

白松露美饌



Zuma白松露嚐味餐單主菜：特色紙包椰菜、烤龍蝦、F1級雪室熟成新湯和牛西冷。

踏入白松露季節，多間餐廳為這個季節特別推出年度嚐味餐單，Zuma Hong Kong 呈獻12道全新配搭的精緻菜式，繼續展示餐廳團隊的創意，從前菜到甜點每個階段均為食客提供別出心裁的白松露體驗。而米芝蓮星級餐廳à nu則以最新鮮及優質上乘的食材入饌為餐廳的經營理念，亦推出白松露菜單，包含多款白松露美饌，令食客能夠一次過品嚐不同風味的白松露菜式。

文：吳綺雯

嗜矜貴風味

禪悟居士，正職與玄學、術數無關，信奉藏傳佛教，自初中開始在「玄學發燒友」父親耳濡目染下接觸面相、紫微斗數、八字等知識，再經父介紹認識了教授佛法之恩師，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，望有緣人得到裨益！

facebook: 禪悟——千古未傳姓名推命學

姓名札記：有情則生 無情則死

雖然我的正職與玄學或五行推算並無關係，但自從決定推廣禪悟姓名學，通過教學，接觸到不同階層，不同背景的門生，接觸門生多了，還是要入鄉隨俗，適當地應用我所認識的姓名推算法及風水幫門生問事，盡點綿力給予一些另類看法或做法，讓門生安心外，更能使其在人生迷惘的時候，有正向積極的人生觀去面對低迷的困境。

雖知人生無常，無永遠的天光，也不會永遠的天黑，禍福相依。話雖如此，人生好的時候，往往趾高氣揚，快樂不知時日過，但在低谷時，當然，度日如年，在黑暗中感覺迷惘，無助，此時此刻，有人無私伸出援手，雪中送炭，尤其顯得珍貴。

到底有什麼人願意伸出援手呢？當然是佛、菩薩、善人，又或是菩薩「學神」。何為菩薩「學神」？了解自己作為凡夫，有很多陋習，也有黑暗面，但本於崇尚佛菩薩之教誨，希望通過修行，完善自我及人生的人，便會實踐慈、悲、喜、捨，希望他朝能成就開悟，自利利他。自利利他就是無分別心，但修行並非一朝一夕，而善人及「學神」菩薩，畢竟也是凡夫，自然也是親疏有別。

對於親人，朋友，家人等自是特別關顧，這就是「有情」，對於陌生人，無關係或關係不太親密的人就自然不會太重視，這就是「無情」。

而五行術數有一口訣，「有情則生，無情則死」。在術數層面上何謂「有情」，又何謂「無情」？

「+ -」互見就是有情，男女配有情，剛柔配有情，高低配有情……

至於++配--配，就是極端。極端就是「無情」，說得明白一點，凡行事極端，所遇到的結果，就容易不利於己。

從這個角度入手，+-互見即代表「正路」的力量，相反便是偏激的力量了。「正路」的力量可來自於政府、老師、父親、長輩等等，而「不正路」便是「惡霸、衝擊、無正規學歷之人士……

本來每個人皆歡迎「正路」的力量護持自己，祈望「激進」或不正規的力量對自己也有裨益。而現實中，正路又不代表時常所給的助力沒有事與願違的「幫倒忙」，即越幫越適得其反。

什麼時候會這樣，我舉門生問事的例子作解構說明：

例一：有一門生藉詞說提早請教2019至2020年的各個姓氏的吉凶，我認為不重要，便答無暇思考，後來她才道明因媽媽遇到麻煩的事，所以便找我投石問路，曲線問我吉凶之事。

於是我便二話不說，問她母親全名作推算，一看便知問題所在：

黃燕琼	丁癸	我	月	年
			壬戌	戊戌
			戊戌	戊戌
			戊辛丁	戊辛丁
-	甲	乙	丙	丁
	+	-	+	-
			戊	己
			庚	辛
			壬	癸
			+	-
			+	-

