

<http://gourmetkc.blogspot.com/2011/03/amber.html>

KC賞味隨筆

只談飲食，少談風月，不談世事，希望大家也樂在其中！



2011年3月4日星期五

Amber ~ 琥珀上的兩顆星



正月下旬·晴

有一些餐廳，你不會說那裡很差，食物總是有水準，但光顧了一次，總是提不起勁再去吃。但另外有一些餐廳是相反，水準高而令你幾時都想找個機會重臨的，這裡就是這樣的一間餐廳了。就起Amber絕不陌生，就是從前還在中環工作的時候時常來吃早餐的地方。最喜歡這裡的Eggs Benedict，仔細又美味，單看賣相已能令人充滿力量。



最初來吃的總是早餐

後來有了港澳版米芝蓮推介，方知原來我一向在二星店子吃早餐的！當然，誰都知這裡做早餐的廚部人員跟做午餐及晚餐的團隊是不同的，所以後期分別來了吃午餐及晚餐。親力親為的大廚 Richard Ekkebus 總能保持食物的水準，在賣相及味道上總不會叫客人失望。



KC黃林麗華 大將風範

早排接受了某機構的邀請，以飲食博客的身份在Social Media Week擔任嘉賓講者，同場的還有WOM.com的主理人Fergus。在座有這裡的傳訊部大員Vivian，當天說起，不如約在Amber吃一餐，就在陽光普照風和日麗的下午來了一趟。遲到了，氣沖沖的趕來，在席的還有公關部大員Caryn及WOM.com的另一位老闆Samanta。有此陣容而KC能敬陪末席，榮幸。



時令餐牌

談笑間，侍應拿來麵包籃，在幾款新鮮熱辣的選擇中要了小法包及橄欖包。小法包一向是我的至愛餐前麵包之一，尤其是「当店製」的就更可取。搗了一塊來吃，外層脆而內層很鬆軟。橄欖包也相當不錯的，軟熟之餘也滿有橄欖鮮香。沾染了牛油魔王小姐的習慣，是自自然然的去塗牛油，不過在Fergus的再三推薦下就試了這裡的橄欖油，果然是鮮香美味，沒介紹錯。



KC黃林麗華 我選了的是小法包及橄欖包

就在此時，餐廳經理Thomas跟我們介紹是日餐牌及其推介。就在這個6th Amber Winter Menu中選擇了前菜及主菜，前者是在塔斯曼尼亞煙三文魚及北海道海膽中選了墨魚，因為我覺得比較時令一點。另外主菜就在紅鯛及豬頸肉以外要了鹿肉，春天好像未至，吃野味也不算很過時。



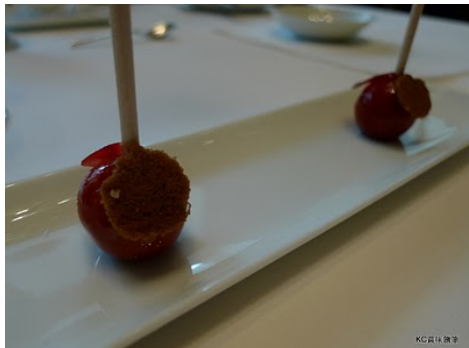
專業的餐廳經理

侍應生已送來幾款的悅口小吃 Amuse Bouche，依照 Thomas 介紹吃的先後次序，一套三款的小吃就由小小的栗子忌廉水牛芝士（Burrata Cheese）吃起。味道輕輕的而口感軟滑，上面刨上了栗子碎，加上漬栗子及栗子蓉的香及甜，份量小小的恰到好處，很不錯。



軟滑的忌廉水牛芝士

再下來可以說是這裡的招牌小吃，就是每次看到朋友們的相簿也總會有這一味的鵝肝珍寶珠是也。鵝肝醬搓成圓圓的一粒，外層是紅莓果醬，再在上面「貼」一片黑松露。拿起棒子一口吃下，鵝肝醬的豐腴加上酸酸甜甜的紅莓醬，亦有黑松露香，是個必勝的味道配搭。難怪席上的朋友笑說是如果取消了會給客人投訴的一味小吃。



是這裡的招牌小吃

最後的就是炸忌廉火腿丸，做成一粒丸子般放在小杯內，其實就是西班牙 tapas 忌廉火腿卷的變奏。餐廳經理的指示是一口吃下，但也要小心熱度。吃起來外脆而內軟滑，吃下去忌廉及火腿的味道就來了。也察覺到火腿丸上面是放了一粒粗鹽的，果然在味道上起了畫龍點睛的效果，提升了味道的層次。



