

# 星級化妝師私房菜

## 美艷登場

時下名人私房菜越開越多，最近星級化妝師 Felix Ferreira 也加入戰團，轉行做大廚，全心投入烹飪世界。Felix 為葡日混血兒，自小熱愛烹飪，加上以前曾在泰國開餐廳，菜式融合了葡日泰不同風味。而身為化妝師的他，對美有一份執着，所以菜式賣相精美，更像妝容般美艷。

文：Kay 圖：Mary



入口處設賣化妝品及書籍的小櫃位，更設化妝間。

Felix 由星級化妝師變成大廚，其實不是偶然，他一向喜愛下廚，閒時招呼朋友，朋友們知道他煮得一手好菜，鼓勵他與更多人分享美食，於是他便與拍檔開了這家私房菜。開張一個月，已吸引不少人到來，預約都要趁早。

私房菜名為 Fortune Cat，每次可招待 15 至 20 人，亦可包場開派對，更設有化妝室，吃飯兼學化妝都得。全店設古典優雅的金色歐陸傢俬，牆上印有 Felix 火辣辣的相片，以及其拍檔男扮女生的晚裝照，令人眼前一亮。

Felix 的私房菜有幾個 Menu 可供選擇，6 道菜由 \$450 起。他笑說自己作為化妝師，貪靚又喜歡創新驚喜，所以由食材至廚具都一絲不苟，好像廚具用上法國名牌 Le creuset，可保存食材鮮味；而食材如葡國腸，他要親自到澳門揀貨，三文魚要選挪威生產的才夠肥美，牛油則用出自新西蘭的，食其味道夠香濃，食用花朵亦從法國入口，確保每樣食材都新鮮，連細洗菜煲湯的水，亦特別訂來澳洲名牌蒸餾水，樣樣都力追完美。

### 私房菜式 魔幻變法

菜式方面亦充滿驚喜，頭盤「迷離境界」，將普通的三文魚刺身變出魔法，上碟時用杯子蓋住肥美魚肉，以蘋果木煙燻，打開杯子後煙霧瀰漫，感覺夢幻，連杯子上的薯蓉亦混入了日本芥末，入口清新微辣，旁邊的雞菇亦炒得香口。

龍蝦濃湯以龍蝦和雞茶熬湯底足一日，堅持不加忌廉，保留鮮蝦原味，龍蝦的精華匯聚於湯中，名副其實香濃美味。而主菜非洲雞是傳統

澳門葡菜，製作過程繁複，但一樣難不到 Felix。他先將黃薑粉、洋蔥、蒜泥、印度香料等炒香弄好醬汁，加入半隻已去骨的春雞煮 45 分鐘才上碟，春雞入口嫩滑多汁，醬汁香濃惹味。

至於甜品方面亦相當創新，紅酒煮啤梨以紅酒煮足啤梨一日，入口軟脆，加入忌廉芝士，口感層次更豐富，將提子、檸檬及青檸味啫喱釀在橙皮上，賣相吸引，味道香甜，為這頓私房菜畫上完美句號。

地址：九龍柯士甸道 114 至 116 號



責任編輯：胡茵 余可欣

# 美食



頭盤「迷離境界」，其實是蘋果木煙燻三文魚，把杯子打開時更煙霧瀰漫。



紅酒煮啤梨釀入了忌廉芝士，十分軟滑，更有七彩繽紛的嗜喱。



爐端燒美食怎少得沖繩 Orion 生啤，以及 10 款不同口味的 Hitachino 貓頭鷹啤酒？



爐端燒美食，大廚會把燒好的食物以木槌一碟一碟遞到你面前。



口感綿密的日式魚餅與黑豚肉串燒。

## 田舍家爐端燒 體驗日風啤酒

在日本已有四十多年歷史的田舍家爐端燒，最近在香港設店，由總店委派過來的日本大廚為大家帶來原汁原味的爐端燒美食。在 8 月至 10 月，餐廳推出爐端燒全日風體驗，五款爐端燒熱騰騰美食，配上日本沖繩 Orion Draught 支裝生啤以及多達 10 款 Hitachino 貓頭鷹啤酒，喜歡爐端燒的朋友又怎可錯過？

今次田舍家爐端燒為大家準備了熱辣辣的串燒美食，由兩位大廚即席在爐前燒好，並以木槌一碟一碟遞到你面前。日本枝豆口感綿滑，海鮮魚餅則以墨魚及海老打成，另外還有肉質爽嫩的黑豚肉串燒，香脆可口的巨型海



龍蝦濃湯不加忌廉，原汁原味。



▲田舍家爐端燒香港分店，裝潢與總店同出一轍。



▶鮮香爽脆的巨型海老，與日本啤酒是絕配。

Japanese Classic ale，適合女士的甜美口味 Sweet Stout，還有加入了香蕉及丁香味道的 Hefe Weizen，貫徹了德國風味，為炎夏加幾分刺激味道。爐端燒全日風體驗套餐每位 \$580 起。  
地址：環球貿易廣場 101 樓 A

