他田園蔬菜，充滿田園清新氣息。

食得滋味

文、攝：雨文



白酒汁燴龍蝦配紅菜頭蓉

煙燻薯蓉湯配海鮮及意粉

一睹米芝蓮三星大廚風采 Mauro Uliassi 盡顯意菜魅力

早前，富豪香港酒店 Alto 88 邀請了意大利米芝蓮三星大廚 Mauro Uliassi 遠道作客席廚師，筆者亦有幸一睹其大師級廚藝，品嚐他烹調的意大利菜。屢獲國際殊榮的米芝蓮三星大廚的他，早於17歲入行，畢業於意大利著名廚藝學校 Alfredo Panzini，至今超過30多年經驗。他特別擅於烹調位於亞得里亞海的馬爾凱地區菜式，並把傳統的菜式以創新及改良的烹調手法重新演繹。他的烹調理念崇尚菜式的層次感，Mauro 會善用時令及上乘的食材，尤其是海鮮，再配以獨特的烹調方法製作，炮製出獨一無二的魅力。他更表示，食客品嚐美食後從心發出的讚賞及滿足的表情，都是他繼續創作美食的推動力，亦成為新靈感的來源。

「我覺得美食並沒有新派及舊派之分，創新的意思只是把經典的菜式重新演繹罷了。」Mauro 說。他更表示：「我們會用最現代的烹調手法及技巧去炮製每一道菜，但同時也保存着豐富的烹飪知識及傳統的飲食文化。」於1990年，Mauro 於意大利塞尼加利亞開設了自己的餐廳 Uliassi，於2008年獲得米芝蓮三星的美譽，廣受國際食家認同。

今次他為餐廳精心設計4道菜午餐及6道菜晚餐，菜式主要以海鮮為主，讓食客一嚐廚師的首本名菜。兩款菜譜選相配了特選佳釀，每款酒都經過細緻的挑選才能與菜式互相匹配，把食物的味道發揮得淋漓盡致。4道菜午餐包括：頭盤的廚師特色水牛芝士二重奏，第二道菜為自製薯蓉配巴馬臣芝士汁及白松露，主菜可選擇香燒鱈魚肉卷配燒雞汁或香燒鵝子配西班牙銀魚伴櫻桃蘿蔔及小洋蔥，甜品是英式水果吉士打。而6道菜晚餐包括：頭盤意式深海油甘魚薄片，接著兩道菜分別是白酒汁燴龍蝦配紅菜頭蓉及煙燻薯蓉湯配海鮮及意粉，意粉方面是自製寬條麵配帝王蟹肉；主菜包括香燒鱈魚肉卷配燒雞汁或香燒鵝子配西班牙銀魚伴櫻桃蘿蔔及小洋蔥，兩款美饌均擁有攝人魅力，教人難以選擇。



意式深海油甘魚薄片



甜品白松露榛子朱古力醬

限定直送食材入饌 品嚐地道九州風味

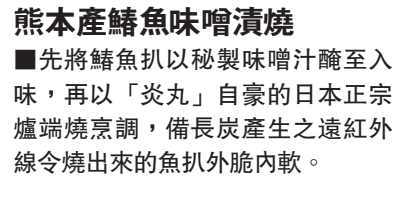
近年，隨着日圓下跌，不少朋友說要去日本旅遊，不過如果你還未有時間計劃到日本旅遊前，在香港，你仍可以品嚐到由日本九州直送的食材美食，位於銅鑼灣炎九居屋在今個秋天帶來九州美酒佳餚，將福岡、鹿兒島、熊本縣及宮崎等地方的新鮮食材直接空運到港，設計出不同的時令菜式，再加以特色燒酎，令你可以身處香港亦能品嚐地道九州風味。

當筆者走進這間榮獲「日本一」居酒屋美譽的炎九內，最期待的除了是地道美食外，就是這兒的店長——熊本熊，今次他帶來了福岡縣的海膽及明太子、鹿兒島和牛及熊本縣的天草大王雞等食材，由即日起至12月7日，你便可以品嚐多款期間限定佳餚美食。



宮崎豚角煮

以宮崎縣出產的五花腩豚肉，加入醬汁燉煮至軟腩。豚肉脂肪比例均勻，經長時間烹調令醬汁鮮味完全滲入其中，入口即溶令人一試難忘。



熊本產鱈魚味噌漬燒

先將鱈魚扒以秘製味噌汁醃至入味，再以「炎丸」自豪的日本正宗爐端燒烹調，備長炭產生之遠紅外線令燒出來的魚扒外脆內軟。

熊本「天草大王雞」沾麵

熊本名物「天草大王雞」，有夢幻地雞之稱。雞味濃郁不在話下，雞肉嫩滑更是無人能及！以「天草大王雞」熬製出香濃鮮味的湯汁，配以掛湯力強的日式拉麵，保證每一口都充滿鮮雞精華。

