

Seafood Bar 有六七款凍海鮮，如龍蝦、長腳蟹、海蝦等。

甜品有十多款，包括朱古力噴泉。



2014 年裝修後，餐廳環境轉走摩登路線。

法國生蠔每次有 1 款選擇，風味清新，口感細滑。



Brunch 都有廚子現場即開生蠔，城中罕見！



主菜之一的烤梳乎厘，下了 Fontina 及巴馬臣芝士，味道甘香濃郁。



很多意大利餐廳有推出周末早午餐，平凡的多，特色的少。酒店意大利餐廳 Mistral 多年來都供應 brunch，今年得名廚 Theo Randall 加盟，為 brunch 注入更多元素。

多年前嘗過餐廳的 brunch，buffet 枱上的 Salami 教人一吃難忘，印象深刻的有老牌意大利腸生產商 Parma 出品的 Milano Salami，用意大利豬肉製成，脂肪紋理細密，啖啖油香。Salami 旁邊還放了芝士如 Taleggio 及 Fontine，配肉腸吃，香味更醇厚。

今天的 brunch 依然能嘗到舊有元素，但亮點已轉移到名廚身上。自從邀得 Theo Randall 加盟，Mistral 的 brunch 變得更精采。Theo 曾在倫敦開設 Theo Randall at

the InterContinental，獲《Sunday Time Food List》評選為當地最高評級之意大利餐廳，又被《National Restaurant Awards 2016》選為「英國 100 大最佳餐廳之一」，獎項多多，看者已想來朝聖一番。

Brunch 採半自助餐形式，Buffet 枱放滿廿多款食物，其中一張擺了許多傳統意式食物，另一張擺有港人最愛的凍海鮮如龍蝦、長腳蟹等，都是吸引的款式。更驚喜的是現場還有大廚即開生蠔，隨時令用法國、澳洲等地生蠔，現在選用法國，海水味濃，口感細滑。特別留意還有其貌不揚的意式蛋餅，那是 Theo Randall 巧手菜，特別下了 caprino fresco 羊奶芝士、意大利青瓜、番茄等，口感鬆軟，芝味香濃。

吃完一輪自助餐後，客人可試試 Randall 的意大利麵，二選一。意式雲吞加入了巴馬臣芝士、瑞士甜菜、松子、檸檬皮等，入口有濃郁的芝士味及檸檬清香，香濃不膩；另一款是 Cappelletti di Vitello，以小牛肉、燻肉、磨菇和巴馬臣芝士煮成，同樣有濃濃的芝士香味，小牛肉、燻肉生熟度剛好，肉質細嫩，吃得出廚子火候控制之精準。

兩款意大利粉的分量都偏小，旨在給客人嘗嘗 Randall 的廚藝，因為還有主菜上場。最值得一試的是 Costata Di Agnello Al Pane Aromatico，用秘方醃製羊架，然後以慢火燒烤，很有焦香，羊肉嫩滑，帶少許檀香，加上灑了百里香，香味更上一層樓，滋味極了。另外亮點是

香煎鱒魚，還未端上，遠處已聞到香味，鱒魚新鮮，皮也煎得香脆，配上清新嫩蘆和茄香，很開胃。

來到 dessert table，選擇不算多，卻有不少 Randall 的招牌款式，最有名的莫過於意大利奶凍，除了牛奶，Theo 加入了意式 grappa 酒，令奶凍散發淡淡酒香。白朱古力檸檬蛋糕，檸檬採用意大利瑪爾菲海洋檸檬，特別清香，入口有酸酸甜甜的檸檬清新，平衡了白朱古力的甜味。除了 Randall 的招牌甜品，還有朱古力噴泉，4 款 Häagen-Dazs 雪糕，為這個 brunch 錦上添花。

Theo Randall 定期來港，為餐廳食物把關。



烤羊架
用上新西蘭羊架，火候剛好，肉質粉嫩，入口膾香，芋味鮮明。



白朱古力檸檬蛋糕及檸檬蛋糕都採用正宗意大利檸檬，檸檬鮮明。

• 地址：尖沙咀麼地道 70 號海景嘉福酒店 B2 樓

• 電話：2731 2870

• 營業時間：星期一至六 12nn-3pm、6:30pm-11pm、星期日 11am-3pm、6:30pm-11pm

• 收費：現金及信用卡，設加一

• 交通：港鐵尖東站 P 出口

• 泊車：酒店代客泊車

• Brunch 收費及供應時間：成人 \$588/位、小童 \$338/位，設加一，逢星期日 11nn-3pm

名廚菜

龍蝦凍海鮮 + 招牌意粉

意式前菜共廿多款，款式走傳統風味，款式頗多，肉類尤其值得一試。



意式雲吞
加入了巴馬臣芝士、檸檬皮等，芝士味濃郁。



意式奶凍
特別在下了 grappa 酒，酒香悠長，比一般奶凍好吃，但兒童不宜。



Mistral by Theo Randall