在這櫻花綻放的季節裡,身在香港卻渴望置身日本觀賞盛開的櫻花,不

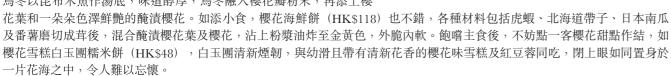
過,雖然不能飛到日本賞櫻,筆者發現香港不少日本餐廳都帶來了一系列 的櫻花料理,讓你猶如置身日本花海般,享受美食當前的幸福 感,能在香港品嚐到價格合理的櫻花美饌,確為你帶來愉

文、攝(部分):吳綺雯 悅的視覺及味覺享受。

和風櫻花の味 夢幻粉櫻響宴

首先,在香港逸東酒店的Yagura日本餐廳,以櫻花的色、形、味入 饌、特別呈獻五款以粉紅色為主調的「和風櫻花の味」創意料理、推 介櫻花卷(HK\$108),內含油甘魚、芝麻及香葱,主廚把壽司捏成花 瓣形狀,在表層灑上櫻花魚粉營造出粉紅色的效果,再拼湊砌成一朵 綻放的櫻花圖案。而櫻花葉醃平目魚壽司 (HK\$78) , 主廚把平目魚 以櫻花葉包裹醃製,在粉嫩的魚片上點綴一朵精緻的醃漬櫻花。

■櫻花葉醃平目魚壽 如只想點一樣櫻花美食,可選較飽肚的櫻花稻庭烏冬 (HK\$88), 烏冬以昆布木魚作湯底,味道醇厚,烏冬融入櫻花瓣粉末,再添上櫻









花水晶球



■櫻花喜之次茶

西日櫻花 Fusion菜 精緻美味

西日 Fusion 菜的精粹在於日式的不時不食,以新鮮時令的食材炮製出精緻美味的 Fusion菜,加上西式用餐的步驟,由前菜至甜品,美味層層遞進,講究非常。今次,位 於佐敦的 Airisu Cuisine 便為你呈現特色的櫻花 Fusion菜,推出和風櫻花系列美饌 (HK \$388一位),令你一次過品嚐多款櫻花限定菜,愛好櫻花者不容錯過。

首先,櫻之前菜為西日Fusion的櫻花美饌掀起序幕,Sakura Shooter配櫻花蒟蒻,是 一道充滿fusion口味的前菜,一道櫻花蝦乾蒟蒻沙律,清新醒胃。而刺身盛放配櫻花水 晶球,以日本製之梅酒和秘製高湯製作而成的啫喱,外表晶瑩剔透,一口一顆水晶球, 入口淡淡梅酒香,細心觀看發現一朵櫻花藏於其中,就像一顆水晶球一樣

在主食上,一道櫻之海老,可愛櫻花造型的蝦餅非常吸睛。櫻花美饌當然以飯或麵 作為主食的結尾,這道櫻花喜之次茶漬飯,鋪有軟熟日本珍珠米加上炸酥脆的櫻花蝦, 香氣撲鼻。最後,來個櫻之甜品——綿綿菓子,師傅按照日本傳統和菓子製作方法, 造出軟糯煙韌的口感,配上雪凍至脆身的棉花糖朱古力,再灑上爆炸糖

另外,來自日本北陸新潟縣的居酒屋海老の髭,以日本女兒節、櫻花等春季元素 配上黑毛和牛、鱈場蟹及三文魚等豪華食材,由即日起至4月30日期間推出三款期間限 定「櫻花滿開春季套餐」(HK\$580起一位),一共8款菜式以豪華食材入饌,帶來· 抹春曉降臨的氣息,菜式如女兒節風前菜拼盤、蟹丸湯、刺身拼盤、鹽釜燒櫻鯛付櫻 葉、鱈場蟹天婦羅、黑毛和牛涮涮鍋、釜炊新潟魚子及三文魚土鍋飯、朱古力雪糕等



