

銅鑼灣新興勢力

香港富豪酒店 (Regal HK) 在銅鑼灣出現之後，作用除了填補已拆卸的利園酒店外，也加添了銅鑼灣區酒店的選擇。

Regal HK以豪華的五星級酒店姿態出現，與該區原有的怡東和栢寧分佔不同的市場，而由於位處銅鑼灣區，有異於中環、金鐘兩區的客源，所以位於頂樓的旗艦Riviera餐廳稍稍偏離較深奧的法國美食，轉而走較易親近的地中海美食路線。

Riviera餐廳可能是城中僅有的地中海餐廳，以質素而言，屬於受忽視的一間食肆，其實從各個不同角度，這間餐廳都值得獲取較高的評價。

首先從位置來說，Riviera位於酒店三十多層高的頂樓，居高臨下，可以俯覽整個維多



地中海式海鮮湯



法國紅衫魚配釀茄瓜



蒸海紅班配海龍王汁



香草嫩牛柳配釀蕃茄



牛肉清湯配生蠔鴨肝



利亞公園和大坑那一邊的山景，而又可以遠眺維多利亞海港和九龍東部的景色，甚為賞心悅目，是一個很理想的用餐地方。

Riviera現在的主廚是新近由酒店集團主席羅旭瑞從法國挑選回來的Paul Pairet，這位法國大廚傅勝在頭腦靈活，懂得摸索本地食家口味。問他在Riviera所炮製的菜式有何特別之處，他解釋說：「捨較複雜的法國菜式，而選取精緻的食譜，並且吸收地中海烹調風格，採用健康的橄欖油和配料，但炮製出來卻是味道濃烈，十分適合香港人的口味。」答得如此大條道理，可見他十分「識做」。

今年夏季該餐廳有《Dolce Vita》和《Degustation》兩個晚餐食譜，前者有三道菜和四道菜兩種選擇，後者則是兩人共用，由八道菜組成的晚餐。當然，食客亦可以從餐牌自由選擇自己喜歡的菜式。

那個晚上，我們一行四人突擊檢查這間尚未為眾多食客發現的高級食肆，發覺此店秘密武器多的是，隱藏的實力甚強，一次探食全未見底。我們當晚吃過八道菜，竟然每款都叫人可喜。

就以頭盤的牛肉清湯配生蠔鴨肝為例，生蠔和鴨肝本來就是一個相當特別的組合，而牛肉湯更是十分夠味。跟着上場的海鮮湯亦是一絕，海鮮湯一喝下去就知是落足材料炮製，味道濃烈，配以鮮蝦和帶子，足以叫你回味。另一友人則試了一個凍湯，邊吃邊叫好，我們戲言他剛從赤柱出來似的。

主菜有香草嫩牛柳配釀蕃茄和蒸海紅班配海龍王汁。前者的牛柳的確十分嫩滑，但我則更欣賞作為配菜的蕃茄，廚師選用了大個子的黃蕃茄，相當鮮甜。那個蒸海紅班配海龍王汁上枱時，可叫人眼前一亮，因為澆在魚上的醬汁顏色鮮黃得很。據侍應說，那是用花粉製成的黃花汁，海紅班也煮得軟度適中。

本來對地中海餐廳不抱太高期望，想不到這一頓卻是一年來最精采的兩頓晚餐之一。