

Comment

走黑啤主調，一派 fine dining，面對小陽台，感覺寫意。餐廳加置了大酒櫃，存酒約 240 枝。侍應熟悉菜式並能向客人詳加解釋。午餐約 \$58，晚餐則 \$188 至 \$208，很抵食。

text/林之 photo/宇 edit/飛 art/盈

環境 3.5 食物 3.5 服務 4 價錢 3.5

U NEW Restaurant



澳洲特級 M9 級和牛柳 \$388

此乃廚師推介菜式，如此高質素的和牛，以明火烤爐烤熟，肉汁 juicy 而質感脆嫩，可另外要求醬汁，以牛肉燒汁一併奉上，味道更豐富。



01 02

老富昌 轉戰灣仔

歷史悠久的「Le Fauchon」(老富昌)法國餐廳，多年仍屹立不倒，如今又於灣仔新食廈嘉軒開設第 5 家分店。這是品牌旗下第一家 wine bar，設計與之前的舊店稍有區別，以全木材作主調，燈光昏暗，配上絨襪及水晶燈，中央還置有玻璃圓柱型恆溫酒櫃，感覺極 grand。餐廳以開放式設計，部分座位面對大廈平台，晚上燈火通明，夠晒浪漫。經理表示，未來計劃設置舞台及駐場樂隊演奏爵士樂，氣氛該會更適合把酒談心。

菜式與過往的 Le Fauchon 沒兩樣，如招牌煎鵝肝、生蠔、牛扒一應俱全，用的都是上好貨色，如 Rougé 鵝肝、澳洲和牛。精明消費者可點吃套餐，晚餐自選頭盤、主菜、湯、甜品，3 道菜 \$188、4 道菜 \$208，每人只需花二百多元，便已吃得極豐富滿足。

酒品方面，house wine 乃法國 Gerard Bertrand，才賣 \$58 一杯。另外亦有澳洲、紐西蘭、智利等新世界酒品供應；9:30pm 後還可點吃小吃佐酒。對不嗜酒者，侍應亦會奉上英國 Hildon 礦泉水，真想不到連開水亦如斯講究。

1. 法國珍珠蠔 \$38/隻

即 La Perle Blanche，又名白珍珠，屬中型體積，入口有濃郁海水味，鹹中帶甜，如此價錢相當實惠。

2. 香煎法國鵝肝伴蜜糖黑醋汁 \$180

Le Fauchon 以法式鵝肝起家，新餐廳當然少不了！同樣以法國 Rougé 鵝肝煎香，及格地外脆內軟，還配上酸味醬汁解膩。

3. 雪糕芝士餅 \$58

嚴格來說是芝士凍餅，以 parmesan、mozzarella 及 mascarpone 三種芝士，與牛奶、吃呢嗰打打成漿，冷藏後再蘸朱古力，充滿芝士香。

4. 餐廳以木材作設計主調，晚上播輕音樂，配合較 grand 而時尚的氣氛，與過往的 Le Fauchon 截然不同。



【Le Fauchon & Wine Bar】

地址：灣仔莊士敦道 60 號嘉軒 1 樓 9 號舖
電話：2528 1286
營業時間：11:30am-3pm, 6pm-3am。
收費：現金及信用卡，設加一。
交通：港鐵上環站 A2 出口
泊車：合和中心 \$24/hr
平均消費：午餐 \$65、晚餐 \$250
信用卡優惠：nil