壯 繹

決

定盡

快

搬

既然新屋那邊

死裡逃生

,之後煩惱

2013年得了

,定為金傷

■綿綿菓子



■櫻花滿開春季套餐

星會合,

形成強力

病氣

與集結中宮

的五二組

人房

中房合二為一

將病符氣引領

入房。

· 睡床納 是納

金 組

剋 星

六

金

木

玄空秘 為

旨

入屋, 道上去

水

五黃

病星從騎樓

輿。

大廈坤

搬過

舊屋就

八夏坤艮坐向水在附近,順星風水好便會

王

,用真火化是非:



置長衣服 大門角形

睡

看是非星落於 四小病位宜設 四床為文昌生 上人房置於東

面的 坐方

病

位卻

為隔

納

八

六

組

星

星於騎樓飛

門沿北角

■鹽釜燒櫻鯛付櫻葉

廚房,

建議多在廚房開爐煮

。三碧是

同期加映:

甜點零食滿載粉櫻

在這個櫻花盛開 的季節,處處都有 櫻花的元素,例如 位於香港逸東酒店 內的 Main St Cafe 亦推出春天限定櫻 花系列熱飲及甜 -櫻花牛奶咖 啡及櫻花雪芳蛋

牛奶、芳香櫻花糖 漿以及醇厚咖啡而

成的春日特飲,咖啡師以一雙巧手精 心勾勒出櫻花樹,並以櫻花花瓣點 綴,栩栩如生。同時,大家可以咖啡 配一件鬆軟味美的櫻花雪芳蛋糕,紅 粉緋緋的樣子吸引非常,吃下去散發出

■櫻花牛奶咖

啡及櫻花雪芳

今個春日,卡樂B延續和風特色,特 別推出「卡樂B櫻花蝦鹽味蝦片」,以天 然材料讓化身為櫻花瓣的蝦片變成甜美的 淡粉紅色,仿似一朵朵嬌嫩的粉紅色小

比入減壯並有小如屋少旺不生姐這時期 一B 忙

時也代表身體強

定是生

В

星

添丁的

打

山星也

花。貫徹口感鬆脆、啖啖 鮮蝦滋味的蝦片特色,嚴 選珍貴的櫻花蝦入饌,以 滿足喜愛零食的妳。淡淡 櫻花蝦鹽的清新滋味配搭 鬆脆口感,為味蕾帶來小 小的驚喜,讓人一試愛 上。

不 受 阻 比 如 這

超過一百

個單

位

1米,光平

個感覺很重

要 樓 健

凡一間新聞

'擋直接

入屋

感和源面

窩

心

及

舒

暢 氣流

的



出巡柴灣

賣惹味滷水白蘿蔔 良心老闆逾三十年未加價

和風櫻花の味・有櫻花

卷丶櫻花稻庭烏冬等。

就連傳統的滷水小食近年亦加入不同口味,如芝士 及香辣味等。想抓緊傳統的尾巴,可以來到位於柴 灣永利商場的青年商店。未見舖頭,先聞其傳來的 陣陣「滷味」,香氣四溢。創立於1982年的青年商 店主打滷水小食,當中包括白蘿蔔、魚蛋、豬頭 肉、蝦卷、浸齋、腸仔及雞髀等,然而,要數最吸 引食客的就是店主加入了自製的滷水秘方,令食物

滷得極之入味。 負責人陳成 (Terry) 娓娓道出小食店的歷史 「原本小店旁邊有一間戲院,所以當年賣的食物都 是依據觀影人的口味,當時賣啤酒、汽水、雪糕、 腸仔及雞髀,盛載着滷水的電飯煲由開業至今逾三 十年都沒有變。」潮州人的烹調技藝中,以滷水著

稱,Terry分享道:「看似是肉類沾染了滷水的汁才變得好味,但其實製作滷水,愈多 材料愈香,全因有肉類,例如滷水雞髀,因為將肉類放入滷水時,其肉汁都釋放出來, 雞髀的精華全都在滷水中,所以當雞髀愈賣得多,煲滷水就愈金黃愈香。」

