

電子報 2

異國料理篇

香港除了有購物天堂的稱號外，還被譽為「美食天堂」。香港飲食文化為東方文化及西方文化的交匯所在，發展出了一套揉合中國菜（主要為粵菜）和西餐的飲食習慣。作為全球各地人們的匯聚點，日本菜、韓國菜、台灣菜、越南菜、泰國菜及印度菜等餐廳於香港均十分常見。

法式- Fleur de Sel

香港上環以異國美食出名，整區塞滿了一間間小小的餐廳或酒吧，而 Fleur de Sel 即為其中一家法國菜餐廳。Fleur de Sel 為法國人開的餐廳，走進店內會發現這裡整個就是 French Reunion，客人 95%都是法國人，若有基本法文能力，更可以嘗試跟服務生以法文點餐。Fleur de Sel 店面不大，餐點以 Crepe 為主，menu 十分清晰，就是甜跟鹹的 Crepe。建議點一個鹹的 Crepe，一個甜的(若喜愛巧顆粒者推薦 Fully Chocolate)，再搭配他們家的 Cider，真的是好吃到會笑。

日式 - Monster sushi & Sushi one

MONSTER SUSHI 是港星吳彥祖愛吃日本料理，於是他與在電影圈的好友共同投資，更挖腳自己原本愛吃日本料理店的壽司師父駐陣。晚市餐版款式較多，午市餐版則是套餐型式。它用料新鮮，店裡用餐環境舒適，壽司也相當多樣化，但出餐速度不穩定。而 Sushi one 與 Monster Sushi 性質相同，亦為創意壽司料理店，價格比 Monster Sushi 稍低。

Hint:

這兩家壽司店價位較高，但通常過了十點這兩家店家有不同的優惠，可以在前往餐廳用餐前先上網查詢，即可以較低價格享受美食。但記得提前去排隊，因為人潮一般來說都蠻多的。

越式-芽莊 Nha Trang

位於擺花街跟閣麟街中間的這段威靈頓街，充斥著不少美食小吃名店，比如沾仔記及芽莊。芽莊為一間越式餐廳，在香港有多間分店。而其中我最喜歡的用餐環境為位於中環威靈頓街的芽莊，它的座位如吧檯般，上菜速度也很快。身為美食名店之一的芽莊，每到用餐時間，店門口總是大排長龍，建議來之前先訂位。而飲食方面，它的越式料理很精緻，香料方面更是很大方的提供一整罐的魚露讓食客任意享用。推薦菜色如下：

柚子沙拉 - 柚子沙拉中有花生、紅蔥頭、少許魚露，拌一拌後即可吃了，非常清爽的一道菜。

軟殼蟹捲 - 很多餐廳的軟殼蟹都會濕濕軟軟的，但芽莊炸過的軟殼蟹，又酥又軟，搭配青菜、紅蘿蔔絲、冬粉，包裹在越南米紙中，淋上魚露，真是人間美

味。

生牛肉湯河粉 - 碗裡的生牛肉很紅嫩，在湯裡泡一下後，慢慢開始變熟，依然鮮嫩可口。這裡的河粉煮的剛剛好，不會爛爛的，反而很有嚼勁。河粉湯裡有不少豆芽菜、青蔥、洋蔥，增加吃麵的口感。

台式 - 鼎泰豐

抵達香港的第一周，被香港在地食物的少菜多肉的餐點轟炸後，決定找個懷念的味道來洗洗舌頭，順便帶著同期的交換生一起來品嚐台灣美食，當然擁有米其林一星的鼎泰豐在香港分店會是我的首選。門口排隊的人潮實在不少於台灣鼎泰豐 101 店或是永康街本店，少說也需要排隊排 30 分鐘。而食物方面，先前就有聽說鼎泰豐又設計流程控管，更計算一個產品從原料處理、擀皮、成型、完成出每一個步驟所需要花的時間，並設有每十五分鐘負責抽查，而來到了香港，發現鼎泰豐食物味道上真的依然美味。而服務態度相較於其他一般港式餐廳的急急忙忙較好，但台灣的貼心服務還是略勝一籌。

