



意式香草奶凍

口感軟滑的香草奶凍，奶味香濃，甜度適中，再配上新鮮的草莓、小紅莓、紅桑莓及微酸的野莓葡萄汁，令人一試難忘，正好為一頓地中海盛宴畫上完美句號。



香燒智利鱸魚柳

生長於智利深海的鱸魚以油脂豐富見稱，大廚把魚柳的外皮煎得微脆，但肉質依然保持鮮嫩細緻，再配以蘆筍及薯蓉同吃，口感極富層次。



柑橘西班牙涼菜湯香煎扇貝

扇貝鮮甜肥美，而涼菜湯則以橙汁、番茄粒、青瓜粒、洋葱粒及辣椒製成，酸中帶點微辣，為味蕾帶來陣陣清新感覺，令人胃口大增，最適合炎炎夏日享用。

裝潢煥然一新

剛踏入 15 周年的 Staunton's Group 一直以士丹頓街為發展基地，旗下四間餐廳均開設於這條酒吧食肆林立的街道上，而且各具個性。首間同名酒吧餐廳 Staunton's Wine Bar + Café 於 1997 年 3 月開業，特高的樓底及寬敞的陽台成為其最大特色；到了 2003 年 10 月，集團再開設專門提供優質茶類及可口糕點的 Portobello；一年多後，地中海餐廳 Scirocco 正式營業，供應各款 tapas、mezes 和 antipasti；2009 年 5 月，集團旗下第四間食肆 Yorkshire Pudding 開業，走 gastro-pub 路線，提供正宗的英式佳餚。

其中，位處蘇豪區心臟位置的 Scirocco 餐廳經過一輪翻新改造後，最近以全新形象跟各位食餐見面，感覺煥然一新。「Scirocco」意謂在海洋上吹拂的暖風，餐廳裝潢以海藍色及白色為主調，洋溢著濃厚的地中海風情。這裡設有舒適優雅的室內用餐區，四周更放滿了不同種類的美酒，以及盛載著食材的玻璃器皿作為裝飾，極具心思；而寬敞開揚的露台雅座則可容納 30 人，在如此悠閒寫意的格調下用餐，的確是一件賞心樂事。

資深大廚主理

集團最近更委任了擁有超過 20 年入廚經驗的 Joey Hung 為新任總廚，他曾任職於凱悅酒店、九龍酒店及怡東酒店，亦曾在太平洋會、清水灣高爾夫球會及美國領事館擔任廚師。Joey 為 Scirocco 創製了一系列充滿特色的 tapas (小食)、ensaladas (沙律) 及 buon appetito (主菜)，在眾多全新菜式中，筆者推介柑橘西班牙涼菜湯香煎扇貝、鮮蝦扁意大利麵及香燒智利鱸魚柳，而茄子烤牛仔肉胸、香煎吞拿魚柳沙律及 Plato Mixto 烤餅伴各式醬料等傳統地中海佳餚亦同樣不容錯過，再配以優質的法國香檳、來自世界各地的紅、白酒，以及特色雞尾酒，絕對叫人回味無窮。SP



室內用餐區以海藍色及白色為主調，充滿濃厚的地中海風情，四周更放滿了不同種類的美酒，以及盛載著食材的玻璃器皿作為裝飾，感覺舒適優雅。



露台雅座寬敞開揚，可容納 30 人，氣氛悠閒寫意。

Scirocco

地址：中環蘇豪區士丹頓街 10-12 號 1 樓
電話：(852) 2973 6605