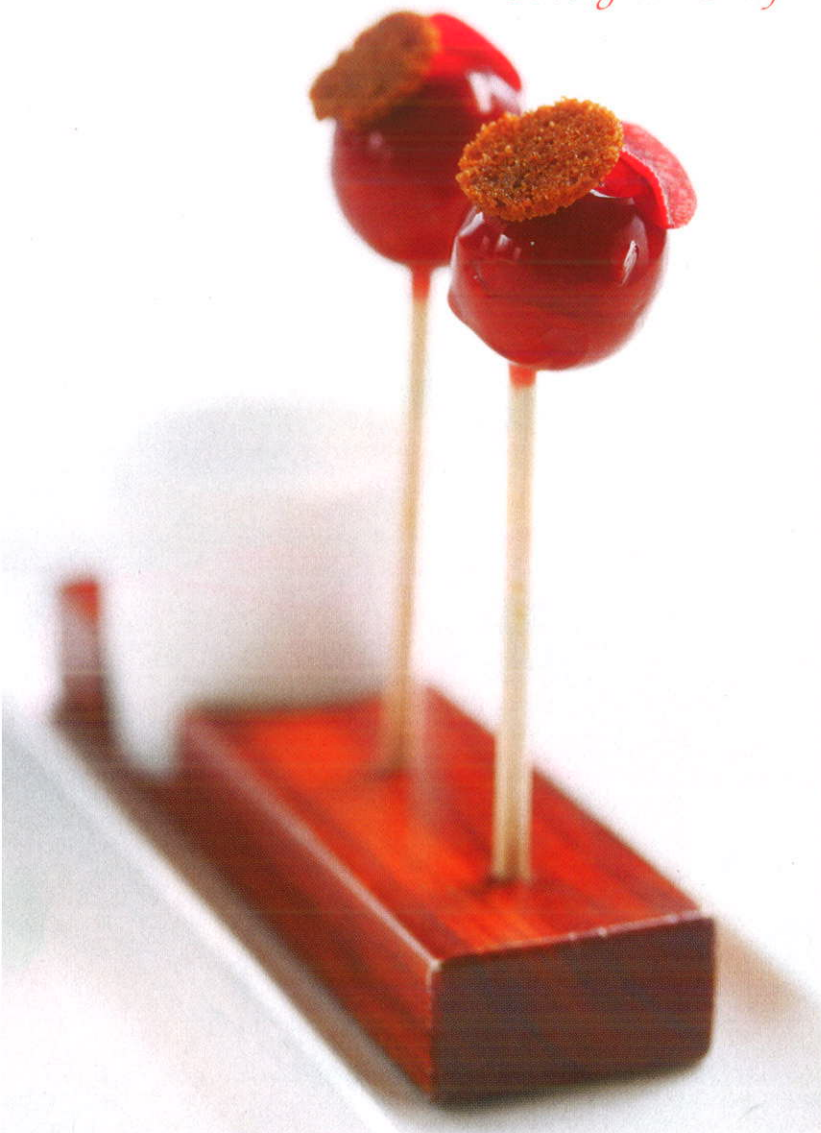


Foie gras Chupa Chup



Richard希望你能吃出幽默，最緊要夠fun。

第一口便是經典

Amber的Amuse-Bouche曾經令老主顧失望！

事緣熟客來到，竟然沒有了Foie gras Chupa Chup和Iberian Pork & mustard Croquette，嚷着大廚Richard Ekkebus加回餐單上，令Richard哭笑不得，所以，這兩道Amuse-Bouche可說是Amber的簽名作品。Foie gras Chupa Chup是將鵝肝鋪上一層紅莓汁，香滑濃厚；外層加一塊小小焦糖脆餅；Iberian Pork & mustard Croquette則是以黑毛豬做成小肉團，惹味鹹香；最特別是兩道Amuse-Bouche都賣相精緻有趣，似是而非：Foie gras Chupa Chup像「珍寶珠」，Iberian Pork & mustard Croquette則像小薯波；直至放入口中，真相大白，盡顯Richard的幽默。怪不得Richard說：最緊要有fun，務求客人有一種開心愉快的心情去享受一個晚上。

Richard強調今天fine dining的定義已不是純粹高貴、高貴和高貴，也不一定正襟危坐，而是讓人感覺輕鬆自在；服務也不一定是老成持重，但卻一定要着重細節：來到Amber，只要你一坐下侍應便會先送上兩款Canapé，你大可一邊吃一邊細意挑選今天的菜式。下了菜單後，不一會侍應便會上Amuse-Bouche，接着又送上麵包，毫無冷場。「由於我們所有的前菜和主菜都製作需時，總不能讓客人乾坐着吧，所以Amuse-Bouche正好也作為一個過場，讓我們可爭取時間準備第一道菜式。」

驟眼看，看不出所以然來，打開便是精緻的Petit Four，怎不教人驚喜？



Amber

中環皇后大道中15號置地文華東方酒店7樓
2132 0066