



中環上班族有更多美食新嘗試喇。一個位於中環的美食廣場最近擴展至接近二萬平方呎，比過去足足大了一倍。食肆多達12家，當中包括知名度高的，例如在2022年獲得米芝蓮榮譽的「倆口小吃」、日本過江龍拉麵店、「和牛黑手黨」副線等。食物方面，包羅韓式、日式、西式、中式等風味。

大公報記者 劉旅程（文、圖）

國田祥平。▶日式拉麵店負責人



### 食肆主打美食（部分）

#### 手搓刈包+壓餅

「倆口小吃」2021年元朗起家，由Jun及So Gun情侶檔主理，開業不足一年已經入選《香港澳門米芝蓮指南2022》必比登推介。

該店主打台式小吃，憑手搓刈包突圍，刈包入口軟脰濕潤，帶有煙韌感。今次中環分店推出不少在元朗期間限定的款式，例如香煎蝦餅刈包、雪糕刈包等，抹茶芝士壓餅的抹茶餡濃郁，不甜膩。



▲抹茶忌廉芝士壓餅。

#### 鯛魚白湯拉麵

「Ode▽鯛白湯らーめん」（Maru De Sankaku）是日本大阪過江龍的人氣拉麵店，先後在中環及天后開設海外分店，今次再於中環開第3分店。

香港店由擁有10年經驗的日本師傅助陣。其中鯛魚白湯拉麵的湯底用上真鯛魚骨配數種貝類熬煮8小時後，加入柚子調味，鮮魚湯味帶點清新感。

#### 和牛拉麵及丼飯

「MASHI NO MASHI」是日本「和牛黑手黨」副線，碧咸(Beckham)都是其粉絲。集團採用日本私人牧場直送和牛，以高質尾崎和牛見稱。

該店主打拉麵及丼飯，例如特製和牛拉麵、和牛丼及和牛餃子等。每次上碟時，店員都會做出指定動作及喊口號，氣勢十足。

#### 燒鵝+半肥瘦叉燒

「甘棠燒鵝」由前鋪記燒味部總管馮浩棠（棠哥）創辦，棠哥有近50年炮製燒味的經驗。

該店的燒鵝件件皮肉相連，皮與肉縫隙間爆出油香；叉燒「甘一刀肥燻叉燒」，選用梅肉最頭一段部位，肉質軟脰。

#### ▼抹茶啫喱雪糕。



## 中西 日韓

▶鯛魚清湯拉麵。



## 多元風味

▼潮式XO醬蝦球炒飯配紫菜湯。



▲「阿純山東」白菜鮮肉煎餃（右）。



▲Basehall於午膳時段川流不息。

## 中環美食廣場擴充 12家食肆入駐



▲位於中環的美食廣場匯聚各地美食。



▲白菜鮮肉水餃。

美食廣場Basehall為繁忙的中環上班族，提供更多的午餐選擇。一個工作日，大公報記者在此光顧了兩家中式食肆：主打工手水餃的「阿純山東水餃」，以及潮州中菜館「潮樂園」。

### 爆汁水餃餡多

下午1時，場內多家食肆門外已經排起長隊，熙熙攘攘，川流不息。其中，日式的拉麵店「Ode▽鯛白湯らーめん」（Maru De Sankaku）、和牛店「MASHI NO MASHI」均已爆滿。記者繼續往裏走，發現「阿純山東水餃」和「潮樂園」亦有不少食客排隊等候，也許，即便隨便選，也是美味了。

由於客流多，建議提前找好座位。潮州中菜館的潮式蝦球炒飯配紫菜湯，10多分鐘便可取餐。炒飯粒粒分明，蝦球鮮嫩Q彈，但和平常在外面餐廳吃到的沒多大區別，不少人會選擇招牌的滷水鵝片雙拼飯。這家店的「金二少」原味港式奶茶味道並不甜膩，奶味也很濃。

至於水餃店，取餐足足等了近40分鐘。這時候不免感慨人太多，在多番詢問下，工作人員也變得不耐煩起來，最後送上的煎餃明顯只有輕微的金黃，似是提前出鍋。然而，白菜鮮肉水餃的餡料飽滿多汁，一口咬下去，滿滿的汁水流出來，口味還是經得起考驗的。

### 拉麵湯底考究

一個周六下午，記者再次到訪，終於如願吃上了日本人氣拉麵店「Maru De Sankaku」的食物，它主打三款招牌拉麵，包括鯛魚白湯拉麵、鯛魚清湯拉麵及鯛魚沾麵。由於有兩款麵早已售罄，今次選的是唯一有售的鯛魚清湯拉麵。據店員介紹，湯底採用天然新鮮的日本真鯛魚，由鯛魚骨和海帶熬製而成，配有魚皮、筍、洋葱、豚肉。從慢火烤製的天然真鯛魚中，提煉出清甜鮮味，配以牡蠣油誘發香味。湯底鮮甜濃郁，富有層次，回味悠長。