# 美食

### 牛肝菌精選晚餐

意大利菜最炙手可熱食材之一的牛肝菌，每年 9 月及 10 月當造。野生牛肝菌原產自意大利樹林區域，味道濃郁，帶果仁味道，口感豐富，可配以不同菜式烹調，因此備受世界各地大廚推崇。香港麗思卡爾頓酒店餐廳 Tosca 主廚 Vittorio Lucariello 特別以此入饌，度身訂造五道菜精選晚餐，於 9 月 3 日至 30 日期間供應，展示這意大利森林瑰寶的獨特味道及香味。「意大利龍蝦配牛肝菌、石榴及香橙」，鮮甜的意大利龍蝦，配上帶果仁味道的牛肝菌，感覺特別；「自製意大利栗子麵配野豬肉及牛肝菌醬」，麵身富嚼勁之餘，更吸收野豬肉及牛肝菌醬的肉汁精華，惹味非常；「鱈魚泡沫配馬鈴薯、香脆牛肝菌及咖啡」亦是絕妙配搭。另外還有「烤雞肉配牛肝菌、洋蔥及鵝肝」和「香草奶黃配開心果、朱古力球及熱杏仁醬」，每位 \$1600 起。  
地址：環球貿易廣場香港麗思卡爾頓酒店 102 樓



主廚 Vittorio 精心炮製的牛肝菌精選晚餐。

### 摩登上海菜新分店

以摩登上海為主調，呈獻「新上海菜」的南小館本月正式進駐銅鑼灣希慎廣場。分店面積達 3500 平方呎，共設 146 個雅座，其中包括設於方形聚餐桌的 24 個座位，環境優雅寬敞，落地玻璃窗更讓食客盡覽都市美景。副行政總廚黃博炯師傅承國家級點心師傅葛賢琴，並曾於多個全國烹飪比賽中贏得金牌。為慶祝新店開幕，南小館現推出多款滋味名菜，如冷盤「糖水南瓜」，大廚將南瓜切片蒸熟，加入糖水和鹽烹調，再以鮮百合作點綴，味美輕怡。另一款全新菜式「南小餅」，以炒熟的茄子、豬肉、雷春筍、鎮江醋及豆瓣醬作餡料，香脆金黃。此外，大家亦可選擇其他上海特色美饌，如適合素食者享用的「龍華素素鴨」及採用香濃雞湯湯底炮製的「上海海鮮泡飯」。甜品方面，「南瓜糰」由搓成球狀、模仿南瓜外形的南瓜蓉化身而成，造型可愛，簡單美味。  
地址：希慎廣場 1201 號舖



造型可愛的南瓜

### 朱古力月餅

快到中秋佳節，又是一家團圓，邊賞月邊嘗月餅的好日子，今年不妨試試 agnès b. DÉLICIES 的月滿時光朱古力月餅，搞搞新意思！朱古力月餅以來自著名產區委內瑞拉、64%高純度的可可朱古力製成，帶有陣陣微甜的花香及豐盈的熱帶果香，甘醇醇滑。外層爽脆，內餡則有清新的荔枝、香甜的野草莓果茸、香醇的姜都亞和經烘烤的榛子鳥結糖選擇，必有一款合你口味。月餅禮盒的敞開合灰銀色鐵盒包裝，新穎之餘又保留傳統鐵盒特色，盒面印有由 Agnès 親自拍攝的特色建築相片，別具異國風情。現凡購買 agnès b. DÉLICIES 產品滿 \$400，更可獲贈明月朱古力月餅禮盒，禮盒內的榛子鳥結糖黑朱古力月餅印有許 agnès b. DÉLICIES 星型圖案，送禮自用兩相宜。各大 agnès b. DÉLICIES 店舖有售。  
月滿時光朱古力月餅禮盒 \$280/盒



月滿時光朱古力月餅禮盒 \$280/盒

### 蟹主題自助餐

食蟹不一定要等秋季，帝苑酒店雅苑由即日起至 9 月 30 日推出「蟹味無窮」自助晚餐，供應多款以蟹為主題的美食。「賽螃蟹伴魚子醬」，香脆的法式吐司塗上香濃黑松露醬，加上嫩滑的賽螃蟹，伴以鹹香魚子醬，味道濃郁鮮味；「夠薑炒蟹」則選用啖啖肉越南肉蟹，配以老薑、沙薑及南薑炒香，肉嫩又惹味。廣受歡迎的爐端燒更推出燒松葉蟹腳，以白酒及胡椒調味的蟹腳鮮味濃郁，肉質柔軟多汁。最後，絕不能錯過由行政糕餅總廚馬思樂師傅主理的精緻甜品。「蟹味無窮」自助晚餐：星期一至四，成人 \$468、小童 \$388；星期五至日、公眾假期及前夕，成人 \$518、小童 \$418。  
地址：帝苑酒店 3 樓



「蟹味無窮」自助晚餐，最適合嗜蟹的朋友！