

香港の洋食の
レベルの高さを
示す一軒です



K氏 にとっておきの洋食

AMBER



(上)デザート「コルシカ産ミカンのソルベ」はすっきり爽やか。アーモンドのアイス付き。HKD160。(下)メインは「野生の鹿肉」。玉ねぎのピュレと沢山の野菜とともに。HKD598。



「winter root vegetables(冬の根野菜)」には、何と22種類の野菜が使われている。根菜のピュレと黒トリヨンソースにして野菜を食べる。贅沢な気持ちになれる一品だ。HKD288。

野菜のしさを 追求する 香港の新風

「ここ5年ぐらいで香港の西洋料理のレベルがすごく上がりました。その代表格がここです」

ケイ氏が入れ込むこのレストランは、確かに斬新な驚きを供してくれる。オランダ人シェフが生み出すコンテンポラリー・フレンチは、伝統をおさえながらも軽快。そして何より、料理を創り出す喜びにあふれている。



香港中環皇后大道中15號
置地文華東方酒店7樓
☎ +852-2132-0066
URL=
www.amberhongkong.com/
◎ 7:00~10:30、12:00~14:30、
18:30~22:30(月~土曜)
無休

「フランスから有機栽培の野菜を、1日おきに取り寄せているんです」

シェフは野菜を用いることに並々ならぬ情熱を注ぐ。どのお皿にもふんだんに使われていて嬉しい。食べていて体に優しい感じがするのだが、キリリとエッジが立っている。上日のランチは、6品にワインが4種ついてHKD698とお得。



オランダ人シェフのリチャード・エッケバス氏。大きな体から、繊細極まりない料理が繰り出される。とても真剣な人だ。

