

飲食男女

863
一書三用 / 逢星期五出版 / \$15 /
2012/02/10
etw.hk

Berries Sweet



895080 500009



Wild Malaga Strawberries a Yuzu Panna Cotta \$160

愛它 有內餡

驟眼看，這道用馬天尼杯盛着的甜品像葩菲（parfait），繽紛吸引。但我愛它，並不因為精緻的賣相，而是她複雜的內涵。面層鋪滿新鮮野莓，伴着雪糕和牛油曲奇條。雪糕並非一般雲呢拿味，而是用檸檬、羅勒和乳酪打成的，微酸中帶着清爽芳香，中和了野莓的濃郁莓香。再吃曲奇條，當中又藏了些鮮忌廉，香脆軟滑兼而有之，每口都有驚喜。好戲還在後頭，下面還有一層薄薄，用野莓和士多啤梨酒做成的果凍。一吃，酸香糾纏着舌頭，隱隱滲着酒香。接着是一層柚子奶凍，輕柔軟滑，味道自然清新，與果凍交織出酸香怡人的層次，再飽也忍不住整杯幹掉。



行政總廚 • Richard Ekkebus

西班牙野莓被歐洲人視為truffle of fruits，產量少，非常珍貴，味道酸香，不太甜，香氣叫人難以抗拒。每年一到當造期，我便會用它來做甜品。

Amber // 地址 / 中環皇后大道中15號置地文華東方酒店7樓 // 電話 / 2132 0066
// 其他推介 / 線釣紅甘鯛配茴香\$728、煎封淡水小龍蝦配花椰菜\$588 // 平均消費 / \$500(午市)、\$1,400(晚市)

頭盤主菜， 也愛叨它的艷光

或者是各種莓豔紅剔透的賣相太誘惑，不止甜品，
就是頭盤、主菜，也愛拉攏它，那怕擔當花瓶角色，都變得艷光四射。

Berries × **Salad**

**Heirloom beetroots with winter berries,
hung greek yoghurt spiced red wine reduction vinaigrette \$300**

送你一盤鮮果花

如果，食物都有幸福指數，這道野莓沙律，必定爆燈。

如果，情人節當日吃到這道菜，比收花更感動。

因為它比一束花更漂亮。紅的黃的綠的藍的，繽紛得像個little garden，

還傳來朕朕莓的清香，簡直如沐春風。

花多眼亂，仔細看看，主角是西班牙野莓，

有原粒和用它來做的果凍，切成粒，

還有紅黃兩種顏色、用鹽煮過的紅菜頭粒、

藍色的藍莓、紅色的小紅莓 (cranberry)、

白色的希臘乳酪粒，和綠色的食用綠葉。

上枱前把以肉桂、丁香、柑橘和紅酒醋煮成的醬汁拌勻。

吃下去，野莓的酸甜、乳酪的清酸、藍莓的清甜、

紅菜頭的爽甜、食用綠葉的清新、紅酒醋汁的酸，

美味得難以用筆墨形容。

