



▲餐廳面積達5,000平方呎，紅色主調，一樓為西餐廳，二樓為傳統港式燒臘及中菜設計，樓上為酒廊及酒吧。

星級滋味

▶酒廊面積亦達2,500平方呎，星級有禮到。



不得不承認《米芝蓮指南》造成標竿效應，幾星級推升的餐廳大都得益，有星等同質素保證，不論餐廳本身、廚師，甚至租金都升價十倍。不過星級滋味往往不辜，不如進一步，試一試無幾星級推薦但有「星級背景」的餐廳，更經濟實惠。

- 樓主：Flora ● 廚師：Iris
- 樓名：Paul ● 經營：義大利及法國傳統菜式
- 樓特設：Kismet/Pure Moods



▲以新加坡Alain 新自任酒廊東主，曾獲廚師多項西廚及西法及法國的米其林星級榮譽，包括法國的Le Regulate 及西班牙的 La Broche 等。



KFS FAMILY / 54



新加坡 KFS
脆炸伊比利亞火腿墨爾球 \$100
◀蟹肉加入了意大利火腿，吃後爽口，蟹肉幼滑，香味濃郁。

蕃茄多士 \$55

◀麵包炸好後以牛油抹上新鮮蕃茄，灑上鹽和橄欖油，加上焗得紅透的蕃茄醬！

西班牙炸薯球 (Bombas) \$95

◀薯球佐脆牛柳碎或炸丸子，配薄荷醬和蒜味薯粉，香味撲鼻，是必食品。

烤椰菜 \$55

◀西班牙椰菜以紅燒酒、蒜、黑胡椒炒透，清香甜潤令人驚喜。

西班牙乳豬小食 \$135

◀西班牙乳豬小食是每隻重10磅，上爐再焗15分鐘，皮脆肉嫩，淋上乳豬汁，肉質鮮美。



星洲西班牙食府登陸

去年夏天到新加坡開幕不久旋即大獲好評的時尚西班牙菜「Catalunya」上月能在港開分店，總廚 Alain Duvivier Tolosa 曾任職全球最佳，米芝蓮3星餐廳 el Bulli 達10年，獲列獲有米芝蓮榮譽的20人廚師，創製全港獨一無二的西班牙加泰羅尼亞美食。

加泰羅尼亞自中世紀便是歐洲美食之都，菜式集法國和地中海風味，亦帶有古羅馬和阿拉伯色彩，簡言之，充滿藝術性！大廚以現代手法烹調，加上無窮創意，每道菜都好有新穎感！總廚在帶起分子料理潮流的 el Bulli 工作，但新店總廚 el Bulli 影子，亦無分子料理供應。而香港店的菜單跟新加坡店大同小異，主力開賣小食，tapas 十多款冷熱菜餚，招牌菜式必試鱈魚沙律、豬肉小卷、龍蝦、烤乳豬、西班牙炸薯球和脆皮炸鱈(火腿芝士三文治)。有名廚坐鎮，價錢也只屬中檔，tapas 百多元算貴，晚市人均消費約六七百元，就可嘗到頂級風味，即位拉威讓讓食熱熱的灣仔驅塵山，都唔擔心無人幫襯。

Stairway to Heaven \$140

◀基於去年西班牙酒廊大受歡迎，酒廊再推兩款新菜：酒、以芝加、芥末、雪尼拿糖醋、蛋白、青檸、萊茵菜及白葡萄酒，充滿藝術感。

JPS \$140

◀乳豬一下能治肉肉之憂，再配帶牙菜及炸牛油果為高貴配搭。

白葡萄酒 \$110

◀白葡萄酒時，一部分由法國釀製，另一部分由澳洲釀製，灑上檸檬汁、鹽和橄欖油，淋上檸檬汁，味道和火腿、澳洲肉片同樣鮮美。



新口味朱古力 \$95
◀精心調製自來古力，還特別加了蘇打和檸檬的牛軋朱古力，加上 chocolate 等，多層口感滋味，令北方饕餮食。



Catalunya
地址：灣仔驅塵山酒廊及以波多利大酒樓大廳
電話：2862 7853
營業時間：Rm 1 (即波多利大酒樓)
訂座：訂座及一小時後，5:00pm - 10:00pm，每星期只可訂座4個晚飯及1個下午茶
每人平均消費 \$300
4月1日起正式營業

KFS FAMILY / 55