

Scirocco

地址：中環士丹頓街10-12號一樓  
電話：2973 6611



10



11



12

10. 主廚 Joey Hung 入廚超過二十年，對本地食客要求瞭如指掌。  
11 及 12. 餐廳的空間不大但運用得宜，室內室外環境皆寬敞舒適。  
13. 各款薄餅香脆美味 (\$148 起)  
14. 香煎吞拿魚柳沙律 (\$118)  
15. 以雲呢拿、忌廉、白酒等製成的 Panna Cotta 佐以新鮮雜莓 (\$78)  
16. 西班牙凍湯 (\$108)  
8. 鮮蝦煎意大利麵 (\$148)



13

露台上的地中海風情

# A GLIMPSE OF MEDITERRANEAN

想在中環鬧市之中感受地中海海岸氣氛，似乎不太可能。但幸好近日天氣逐漸轉涼，於開揚的戶外露台上享受一頓愜意晚餐，與朋友盡情談笑，也是一周辛勤工作後獎勵自己的不錯選擇。



15



儘管很多租戶都埋怨蘇豪區租金越來越高，但仍有不少餐廳駐守。看看 Staunton's Group 單是在士丹頓街已有四間食肆，便知道他們對此「食區」的信心。像最近重新裝修換了總廚的 Scirocco，便向大家展示了誘惑的地中海風味。

餐廳名為 Scirocco，有海上吹拂的涼風之意，裡面有一半面積是露台，雖然在鬧市正中心只有樓景，但在入秋的清涼送爽之下氣氛頗佳，菜未上桌先打造出一個輕鬆愉悅的意境，甚至比在室內的冷氣中用餐來得愜意。

新任主廚 Joey Hung 曾任職於凱悅、怡東及九龍酒店，亦曾於多間私人會所工作，入廚超過二十年，對本地食客的要求可謂瞭如指掌。除了因應食材時令靈活變通之外，更特別為以新面目登場的 Scirocco 設計了一系列 Tapas 及主菜。Joey 特別選用了大量海鮮，設計出清新自然的口味。像他炮製的西班牙凍湯 (Gazpacho)，以番茄、洋葱、青瓜等加上香料及白酒浸泡，再以澳洲帶子取代較常見的蝦，味道香濃而新鮮。香煎吞拿魚柳沙律添加了新鮮香草，魚肉煎得香味四溢；而各款地中海 pizza 亦配以薄身的餅底，吃起來特別脆口，加上芝士、水瀨等不同配料，佐以紅酒或白酒皆能帶出不同滋味。

值得一提的是，這裡的 Spanish omelette 和 Benedict 均有口皆碑，而且假日供應至下午五時，絕對是周末派對過後，第二天睡至自然醒後的早午餐放縱之選。

撰文/ALEUNG



16



17