

型品集 星島副刊 Luxe Life

Gourmet

海景嘉福洲際酒店最近成為飲食界的人氣熱話，因酒店地庫的意大利餐廳Mistral進行大改革，請來英國大名鼎鼎的Theo Randall坐鎮，並易名為Theo Mistral by Theo Randall，帶來名廚倫敦店的多款經典意菜，讓饕客大快朵頤。

文：甘偉丁 圖：黃頌偉



頂尖名廚 意式經典

招牌名菜 豐富滋味

Theo Randall雖是英國人，但自小伴隨鍾愛藝術的媽媽到意大利觀看展覽，又常品嚐媽媽烹煮的意菜，耳濡目染下，十五歲立志學煮意菜。他曾於The River Cafe擔任總廚十七年，出版過多本烹飪書，更是人氣名廚Jamic Oliver的啟蒙老師，來頭不小。Theo Randall認為要煮好吃的菜，最重要是就地取材，以時令食材入調。新餐廳位於香港，當然未能將倫敦食材一一搬來，他表示早前到訪元朗的「綠油油田園」，對本地出品的有機蔬菜讚不絕口，希望將來用於餐廳菜式上，讓客人品嚐新鮮菜餚。

看看菜單，不少菜式是倫敦店的招牌名菜。例如Arrosto di Faraona，選用本地少見珍珠雞入饌，此為外國人的野味珍饈，只需簡單煎香，肉味已較普通雞肉香濃。以為這麼簡單？原來內有乾坤，將珍珠雞醃入意大利煙肉，慢煮後與檸檬皮、百里香等鋪在意大利多士上，多士的上層吸滿醬汁，下層仍保持香脆口感，配上瑞士甜菜及牛肝菌等同吃，豐富滋味。必吃還有Cappelletti di Vitello，即意式雲吞，大廚以意大利麵粉揉成薄身雲吞皮，包裹慢煮五小時的荷蘭小牛肉及意大利煙肉，加上香濃牛肝菌醬汁，提升味道層次，一口一個剛好。

調整煮法 迎合港人

提起意大利菜，豈能沒有薄餅這國民美食？餐廳備有六款選擇，均是意國拿坡里的經典款式，像Regina便屬人氣之選，配以番茄醬、水牛芝士、羅勒、巴馬火腿、巴馬臣芝士及火箭菜等，即叫即擀，入口香脆。愛吃海鮮的，不妨何打香港限定的Calamari in Padella，用橄欖油將魷魚、辣椒、鯷魚煎至焦香，並鋪上大量鷹嘴豆，開胃又滋味，深受客人歡迎。

Theo Randall表示，英國人慣吃濃味菜式，香港人則愛清淡味道及嫩滑質感，於是他將部分菜式煮法略為調整。例如以海鱸魚入饌的Branzino al Cartoccio，倫敦店會加入白酒煎香，香港則改用苦艾酒，並以香草作調味，以迎合港人口味。香港店開業初期，Theo Randall會稍作停留才返回倫敦，而跟隨他多年的餐廳主廚Fabio Guaglione則留守香港，以確保菜式及品質如一。

Theo Mistral by Theo Randall

地址：尖沙嘴麼地道70號海景嘉福酒店B2層

查詢：2731 2870



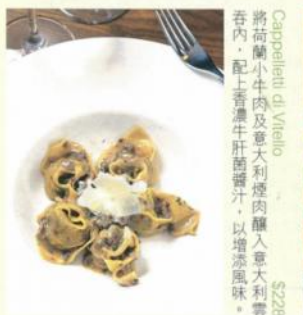
Branzino al Cartoccio \$368
因應港人口味，以苦艾酒代替白酒烹煮海鱸魚，質感嫩滑不會過鹹。



Calamari in Padella \$228
魷魚、辣椒、鯷魚以橄欖油煎至焦香，鋪上分量豐富的鷹嘴豆，開胃滋味。



Selezione di Antipasti \$328
屬開胃前菜，包羅Burrata芝士、巴馬火腿及烤蘆筍，配搭豐富。



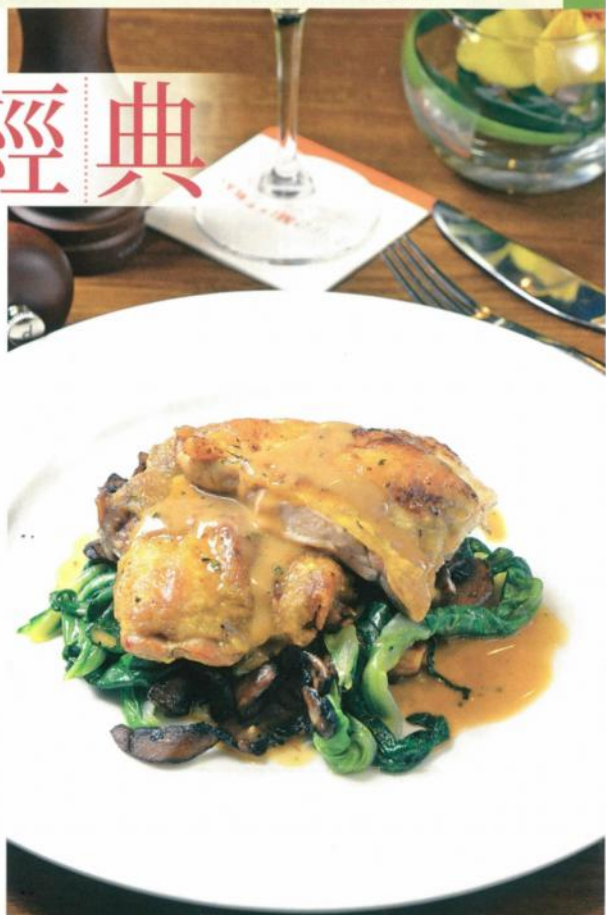
Cappelletti di Vitello \$228
將荷蘭小牛肉及意大利煙肉釀入意大利雲吞內，配上香濃牛肝菌醬汁，以增添風味。



Regina \$228
薄餅鋪上水牛芝士、巴馬火腿及番茄醬等配料，新鮮烤焗奉客。



Torta Morbida al Cioccolato \$98
軟朱古力蛋糕配上忌廉芝士、雲呢啞及意國西西里製的Marsala甜酒，香甜軟滑。



Arrosto di Faraona \$348
珍珠雞醃入意大利煙肉煎香，配上百里香、檸檬皮等調味，伴以瑞士甜菜及牛肝菌等品嘗，香濃惹味。

英國人氣烹飪大師

Theo Randall自小熱愛意大利菜，早年曾向Chef Max大廚Max Magarian拜師學藝，於當地人氣食府The River Cafe擔任總廚，曾為餐廳奪得首類米芝蓮星級榮譽。其後自立門戶，於倫敦Park Lane開設首家Theo Randall at the InterContinental，為餐廳奪得無數殊榮，如在《National Restaurant Awards 2016》選為「英國100佳餐廳」之一，以及獲《London Restaurant Awards》選為「年度最佳意大利餐廳」等，成就備受肯定。Theo Randall及後於倫敦開設Simple Italian和曼谷經營Theo Mio，同樣大獲好評。



Theo Randall於新店開幕初期，從倫敦親自來港主理餐廳。