

中秋節剛剛過去,相信早前已吃了不少中菜,不如今天開始換換口味,轉而品嚐一下西餐,當中尤其是 富豪九龍酒店的Mezzo及金域假日酒店的咖啡廳,分別都推出了一系列的法國黑松露菜式及龍蝦菜式,兩 種食材都可算是矜貴,就趁着初秋時節,三五知己聚會一下,花600元左右品嚐一頓豐盛的矜貴西餐。

文、攝(部分):吳綺雯

### 黑松露菜 芳香馥郁

首先,富豪九龍的Mezzo一向以供應 美式意大利菜為主,配合其舒適用膳環 境,是一眾親朋好友聚會的理想選擇。 不過,今個月,餐廳呈獻一系列以芳香 馥郁的法國黑松露炮製的滋味佳餚,推 出「情迷法國黑松露」菜式,帶給大家 奢華的體驗。

黑松露又被譽為「餐桌上的黑鑽 石」,是世界三大珍饈之一,其盛產於 法國普羅旺斯,屬矜貴食材。酒店行政 總廚林志榮師傅為一眾饕客呈獻九款既 芳香四溢又賞心悦目的黑松露菜式,如 香煎鴨肝牛柳伴黑松露砵酒汁、香煎牛 仔柳伴黑松露忌廉汁、香煎黑鱈魚伴黑 松露及香草牛油汁、龍蝦沙律伴蘆筍及 巴馬火腿配松露醋汁、黑松露蛋麵配巴 馬臣芝士汁、黑松露薯棗伴芝士野菌、 野菌莧菜沙律伴檸檬松露汁及黑松露雅



■黑松露薯棗伴芝士野菌

枝竹湯等。

當中如野菌莧菜沙律伴檸檬松露汁, 選用澳洲空運的莧菜,加入蜜糖、清新 的檸檬汁及芬芳馥郁的黑松露汁,味道 獨特。而黑松露薯棗伴芝士野菌屬必吃 推介,自家製的薯棗以薯蓉包裹着味濃 的巴馬臣芝士,再以黑松露作點綴,啖 啖矜貴滋味。黑安格斯可謂牛中之極 品,香煎鴨肝牛柳伴黑松露砵酒汁以肉



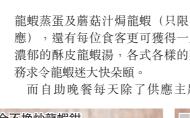
■香煎鴨肝牛柳伴黑松露砵酒汁

嫩多汁的黑安格斯牛柳和法國鴨肝入 饌,伴以特製的黑松露砵酒汁同吃,更 能突顯牛柳的鮮味。

最後,大家可品嚐黑松露意大利奶凍 伴朱古力脆脆,為這頓盛宴畫上句號。 黑松露味的奶凍入口軟滑,不甜不膩, 而朱古力脆脆及開心果碎更提升了奶凍 的口感及層次。如你是黑松露迷,就趁9 月30日前去品嚐了。

## 龍蝦菜式 大快朵頤

如想暢快地一次過吃到不同款式的龍 蝦菜式,可去金域假日的Bistro on the Mile咖啡廳。由即日起至10日31日,特 別為龍蝦粉絲迷推出以龍蝦為主題的自 助晚餐,推介菜式有大大隻肉質爽嫩的 波士頓凍龍蝦、龍蝦蟹肉蝦咯嗲、龍蝦 牛油果沙律、龍蝦卷、龍蝦芒果莎莎 醬、龍蝦忌廉芝士卷、龍蝦啫喱、龍蝦 茴香沙律、雜菓龍蝦沙律、龍蝦橘子沙 律、泰式柚子龍蝦蟹肉沙律、龍蝦帶子 務求令龍蝦迷大快朵頤。 大板燒、龍蝦千層麵、薑葱炒龍蝦鉗、



龍蝦蒸蛋及蘑菇汁焗龍蝦(只限周末供 外,更有瀨尿蝦、凍龍蝦仔、凍蝦、凍 應),還有每位食客更可獲得一盅香味 藍青口、日本長腳蟹、香煎羊扒、香燒 濃郁的酥皮龍蝦湯,各式各樣的菜式, 牛肋骨、燒豬手、燒牛肉、椒鹽魷魚、