好吃的火腿丸

跟一口清香怡人的 blanc de blanc，在幾味小吃後就是前菜了。我選的是 Kou-ika（コウイカ），那就是墨魚了。用上的是墨魚肉及鬚兩個部份，兩者都用上豬油去煎香，再在上面放上了刨了絲的棕櫚樹芯及黑松露，在旁的就是榛子醬汁及酸奶油汁。墨魚煎當煎得非常好，外邊脆口而內層軟糯，夾起微爽而清新的棕櫚芯，是討好的前菜。至於兩位 WOM.com 的大老闆都要了海膽，賣相絕好而據聞味道更好，大家下次來可以試試。



墨魚



賣相很美的海膽

主菜之前，Thomas 就跟大家換了帶果香的紅酒，而我吃的是鹿肉，那就更適合了。這是個擺盤看上去非常「田園」的菜式，也正好襯托出吃野味的感覺。鹿肉是柳的部份，切成小段，再在中間間雜的放上紅菜頭、小白洋蔥、黑橄欖、車厘子及小香草。碟內的食物形狀互相配合，而顏色也相異成趣，紅的黑的白的綠的，實在是未吃也看得出廚房花的心思。



顏色配搭得很好

吃起來當然是預期中的有水準。個人習慣，吃野味不宜煮得太熟，所以鹿肉要了rare（尤記得在Caprice吃到過熟的羊腿及鵝腿嗎？）。從橫切面看是嫩紅還帶點血水的，對辦。吃起來肉質是很嫩滑鬆化，味道鮮美，一點微羶味及血腥的味道就正好帶出吃野味的感覺，非常不錯。伴碟的幾味菜蔬在味道上平衡得好，甜的鮮的微辛的，增加了味道的變化，很不錯。



火候剛好

用上的是 reduce 得很好的 poivrade sauce，是以胡椒及醋為主的醬汁，跟紅肉配搭得很好。醬汁不多不少，吃完也沒有什麼剩下的。這個鹿肉主菜，在味道及實行上也值得滿分。另外也試了 Fergus 的烤紅鯛，連鱗的魚皮烘得很脆而肉很鮮，廚師巧妙的做出了對比的效果，看似簡單但其實技巧高超。另外 Caryn 分享給我的豬頸肉就配上一個很有趣的捲捲意粉，有趣又好吃的。



KC真味饌 Fergus 的魚，也不錯



KC真味饌 Caryn 要了的豬頸肉

到了選甜品的時候，這裡甜品大廚的手勢總令人期待。甜品餐牌有七個選擇，分做三個主要部份，分別是 French Farmer Cheese，Winter Fruit Desserts 及 Chocolate Desserts。其實吃至此時已經很飽，所以不能如 Fergus 般吃芝士了，想吃得清新一點，就在 Winter Fruit Desserts 及 Thomas 的推介下試了 Corsican Clementine。



KC真味饌 「柑橘」！

這個甜品用中文直譯過來就是「Corsica 來的柑橘」，是有趣的將橙雪葩、云呢拿慕絲及一個小小的酒漬蛋糕困在一個大大的橙色「糖罩」內。吃的時候要先將「糖罩」敲碎，再混合慕絲、雪葩及蛋糕同吃。清新柑橘鮮味的雪葩加上香滑的慕絲，但也不及甜甜糖漿外殼搶鏡，是很吸引的味道。這一味「柑橘」，有趣又吃得滿意。



KC真味饌 最搶鏡的是脆糖片

豐富的食物，悠閒舒適的一頓午宴，隨著一杯香濃的雙份特濃咖啡劃上句號。也因為太飽，最後的小點也吃不下，統統給我帶走了。

謝謝Vivian及Caryn的招待及邀請，也令我更確定Amber在我心目中的地位。



評分：（以 5 個&為滿分）

食物：&&&&1/2

服務：&&&&&

環境：&&&&1/2

餐廳資料：

Amber

中環皇后大道中 15 號

置地文華 7 樓

2132 0066

反應：

於 3/04/2011 標籤：KC推介, KC試菜, 價錢：五百以上, 地區：中環/金鐘, 專題：午餐之選, 米芝蓮二星, 菜色：法國菜, 評分：服務滿分

1 意見:



Pandamen 提到...

佢個海膽確係精彩！下次來試試鹿肉也好。

2011 年 3 月 4 日上午 8:35

張貼意見