一乙丁己辛癸屬陰支，陰性力量屬力量較少的自「我」。

—此月壬戌月，本來正負有情；壬丁合，本應合即投契，但實情又恰恰相反。此門生說媽媽要找香港和內地公證行律師辦事，但內地連香港正規有效的結婚證書也不承認（這就是政府也「幫倒忙」的情況）。

—無他，因丁弱受不到「正路」政府的助力，即幫忙也，但更糟的情況，過了11月6日是「癸亥」月，癸丁一一打絕，無情，相信事情更會惡化，我着她叫媽媽忍讓，小心為上，要出「癸」月才有轉機了。

意大利白松露豪華盛宴

意大利白松露彌足珍貴，而Zuma的嚐味餐單不惜工本用上大量意大利白松露，由即日起至12月31日呈獻這頓豪華盛宴（每位港幣2,280元）。盛宴以香煎拖羅配魚子醬白松露和日本生蠔配紫蘇珍珠揭開序幕。第一道熱章是蝦仁本菇辣龍蝦湯，讓食客在品嚐和牛他他配味噌牛油麵包之前感受點點溫暖，然後就是新鮮開胃的水菜沙律配溫泉蛋及豬肉脆片。接下來，食客可以細味鮮活海鮮炮製的刺身拼盤，以及豪華矜貴的白松露慢煮鮑魚。

在主菜上，烤龍蝦以紫蘇、大蒜和日本柚子牛油調味，別有一番風味。而黑安格斯肉眼扒配搭特色紙包椰菜，把白松露的



白朱古力松露流心蛋糕配日本柚子雪葩

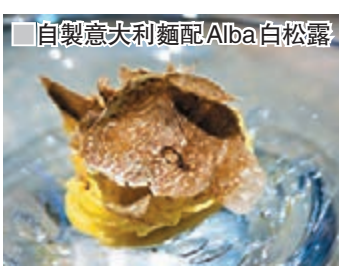
香氣散發得淋漓盡致，食客更可把肉眼扒升級為F1級雪室熟成新湯和牛西冷配餐廳招牌醬汁。最後一道主食，是僅用松露牛油炮製的野生蘑菇釜飯，菌香四溢。

當然，餐廳的甜品向來教大家垂涎，作為今年白松露餐單的壓軸菜式當然不會令人失望。例如，賣相精美的白朱古力松露流心蛋糕配日本柚子雪葩豐富清爽平衡得宜，結合質感食味，為此段非凡美食之旅畫上完美句號。

阿爾巴白松露時令菜單

米芝蓮星級餐廳à nu深信最佳的飲食體驗在於品嚐到食材最天然的本質，品牌名稱「à nu」在法文中是「以原來的姿態」的意思，而這亦正是其創辦人兼總廚下野昌平創立品牌的宗旨。故此，廚師堅持深入了解不同時令食材，並利用嶄新的料理手法炮製獨一無二的日本法式料理，同時不忘把食材原本的味道發揮至最佳狀態。

適逢現時是白松露的時令季節，餐廳首次於香港呈獻受熱切期待的白松露菜單，這款奢華矜貴的時令食材與餐廳精心烹製的美饌融合，為食客帶來日式料理食材混合傳統法國料理技術的滋味。價值港幣\$1,580的白松露菜單，包含多款白松露美



芝士馬鈴薯泥配八岳山、中村農場蛋黃

饌，餐廳即席在食客面前創出一片新鮮的白松露，帶來白松露品嚐體驗。

為了帶出白松露最原始的味，菜單的第一道白松露菜式為芝士馬鈴薯泥配八岳山、中村農場蛋黃，在蛋黃和薯泥上加上一片片新鮮創出的阿爾巴（Alba）白松露，令食客能一嚐白松露最原始的獨特風味。其餘兩道白松露菜式還有主菜「自製意大利麵配Alba白松露」和甜品「日本士多啤梨配Alba白松露」等，這白松露菜單供應時間由即日起至12月15日。

