



全球最佳餐廳

屬於我們的

當 選新特首如小朋友玩泥沙，現任特首又鍾意貪小便宜，今天香港還有甚麼值得你驕傲？能夠有四間餐廳入選英國《Restaurant》雜誌的 S Pellegrino 全球最佳餐廳，應該值得高興，最起碼，保住了美食之都的光環！縱然，口味這回事其實很個人化，要證明是否最佳，何不立即打去訂位，要等幾耐先有枱？唔知！因為香港人都愛一窩蜂嘛！

記者：陳劭敏、林佩婷、黃婉婷

攝影：林栢鈞、蔡家輝、伍慶泉、黃子偉、楊錦文

香港唯一五十佳

正如 Die hard fans 紀曉華 (Walter) 所言，置地文華酒店的 Amber 能成功連續兩年躋身有飲食奧斯卡之稱的 S Pellegrino 全球五十佳餐廳，全因這裏的菜式帶有分子料理的元素，當中亦有日本菜的精緻，是歐洲菜的未來走向，具有前瞻性！只因觀乎歷屆入選此項榮譽的餐廳，看得出評分似乎特別看重實驗性料理的價值，或許也希望藉由評選，展現具時代前瞻性的美食風格之企圖心，而 Amber，正中下懷。

Amber 的米芝蓮兩星總廚 Richard Ekkebus 來自荷蘭，曾赴法國隨米芝蓮三星級大廚 Pierre Gagnaire、Alain Passard 及 Guy Savoy 學藝，身型高大的他，還是個風趣幽默的人，嘴上總掛着絲絲笑意，未知是否這樂天性格所影響，在他構思的菜式中，總是色彩繽紛，單是看就令人有快樂的感覺，事實對 Richard 來說，得獎當然值得高興，但獎項某程度只是錦上添花，是對整個團隊一個很好的鼓勵，因為除了食物質素，服務、裝潢以至整個

飲食體驗也佔有一定比例，連續兩年入榜表現了 Amber 的穩定性！不過，對於一個真正熱愛美食的廚師來說，沒甚麼看到食客用膳後滿足的笑容來得更心滿意足。Richard 坦言未來依然只為餐廳保持專注和批判性，不刻意為得獎而做甚麼，只期望每天都能有一點點的進步，也希望每一次來 Amber 的客人會笑着說：「好快再見！」

Amber (2132 0066)
中環皇后大道中 15 號
置地文華東方酒店 7 樓



■野生海鱸魚配日本蜆烏賊、有機甜菜根、橄欖及牛肉濃汁 當造的海鱸魚煮得嫩滑，一旁的配菜有風乾番茄和新鮮番茄，其中後者表面鋪上小巧的 BB 烏賊刺身，精緻得過份！\$688



■白蘆筍、黃酒燻羊肚菌配輕煎小龍蝦、黑松露雞肉及西班牙黑毛豬火腿土司片 雞肝呈流心狀，夠驚喜！\$208



Amber 對菜式的堅持以及其前瞻性，是得獎的主因！



■血橙雪葩、果凍配血橙杏仁凍糕 用的血橙製成 Sorbet，再灑上血橙醬汁，口味清新！\$160



■番茄清醃鱈針魚配橄欖油、魚子醬、及地中海蔬菜 鄉村麪包 \$518



我最怕悶，希望食嘢都有驚喜，所以分子料理最得我芳心。