鯛魚拉麵店負責人國田祥平告訴記者，周六由中午12時至下午2時依然是客流高峰時段，之後客流才逐漸減少。他在該店工作多年，對拉麵的品質及味道有極高要求。今次被派來香港，國田祥平表示香港食客對食材品質要求高，美食廣場的食客可以看到廚師烹飪的過程，也可與廚師分享交流。但鯛魚拉麵在香港的價格對比日本而言，貴了近一倍，當然，其中包含了運輸及其他費用。

下午四點左右，台式小吃「倆口小吃」開始下午場營業。食客張先生表示這裏的刈包十分出色，鬆軟有彈性，包裹的豬腩肉味道香甜，醬汁完全融入刈包，還有些許酸菜和花生粒，中和了豬腩肉的肥膩感。記者在眾多選擇中，嘗試了外表看上去平平無奇的抹茶忌廉芝士壓餅，一口咬下去，裏面的芝士抹茶餡瞬間爆出來，令人驚喜。口感不會太甜膩，是恰到好處的微苦。

在中環工作的李小姐告訴記者，到這兒吃飯因為距離公司很近，也正好有自己喜歡的食肆。食客王小姐則表示，和朋友恰好路過，便一起光顧，這裏食物選擇多，可以滿足不同人的喜好。

Basehall地址：中環康樂廣場1號怡和大廈LG樓LG9號舖（周一至六上午11時至晚上10時營業）

## Basehall「味」力吸客

### 話你知

位於中環的美食廣場Basehall，原址為有逾20年歷史的意大利餐廳Grappa's Cellar。當時餐廳主打薄餅美酒，不時邀請樂手舞者前來表演，曾經是風光一時的藝文活動聚腳地，直至2019年7月租約期滿。

事隔一年，大業主置地公司推出全新餐飲概念Landmark EATO，集合城中多家知名食府及人氣餐飲品牌，合辦一系列獨家pop-ups（短期租約店舖）、限定當味菜單、暢飲優惠等美食活動。集多家潮流餐廳於一身的Basehall，正是其中一個大型項目。



▲Basehall於午膳時段川流不息。

## 春臨喜吃「綠」

### 簡飲擇食

#### 簡嘉明

春暖花開，大地充滿生機，眼前的景物，容易讓人想起綠色。食物的好壞，與色、香、味皆有關係，當中顏色能予人即時觀感，直接刺激和影響情緒與食慾，因此廚師皆講究食物色彩的配搭，務求菜餚上桌立刻吸引食客。

紅彤彤的農曆新年後，吃了不少瓜子、煎堆和年糕，是時候健脾養胃，少吃油膩煎炸，多吃綠色食物。一來綠色讓人想起春日、自然和生態；二來綠色在視覺上較易帶來新鮮、舒適與愉悅的感覺，可以帶動飲食情緒，對心理及生理也有助益。事實上，不少綠色食物也有滋潤脾胃、健脾解鬱的作用，所以中西醫也鼓勵人們多吃蔬菜，平衡膳食纖維以及攝取維他命。

筆者向各位推介一款綠色的粵式點心，

是在尖沙咀1881「后園」嘗到的「野菌素腸粉」。上桌時，我禁不住嘩了一聲，因腸粉多是白色或醬油色，沒心理準備看到翡翠綠色的腸粉。細看腸粉晶瑩剔透，淋了醬油形狀分明，而且餡料很多，捲得十分好看。吃下覺得粉皮很滑，包着野菌絲和玉米，為這道經典美食添上了爽口、清新與甜美的層次，十分健康。此外，店中的腸粉醬油調配得不俗，色與味控制得當，不會太稀或太鹹，與素菜相得益彰。

愛吃甜點？綠色的甜品也有不少選擇，如加入綠茶粉製作的日式和果子與糕點。最近筆者到過銅鑼灣一家食肆「京林屋」，被其綠茶招牌甜品吸引，點了一客「抹茶啫喱雪糕」。原來將軟雪糕加在彈牙的啫喱上那麼好吃，是雙重的抹茶享受。抹茶味甘，源於我國魏晉時期，採集春天嫩綠的茶葉烘乾



▲野菌素腸粉。

而成，有解渴和抗氧化的功效，用來做甜品也有食用價值。不吃雪糕的，店中還有抹茶蕨餅、抹茶牛奶、抹茶芝士蛋糕可供選擇，更可試試抹茶蕎麥麵。

不時不吃，春天既臨，不妨多留意綠色的美食，食得健康。一年之計在於春，整年的美食體驗也從這充滿生命力的季度開始，衷心祝願讀者衣食無憂、胃口常開。