同 期 加 映 文、圖：雨文

粵菜配干邑 創驚喜滋味

近年，不少餐廳美食與茶酒配搭，今次就來粵菜配干邑，由即日起至11月30日，星級中菜府滿福樓推出趣意美酒佳餚配對，以獨特粵菜配搭三款芳郁醇厚的法國著名干邑名莊馬爹利干邑，包括馬爹利藍帶、藍帶微創及X.O.，創造驚喜滋味。

四款以馬爹利干邑入饌的菜式，包括馬爹利蜜汁烤叉燒配馬爹利X.O.、馬爹利干邑煎大蝦配馬爹利藍帶、清香汁烤法國鵝鴨腿配馬爹利藍帶微創及椒鹽多寶魚配馬爹利藍帶，配上不同款式的馬爹利干邑，分外「醉」人，為饕客同時帶來感官享受及意想不到的干邑美饌體驗。食客更可以優惠價額外點指定配菜干邑一杯，譜出你的專屬口味。

例如，口碑載道的蜜汁烤叉燒選用了優質梅頭肉以製作出鮮嫩鬆化的口感，師傅特別調製了融合蜜糖與名仕干邑的秘製醬料，反覆用於醃製及燒烤過程中，因此叉燒入口即能嚐到啖啖酒香。同時，清香汁烤法國鵝鴨腿配上一杯藍帶微創，肉味濃郁及鮮嫩的法國鵝鴨腿先以孫師傅秘製的獨特「清香汁」煮至入味，再輕烤至微焦並提升芳香。另一款獨特料理是馬爹利干邑煎大蝦配上一杯馬爹利藍帶干邑，彈牙的花竹蝦洗淨後加入以生抽、芫荽等多款材料秘製的醬料炒香，最後才瀝入名仕干邑，讓熱力將酒精揮發，令鮮甜的蝦肉仍能保留陣陣酒香。



食得滋味

年底特別多聚會，又是自助餐、晚宴旺季，以下有兩間酒店深知港人喜歡吃海鮮即推出主題性的海鮮自助餐、養生宴，供應日期都至11月30日，有需要可參考下。

金域假日「環球海鮮自助晚餐」

金域假日酒店 Bistro on the Mile 咖啡廳的「環球海鮮自助晚餐」，選用來自不同產地的海鮮，運用不同的烹調技巧，滿足各海鮮愛好者的胃口，有冰鎮海鮮如即開生蠔、凍龍蝦、凍蝦、凍藍青口、日本長腳蟹。

前菜則有帶子卷伴蘋果蓉、香辣牛油果帶子杯、蠔肉凍湯、越南蠔肉卷、車厘茄鮮蝦串燒、小龍蝦蟹肉咕嚕、煙三文魚、鮮蝦八爪魚沙律、菠蘿帶子沙律、蜜橘青口配沙律、鮮蝦甜椒沙律、大蝦天婦羅及香味濃郁的川貝燉鱸魚肉湯。主菜包括麵包糠炸帶子、煙肉芝士白汁焗蝦、黑松露忌廉汁鮑魚闊條麵、酒煮青口配大蔥及辣肉腸、照燒魷魚筒、蒜茸粉絲蒸扇貝、三杯炒蜆、美國西冷及香煎鵝肝(只限周末供應)，務求令海鮮迷大快朵頤。

甜品有最新推出的鐵板炒果味冰卷(每晚會推出一款味道包括熱情果、芒果、紅桑子、士多啤梨、菠蘿、椰子味)伴Haagen Dazs雪糕、栗子蛋糕、法式蘋果撻、熱情果啫喱、希臘乳酪奶凍及葡撻等。

星期日至四成人HK\$589、長者HK\$471、小童HK\$412；星期五至六成人HK\$659、長者HK\$527、小童HK\$461；凡以任何銀行的Signature及白金Visa信用卡簽賬自助餐，即可獲75折優惠。