Terry透露滷水的製作材料由潮州訂回來,再自行利用香料、生油等調校出味道,再 集合不同食物的精華,成就了其獨特的滷水香。另外,青年商店的豬頭肉吃來除了沒有 羶味,還帶有淡淡的鹹味,Terry分享製作過程:「豬頭肉本身是『下欄貨』,製作過 程中加入了海鹽,辟走豬本身的羶味,而豬頭肉最大的工程就是除毛,要用火鎗去燒, 工序繁複。」他又透露其店舖的滷水白蘿蔔由開業首天至今都沒加價,仍舊賣兩元四 件,即平均五毫子一件,他笑言:「可以入健力士了。」



依儘來年落成情

很多令其

夫婦

不離不棄。

成的樓宇,是 現在住於日

同屋

苑早 址

請

我到

上

看

個住宅單位

收了

説之前·



無法預料的 (定大宗: 日 更會先度 接 物業 事往 到 尤其當運 買賣之 小



話説





香港著名西洋玄學家,天生一對藍瞳目,能靈視你的未來,擅於各類型西洋占卜術,超 過二十年的占卜經驗,更獨創數字占卜命盤—「BT9型格」,親授之學生遍佈世界各地

誰懂色彩學?是那種什麼顏色代表什麼意思的色彩學! 紫色代表幸運或如意,橘色代表勇氣,綠色代表穩定。大家只要閉起雙眼在心中默默想 着來緊一周的運氣,然後張開眼睛挑選你所喜愛的顏色,它便會揭示你的色彩一周了。

强烈的情感如泉水直湧,令你人際關係得心應 手、愛情路上如膠似漆,但同時亦激發起你性格 急躁的一面!

希冀的愛情和穩健感情正在萌生着,未有對象 的多些出門碰碰運氣,人見人愛的你很大機會覓 得如意愛侶的!

橙色

活力無窮的能量,令你點子多多,意味着勞

動、辛勞或事情上的轉變,只要有恒心鐵杵磨成 針

能量充足和健康快樂充沛,財運澎湃非常,不 論工作上或投資所來的。也是代表着智慧和教學 的能力,有很强的進修機會!

你的搵錢能力超强,有了你已足夠不用再作他 想,但綠色與嫉妒有關,因此亦容易惹起不必要 的是是非非呢

, 此 () 三 個 巨

乾巽

向

八卦

管八卦騎人運線樓

山管

水局

所

房窗大廈大門

向

忙説她倆均

兀 星當令 謂

1十幾,沒生當令。王

抽到吊人牌,這星期心 裡總不是味兒,恐怕將要 有不如意事發生。



罕有:

5這裡的|

林設計

獨鍾

樓

, 她們又

常了個大單去年第三

。推

出

購了

財運高掛因為抽到了 代表財富的女皇牌 ,還 要是女貴人來的哩!

這周有點奔波勞碌的

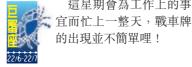
感覺,因為出現了命運

之輪牌,令你們產生事

事未滿意的情緒。



這周會遇上好久不見的 老朋友一齊聚首,魔術師 人人牌的出現會為你帶來強勁 的人緣運



這星期將有機會遇上生 命中的貴人,他絕對能帶

這星期會為工作上的事



留意工作上人事變 動,小人往往在這時候 令到你措手不及,因為 魔鬼牌的出現。

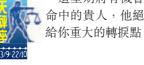


説給你知,努力是必須 的,但同時都要有耐性。

力量牌的出現往往是要

喜歡刺激的你們,這星

期絕對合適你們了,因為



愛情路上滿希望,節制 牌的出現令到你們更守望

相助、更愛惜對方



做任何事情滿有希望 是對的,但都要有好好 的行動力,不要像星星 牌般只想而不作。



很開心這星期出現了太 陽這張牌,因為它會帶給 你們無限的溫暖及希望。