而自助晚餐每天除了供應主題菜式 完,源源不絕供應的 Häagen Dazs 雪



蘑茹汁焗龍蝦



糕、奧地利蘋果 卷、雞蛋仔、麵包 布丁、意大利芝士 蛋糕、木糠布甸、 朱古力馬卡龍、紅 桑子啫喱及葡撻等 美味甜品。

# 同期加快

日式丼物專家丼丼屋 極 (DONDONYA) 一直 致力提供正宗日式丼飯及 多元化日式餐目,每年更 積極走訪日本全國, 搜羅 不同縣市名物,將東瀛滋 味帶到香港。日本各地傳 統美食、特色縣產多不勝 繼早前青森及德島縣限

定餐目後,餐廳今次與九 州熊本縣合作,精選數款 採用優質熊本直送食材的 特色美食帶來香港-「熊本黑毛和牛丼定 食」、「熊本黑毛和牛烏 冬兒童定食」及「熊本黑

毛和牛親子餐」等,為食 客帶來極上和食料理享 熊本縣位於日本九州的中央,三

面環山,除了美麗的大自然景觀 外,天然資源亦十分豐富。熊本以 農立縣,加上正快速發展的畜牧 業,令當地名產多不勝數,因此有 美食寶庫之稱。今次限定餐目就嚴 選了熊本縣產的黑毛和牛、草莓及 南瓜作食材, 盡顯熊本滋味。

當中的「熊本黑毛和牛丼」選用 高質的熊本A4黑毛和牛,脂肪分 佈均匀,肉味濃郁。於淋上特製 「熊本燒牛肉汁」的飯面上鋪滿燒 至金黄色、脆身香口的和牛肉片, 伴以蛋黄、酸忌廉醬和黃芥末汁, 味道層次豐富。 另外,「熊本黑 毛和牛鳥冬兒童定食 」同樣以熊 本A4黑毛和牛炮製而成,配「熊 本南瓜沙律」、玉子燒及特色炸 物,更附有「Kumamon」造型包 裝的「熊本奶油蛋糕」,深受小朋 友歡迎。





佛法之恩師,除學習佛學之外,恩師亦傳他文王卦 及陽宅風水至今35個年頭。2013年通過禪定,悟得 前所未有的契悟,終明白了五行與際遇實相之間的 關聯性,像石破天驚一樣,整合了一套獨一無二、 與宇宙本體相應的禪悟姓名學,依此因緣,祈以公 開部分千古未傳姓名學之奧秘,望有緣人得到裨

facebook: 禪悟——千古未傳姓名推命學

## 地點紫氣的應用 (續)

(接上文)繼2007年丁亥年有紅潮出現的五行 丁壬,海水有温度暖化,出現紅潮,在今年2018 年9月壬午日在美國佛羅里達洲西南海面也出現最 大規模的紅潮侵襲,午中藏丁己,丁壬合化木變成 紅潮,(海中有溫度自然繁衍水中植物)。當然, 聰明的讀者會問,為何會是發生在美國?

日 壬 庚 美國之地點紫氣 午 丁己 庚壬戊

皆因月令庚申月,庚(西方)的霸主(前文提到 盡收西方紫氣的地點,就是美國!通根即天干庚通 在地支申中庚壬戊,庚強而有力,故美蒂自然配合 時空的五行是主氣庚,就能相應了地點美國,再遇 壬丁,故有紅潮襲擊美國佛州。

然而,地點的紫氣對我們的姓名原來也有關鍵的

例如: 譚 庚 天 我 丙 人 異性宮 夫妻宮 内卦 源 申 地 晚輩宮子女宮外卦

按姓名總局的功能,除前文所教之功能,異性 宮、夫妻宮屬內卦、晚輩宮、子女宮屬外卦外、也 分為天,為最上,即我,地為最下,即地。人在天 地間,所以原本的名甚為惡劣,為何也可當政府高 官?理由無他,就是因為此姓名學屬於香港人,即 今天所談及之地點紫氣的原因,變了本來由甲木生 丙火生庚屬凶格,我被嚴重之剋盡,實在不祥,幸 全賴香港回歸祖國後,有己土之紫氣,故甲己合化 極大之土,形成丙火被土洩其氣,丙變成丁之力 度,丁遇庚即以火煉金,反而得貴,得以理順。