在品嚐一系列九州地道美食後，以傳統的日本風味作結，以各地時令鮮果，配以日式傳統糕點羊羹，為這頓九州風味畫上完美句號。同時，店長還特地挑選產自九州的不同口味燒酎，配搭各款美食。日本人飲用燒酎的方法各有不同，主要是按個人喜好而定，沒有一定的標準。由於燒酎本身是蒸酒，酒精成分較高，故不勝酒力的人可以不同方法享用，以減低濃度。加熱水飲用最能帶出燒酎的香味，令燒酎原料的味道加以提升。混以清水，能沖淡酒精之餘，亦不失原材的香味。當然，以室溫直接飲用最能感受到燒酎本身之醇厚味道。



鮮果羊羹

同期加映：

日式串燒和風滋味

日式燒雞腿肉大蔥



這個秋日，位於帝都酒店的1+1吧，推出一系列以Yakitori為主題的串燒美食，配合餐廳舒適的環境及獨有的室外場地，讓你在享受這些特色和風串燒之餘，亦能感受到非一般的酒店Yakitori。主廚以日式烤串方式烹調新鮮食材，於炭爐上為您即席炮製多款來自世界各地的惹味燒物，當中包括阿拉斯加皇帝蟹腳、美國珍寶帶子、新西蘭羊架、澳洲和牛肉眼、美國安格斯肉眼及日本甜薯等，美食種類繁多，令人目不暇給！此外，日式串燒的主要調味料包含了鹽、檸檬、七味粉、黑胡椒及日本芥末等，加上串燒以炭火烤製，既能有效地鎖住燒物肉汁，使味道更具口感和豐富，亦能保持肉質嫩滑，配以清酒享受，讓你細味和風燒烤的滋味。

日式燒鱈魚



美國珍寶蠔



澳洲和牛肉眼



「上」要上酒店頂樓參加朋友生日派對，相約星期天天食飯，希望我賞出席，說丈夫一直很想認識我云云……
文：勞斯
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

信是有緣
運用風水催旺桃花是幾千年來風水師撮合姻緣的慣用手法，雖然門派眾多，各家各法，但始終離不開要在屋中找出當事人的桃花位加以催旺。
應朋友之邀到萬家酒店參觀亞洲藝術博覽會。在大堂忽見一個熟悉身影，對方也見到我，主動過來打招呼。原來是「B」，幾年不見，樣貌反而年輕了，與當時那個神情凝重的她判若兩人。
她的八字以偏夫星為用神，適宜嫁年齡小於自己，或者大自己六歲以上的丈夫，異地情緣更佳。之前與她離婚的丈夫大她一歲，於命理而論是錯配。「B」是一位出色的室內設計師，其時三十四歲，婚姻失敗對她打擊很大。她渴求找尋另一半，問可否利用家居風水幫她催旺桃花。
在玄空風水化，有一類代表喜慶的九紫星對催旺桃花相當有效。像其他飛星一樣，循元巨盤飛伏，所到之處便見桃花興盛，添了進爵。曾有人洞悉先機，搶先佈局以迎合，結果催出良緣。
二〇〇七年九紫星到東。東為木，木能生旺九紫火星。於是建議她種植九枝帶綠葉的紅牡丹在閨房正東窗台上，並鼓勵她多參加親朋戚友的婚慶及喜慶派對。所謂「沾喜氣」，其實是借助熾熱氣場來消滅本身鬱氣，自我增值以提升氣質和魅力。
她說那年聽我對其命理分析，雖然有點半信半疑，但還是言聽計從，用指南針在房中找出桃花位擺陣。不久果然有奇蹟出現，在親戚的婚禮上認識了來港工作的英國才俊，言談中發覺兩人相當投契，加上之前聽我說過她的命數宜嫁到外國，於是嘗試發展。因大家志趣相投，很快就擦出火花，得雙方家長首肯，終於拉理天窗，婚後隨夫返英國定居。是次回港探望身體抱恙的母親。
「B」要上酒店頂樓參加朋友生日派對，相約星期天天食飯，希望我賞出席，說丈夫一直很想認識我云云……
文：勞斯

生肖 藏傳卦一 鼠 牛 虎 兔 龍 馬 羊 猴 雞 狗 豬

塔羅星座 文：BENNY WONG