

# food

## 明日預告

意大利雲吞

撰文：陸悅 攝影：林良明  
美術：王耀光 編輯：何小雲、招美寶  
讀者意見專線：傳真 2564 7993 E-mail: amychan@hkett.com

## 名食 GUIDE EAT

### 感情之味

感情可以是一種與日俱增的感覺。感情也是重遊老地方時，那種久別重逢的感覺。

感情亦可以是重試那久未嘗的避風塘燒鵝河，令你憶起小時候的味道。

那碗令我重拾小時候的味道，就在興記（地址：尖沙咀彌敦道 180 號寶華商業大廈 1 樓，電話：2722 0022）。入口第一啖的避風塘燒鵝河，彷彿回到避風塘的艇上，與家人共聚天倫的一刻。相信 Y 世代的，並沒有機會真正在避風塘的艇上吃過晚飯，我生於 70 年代，可以炫耀有過的幸福。

能到避風塘租艇吃晚飯的，必定家境不錯，因為依稀記得那個年代，租幾個小時的艇，也是要三、四百元，還沒有計算食物的價錢。吃的除了海鮮，還有避風塘燒鵝河。我相信只要是三十來歲以上的朋友，都會明白那碗避風塘燒鵝河，是有別於在任何餐廳吃得到的燒鵝河。每次帶朋友吃興記的避風塘燒鵝河，他們都會說是兒時的味道。

很坦白，隨年漸長，味道不喜歡太濃。每次到興記，也得喝過可樂才能沖淡餐後的濃烈味道。但，仍然喜歡偶然吃一下興記的菜式：蒸鮮鮑魚、椒鹽泥鯚、豉椒炒蜆、蒜蓉蒸蠔子，最後必然來一碗避風塘燒鵝河。

有時候，吃東西，那感情味也佔了菜式的三四成呢！

撰文：黃宇詩



名食 Guide 作者，  
周一：Alexander，周二：小松本太太，  
周三：Winnie，周四：黃宇詩，周五：何嘉麗。

### Info

#### Bistro on the Bund 灣畔餐廳

地址：紅磡灣紅磡道 8 號海灣軒海景酒店地下  
電話：2269 7828  
營業時間：12nn-3pm、6pm-凌晨 12mn  
交通：於紅磡港鐵站往紅磡灣方向步行約 15 分鐘  
泊車：愛景街停車場  
備註：會員免加一服務費

▶ 灣畔三式批 (\$138)：包羅帶子配蘑菇、巴馬火腿配松露油、墨西哥辣椒配彩色燈籠椒共 3 種口味，個人最欣賞巴馬火腿這一款。



歐洲、印度、泰國，3 個地區有何關係？是旅遊勝地，也是不同的美食國度。

新張不久的 Bistro on the Bund，集歐、印、泰 3 種菜系於一身，為原本只有酒香和中菜味的紅磡灣，帶來更多元化的甜酸香辣。

# 三菜鼎立

## Bistro on the Bund

年初喬遷至紅磡灣現址的高級會所九龍會，旗下的夢上海及奇醇酒莊先後開業，今個月上旬，輪到 Bistro on the Bund 新登場，處於酒店正門棕櫚長廊最盡頭之處，經過其實容易錯過。

Bistro on the Bund 前身為九龍會的會所西餐廳，是傳統扒房，亦提供印度菜，只開放予會員。如今餐廳既是 8 千呎宴會廳規模，同時歡迎任何人士光顧。從 1984 年創會之始，已經在餐廳工作的現任總廚黃家強師傅說：「以前我們主要做傳統西餐，現在款式多了，菜式改變很大。」據扒是昔日扒房、高檔西餐的專利，標誌高尚的生活，「在舊店吃美國安格斯肉眼 8 安士分量要 \$230，現在增至 12 安士，價錢都差不多，只需 \$228，很抵食！」

### 新增泰菜

餐廳與時並進，西餐部分增加了 Pizza，共有 7 款口味，全以薄餅專用 00 麵粉，自己搓粉糰，劃一薄脆餅底。印度菜依舊由印度籍廚師主理，跟黃師傅並肩 20 多年，廚房亦設 Tandoori 烤爐。數最大動作，便是新增了泰國菜，亦由泰國籍廚師掌廚，從沙律、小食、湯、主菜到甜品，佔了餐牌過 1/3 之數。

事實上，a la carte 餐牌的近百款食品選擇，本身已經比一般同級餐廳為多。到了周末及假期，午餐是供應亞洲菜的 Brunch Buffet，自助晚餐則是有數十款的環球美食，價錢亦相當優惠。

紅磡灣一帶的交通網絡暫時未臻完善，而且餐廳開業不久未為人熟悉，不過勝在有會所級水準的食物，窗外的園林加上遠眺中環的景觀，四周寧靜悠閒，好一片城市中的綠洲。

抵食



▲ 扒美國安格斯肉眼 (\$228/12 安士)：炭燒的威力，讓外層燒得香脆，牛肉味甚豐；4 款醬汁中以傳統法式的 Matre d'hotel 牛油（混合香草、橙皮、檸檬汁等）最美味。



▲ 辣椒糕炒大頭蝦 (\$188/兩隻)：每隻有半磅重的越南大頭蝦被橙紅色的醬汁包裹着，看似頗辛辣的泰國辣椒糕，內裏還有九層塔、洋葱等，味道香濃不辣，且帶鮮甜。



◀ 8 千多呎的宴會廳，玻璃窗的一邊是酒店園林，景致開揚。



▲ 冬蔞功海鮮燴螺絲粉 (\$108)：用冬蔞功混合椰奶來煮螺絲粉，淡黃色的醬汁不多不少掛在每條螺絲粉上，味香濃帶冬蔞功香味，煙韌度剛好，配有帶子、蝦、青口等海鮮。

▶ 印式羊肉咖喱角 (\$48/6 件)：鬆脆的外層，裹着以印度香料、咖喱粉炒過的羊肉碎，香口惹味，蘸以新鮮薄荷汁更美味。

自己動手做



So cheap!

### \$48 小食選擇多

印度菜的選擇沒有西餐、泰菜的多，除了可佐以 Naan 餅的 Masala、Vindaloo 咖喱或 Tandoori 烤肉。在小食的選擇中，可以嘗到 Samosa（印度咖喱角）和 Paneer Pakora（印度香脆芝士），前者較為港人認識，有素菜及羊肉兩款口味。印度籍大廚自己擀皮、炒餡料、逐隻包裹再炸，每日製作約五、六十隻也要花兩、三小時，所以每份 \$48 也是物有所值，且是全場最平的食物。另外其他如：泰式炸辣魚餅、炸蝦餅、香芒黑白壽司等亦是此售價。