沙田18的「墨汁醃吊筒蒸肉餅」及「蝦籽瑤柱醬帶子蒸鮮腐竹」。

城景國際「鮑魚龍蝦滋養宴」

城景國際樂雅軒於11月起呈獻「鮑魚龍蝦滋養宴」，以時令煲仔菜式配合鮑魚及龍蝦等矜貴食材，炮製秋冬滋養盛宴，當中包括一蒜香金絲蒸乳龍蝦、鮑魚海螺燉功夫湯、鍋燒龍躉斑腩、煲仔臘味炒飯、桃膠西施杏仁茶等。蒜香金絲蒸乳龍蝦，選用肉質鮮嫩及彈牙之乳龍蝦，將其開邊後釀入生蒜、炸蒜及粉絲蒸煮，於上桌前淋上滾油及蒸魚豉油讓菜式提升其香氣及色澤。

鮑魚海螺燉功夫湯選用矜貴鮑魚及海螺，加入雞腳、豬肉等食材於紫砂茶壺煨燉兩小時，有清熱明目及清肺之效，特別適於秋冬飲用。鍋燒龍躉斑腩則選用本地新鮮龍躉，肉質爽滑，上粉炸熟後再加入火腩及北菇片等燉入入味，再用鍋燒至甘香，菜式惹味非常。

凡出示城景國際官方網頁優惠惠顧「鮑魚龍蝦滋養宴」，每位只需\$328(4位起)，席間更無限供應指定啤酒、紅白酒及汽水。

沙田18時令秋冬特色佳餚

踏入秋季，沙田凱悅酒店18主廚何振雄師傅擅長挑選時令食材，配合傳統家庭烹調手



金域假日的冰鎮海鮮

特色佳餚。

「田魚炒蝦毛」中的田魚及蝦毛炸得香脆，韭菜鮮嫩爽口，配上香口的花生粒，酥脆可口。「寮步鮮淮山秋葵炒鴿甫」以鮮嫩的鴿甫肉搭配爽脆多汁的秋葵，加上東莞享負盛名的寮步豆醬烹調，鹹鮮可口。

繼野山椒及雞樅菌醬後，是次餐單新添了蝦籽瑤柱醬。何師傅以蝦米、乾葱、蒜茸、金華火腿、元貝、蝦子與油同浸，並以此醬料製作「蝦籽瑤柱醬帶子蒸鮮腐竹」及「蝦籽乾貝醬拌淮山麵」。

又以廣東菜式黃金蝦為靈感，用潮州炸魚皮跟蝦球一併烹調，並加入鹹蛋黃醬，製作「鹹蛋黃魚皮蝦球」，蝦肉香甜，叫人食慾大增。「墨汁醃吊筒蒸肉餅」用上以鹽及墨汁醃製過的吊筒，令菜式更添鮮味，齒頰留香。



城景國際的鍋燒龍躉斑腩



城景國際的鮑魚海螺燉功夫湯

法，為食客帶來多款惹味可口的

塔羅星座

文：BENNY WONG

工作上可能會遇到是非，勿一時衝動，要沉得住氣！

單身人士可望脫離孤寡行列，已婚的就要安分守己喇。

不安的情緒令到事情變壞，是非亦會不斷，三思而後行！

吃喝玩樂一天，只會累積更多酒肉朋友，適可而止！

遇上不平事，一定要開口暢言，不然留下一連串問號！

當知道自己真正需要時，就要立即行動，勿錯過機會！

慎防大使費、朋輩借貸，以及投資買賣損失！

事業有成，得以發展，好好把握，更上一層樓。

一切在於變動，成功得失，取決大膽求變！

心緒不寧，愛侶多爭吵，若有重要事，還是別急作一時！

縱然有難事也安然度過，身邊總有貴人在保佑。

適宜團體合作，一人難成。先難後易，事半功倍。