



陸地中發現海洋

實情是，在香港你要吃甚麼，甚麼國家、地區的菜式，甚麼的食材，只要你想吃，花了心機、力氣、金錢總會找到。事情就像從前親戚一家到日本旅行，買回草餅，那是手信，大家欣喜分享，吃了只說好吃，沒有甚麼話。現在到你飛去日本，回來時已摒棄了草餅不買，買來那些特別的土產，最後發覺走到高級一點的超市就甚麼也有，連那些寫著地區限定的小吃也是隨手可買，你就會知道，吃對於香港人並沒有存在「真正」的新意。

不過，「萬綠叢中一點紅」的方程式，還是能抓住香港人的眼球的，但至於能否捉住他們的味蕾，就要看看是否功架十足。如習慣穿梭蘇豪區一帶，或不時使用半山自動扶手電梯，那一定對 Scirocco 不陌生。那個立在街角，無論是平日、周末，天熱天冷旁邊的梯級也總是有人坐在歡醉的十字路口，一片熱鬧的叢林裡，悄悄踏梯而上就會發現在一樓的 Scirocco。數月前重新裝修並換了主廚，海藍色主調或許是回應地中海菜式的風情。不用貼金掛銀的豪華裝潢，也沒有矯飾空構浪漫情調，一盞水晶吊燈，雅致的梳化，加上一個開放式露台。清風輕吹，漂來的就像是海洋上吹拂的暖風，寫意的心情油然而生。一切也正好為一趟歐陸式的飲食之旅，提供了最好的場景。

踱步幸福的海岸

說好了是地中海海岸風情，菜式當然不能沒有 Pita Bread 這一道傳統希臘

小食，預先烤暖的 Pita Bread 塗上特別蘸料，鬆脆的口感與濃烈的蘸料味道，口感層次豐富之餘也是醒胃之選。今次 Joey 為我們準備了以雞心豆製成的蘸料，縱使相比其他味道較淡，但特有點黏的口感，又是不同的體驗。雞心豆和芝麻都是中東、地中海區域其中兩種歷史悠久的農產品，也有說，雞心豆醬是最古老的加工食品。所以要試正宗的地中海風味，這道頭盤菜式就絕不能輕易放過。若不配 Pita Bread，雞心豆蘸料塗在其他的麵包上，味道也是一流的。頭盤以冷盤為主，配以上各種豆類、乳酪、橄欖等，眼看簡單的材料，但卻能混合出相當獨特的味道。

要交出一個讓人稱心滿意的完整飲食體驗，雞尾酒和甜品方面 Scirocco 也是下足心機，充滿特色之餘，也絕對是一種味覺享受。特別介紹這裡的 Basil Bloody Mary 因為加入較平常份量多的黑胡椒，相比一般 Bloody Mary 較深色，味道自然也較突出，一試難忘。Chocolate Baklava 據 Joey 說是傳統土耳其甜點，中文說法不一，有叫土耳其蜜餅，也有音譯巴克拉瓦。但以外形歸類就應叫土耳其千層派，一層層的超薄酥皮，中間也夾著以開心果、杏仁條、肉桂粉等磨製而成的餡料，再塗上牛油和蜜糖。在一頓味道濃厚的地中海風情大餐後，層層鬆化的咬口，配以多重甜品刺激，就是最完美句號。然後，那些幻想以做慢成就美食的，請繼續吧，味蕾會引領我們回到曾經讓我們幸福的地方。C



- 1 Plato Mixto，地中海菜式大多頭盤都以冷盤為主，各種豆類、乳酪、橄欖等，配合特製的蘸料塗在麵包上吃。
- 2 Chocolate Baklava，是傳統土耳其甜點，一層層的超薄酥皮，中間夾著以開心果、杏仁條、肉桂粉等磨製而成的餡料，再塗上牛油和蜜糖，必須一試。
- 3 Pan-Seared Salmon，三文魚來自挪威，煎後配以意大利式口感黏黏的飯，是味蕾和口感的享受。
- 4 Scirocco 的薄餅也是不得不嚐，Joey 雖是本地廚師，但功架和食物口味上也十足外國大師，濃烈的口味讓地中海海岸風情更增影繪聲。
- 5 開放式露台設有弧形梳化，坐得舒適，配合四周裝飾充滿着悠閒的度假氣氛，自然是把酒聊天的好地方。
- 6 新任主廚 Joey Hung，擁有超過二十年的入廚經驗，之前任職於凱悅酒店、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服務。