



餐廳位於Staunton's Wine Bar樓上，而洋顧客最喜歡坐在路邊把酒談歡，成為蘇豪區的一大標誌。

Scirocco 一樓新派地中海菜

中環蘇豪區的食店，不乏立足多年的餐飲集團，客人超過八成以外國人為主，食肆亦意識到區內生意額差不多達飽和，所以各出奇謀，不時給客人提供新鮮感，無論重新裝修、改換主廚，甚至結業重開等，都是常見的手法。

位於經半山自動扶手電梯，士丹頓街街角的Scirocco，屬於Staunton Group的標誌性場地，餐廳位於Staunton's Wine Bar樓上，Wine Bar幾乎每天爆滿，而洋顧客最喜歡坐在路邊把酒談歡，成為蘇豪區的一大標誌。Scirocco客人的國籍比例，國外顧客接近八成，其餘兩成才是香港人，為了擴展客源，近日餐廳請來了中國籍新任主廚，希望吸引更多一些華人食客光顧，為吸納本地客人而鋪路。

新任華籍主廚Joey Hung，擁有超過廿年入廚經驗，曾任職於凱悅酒店、九龍酒店及怡東酒店，亦曾於多間私人會所及組織如太平洋會、清水灣高爾夫球會，及美國領事館工作；又不時跟不少國外名廚合作，完全掌握到西方

食客口味的要求；而身為香港人的他，當然更能了解港人口味，兩種技術結合作招徠，自然順理成章。

餐廳名字「Scirocco」，解作「海洋上吹拂的暖風」之意。食物方面是新派地中海菜，除了各式肉類，豐富的海鮮是一大賣點；菜式獨特之處是很多都加入水果素材，令為入秋後仍然嚴熱的天氣帶來一絲涼快，亦正好配合「Scirocco」的原意。

這的大部份菜式味道偏向濃郁，特別是海鮮類別，由於加入了蔬果等素材，可收平衡之效；其中香辣鐵板大蝦更是不可不試的美食，全新設計的餐單少不了全新配搭的「Tapas」（小食）、「Ensaladas」（沙律）及「Buon Appetito」（主菜），款式變化多端是這裏最大特色之一。

新大廚、新餐單，餐廳連裝修也有所改動，但依然採用海藍為主色，配合水晶吊燈，以及牆上擺放的各種食材飾物，簡單而舒適；安坐於露台梳化賞月，更是非常理想。



大約十個戶外位，適合一家大細用餐。

1. 炒熱蒜香辣蝦 \$78
2. 柑橘帶子凍湯 \$108
3. 香煎厚切吞拿魚沙律 \$118
4. 香草豆奶凍 \$78
5. 香燒智利鱸魚柳 \$228

菜，份量適合二人享用。

採用了西班牙式的手法製作，帶有微辣，西班牙香腸配以白酒、檸檬牛油，大蝦味道濃郁，鐵板上菜時，散發的肉香令餐廳香氣四溢。

凍湯內有原隻大帶子，配合多種蔬果如翠玉瓜、牛油果及檸檬油製作，非常開胃。

厚切吞拿魚輕煎後配合多種新鮮蔬菜，份量適合二人享用。

香草豆屬於是蘭花草本植物類，至今香草豆是唯一在眾多蘭花草本植物中，可供為食用，配以summer berry Chardonnay白酒煮出的奶凍，非常美味。

時令智利鱸魚輕煎，加入了水欖、蒜茸和蕃芡的牛油，魚肉鮮嫩並充滿牛油香味。

Scirocco
地址：中環蘇豪區士丹頓街10-12號1樓
查詢：2973 6605
營業時間：星期一至五10:00-02:00；星期六、日及公眾假期 08:00-03:00