若論時運,姓名學內也有順行和逆行:

男命 (+) 男命 (-) 譚 庚 1-20 乙 50-70 星 庚 20-50 志 丙 20-50 甲 1-20 源 甲 50-70

男命遇(-)我,周星馳此例就屬逆行,即從最底那 個「馳|字作為1歲至20歲,中間「星|字作20 歲至50歲,最後周字則50歲至70歲。若論:

星 庚 夫妻宮 馳 甲 子女宮

首先,星馳意境不錯,普遍認為星星可以馳騁於 天際,自由自在,即能發揮抱負的意境,從事創作 更充滿創意,不過在創作過程中,充滿不確定性和 衝擊,因為甲庚沖剋,亦因此宮也代表夫妻宮和子 女宫,故兩宫所代表的婚姻及兒女是很難得以孕育 成功。

幸此名亦受香港紫氣所影響,即甲己化土,自然 變了土上現金亦得資產,時機一到,乙庚剋合得大 名,由於成名需付出代價,剋合代表並不如外間所 想,是很喜悦的。

再講,阿里巴巴的接班人,亦是馬雲的接班人 張勇,從名字張(丙)勇(庚)看來,庚被剋,本 來不是很好的格局,雖然,庚代表貴,本來庚不喜 丙來剋,但火相向上,金在下並不會大傷,只是不 喜,一般情況,丙庚,會有本末倒置,顧享樂的特 性,但此名在內地則以戊土之紫氣加之,故丙火生 土 (戊土) 生庚,反而得貴。

食得滋味 文:雨文

佳味道傳承大獎」。

龍蝦千層麵







華廚藝精英雲集香港,角逐「青年廚王」的王 在90分鐘內利用大會指定材料,配以李錦記醬 料和調味品製作中餐菜式。

「李錦記青年廚師中餐國際大賽2018」圓滿 舉行,賽果日前揭盅,鄭德洙(韓國)以其珍 餚「130周年魚香富貴丸子」,巧妙配搭食材

和運用李錦記醬料和調味品,成功從42位參賽

青年廚師脱穎而出,勇奪「李錦記130周年最

42位分別來自澳洲、加拿大、中國內地、哥

倫比亞、捷克、法國、日本、韓國、馬來西

亞、新西蘭、新加坡、台灣、菲律賓、荷蘭、

美國、香港及澳門等17個國家和地區的青年中

評審團由七位國際中餐名廚組成,包括陳惠 事以「環球薈萃 突破經典」為主題,讓參賽 肩發揚中華優秀飲食文化。

者寶座。在一連兩天的比賽中,青年廚師們須 榮大師、近藤紳二大師、梁輝雄大師、李耀雲 大師、呂敬來大師、馮洱迅大師和楊利華大 品讓人耳目一新。他們期望各青年廚師未來能 師。內地的烹飪大師李耀雲大師表示,今屆賽 運用李錦記醬料突破界限,創作更多佳餚,並

者在佳餚設計及烹調技藝上盡情揮灑創意,作





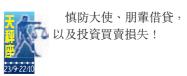
工作上可能會遇見是 非,勿一時衝動,要沉得 住氣!

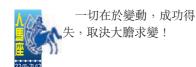


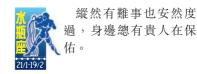
不安的情緒只會令到事 情更壞,是非亦會不斷, 三思而後行!



遇上不平事,一定要 暢所欲言,不然留下一連





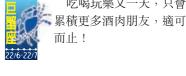


### 文:BENNY WONG



人緣運活躍,單身人士 可望脱離孤寡行列,已婚 的就要安分守己喇。

吃喝玩樂又一天,只會



而止! 當知道自己真正需要



時,就要立即行動,勿錯 過機會!

