

# 飲食男女

856  
2011/12/23  
etw. hk

X'mas



派對夜  
法國夜  
Party  
Party  
Party

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

聖誕是開派對的好日子。  
最近跟一位法國朋友去派對。  
地點，竟在柴灣工業區。晚上八點，  
在寂靜昏暗的工廠間左穿右插，穿過停車場，  
乘電梯至三樓，呵，到了。  
門打開，傳來跟工廠不匹配的歡笑聲，  
一家全變兒，法語滿場飛，就像跳進法國電影中。

歡笑其實，就是快樂的晚上。



餐廳不定期舉行「主題之夜」，可上網查閱，這次是芝士夜 Raclette Night，Mr Chatte把芝士加熱至半溶，再將下酒在薯仔和火腿上，美味。



芝士拼盤\$100 出自大師Eric Lefebvre之手，其家族五代都從事芝士熟成，Camembert、Comté、Langres，白波芝連粉干絲。

Monsieur Chatte  
上樓私房菜 // *ma cuisine*

「Bonjour！」，歡迎我們的是一位親切的法國人。  
臉孔似曾相識，噢！原來是上環法國雜貨店Monsieur Chatte店主Jean Yves Chatte！  
06年他在上環開了間法式雜貨店，  
店內是個法國寶藏，一室是美味的罐頭糖果芝士餐酒等，價錢實惠。  
更有熟食供應，豬肝醬紅酒牛肉焗薯批，買回家加熱就是美味的一頓，自此成為其常客。  
這兒是Monsieur Chatte新開的私房菜館，稱*ma cuisine*。  
「我們之前的中央廚房在香港仔，寫字樓在上環。今年七月搬來柴灣，地方大了很多，有四千多呎，  
打算把廚房和辦公室合二為一。  
安頓後，發現多了個八百餘呎的房間。靈機一動，  
決定由12月起提供租場服務，兼供應食物。  
熟客知道後，紛紛來開派對。」Mr. Chatte笑道。



香茜水菓露伴蛋黃  
糖(前菜) 580  
香茜水菓、蛋黃糖  
酥、伴芝士蛋黃  
露，加入額外的蛋  
白打成，更細膩。



總廚Sabine RASCHE是德國人，但住在香港  
很多年，烹調手法和飲食也變成法國女士。

夫夫夫夫夫夫夫夫夫夫夫夫夫夫

環顧四周，聖誕樹傳來松木香，裝飾不奢華，像去了法國人的家。  
啡色柚木檯，很沉實，但一坐下去，舒服得不想起來。  
大家圍坐在大長桌旁，相識，不相識的，  
大家一杯、兩杯、三杯下肚，說句Merry Christmas，又多個新朋友！  
老朋友、新朋友，齊齊一堂，食物香氣不時從廚房傳來。  
對這兒食物，絕對有信心。幕後有Chef夫婦做軍師，總廚Sabine也是他們相識三十年的老朋友。  
她是德國人，二十多歲嫁去諾曼第後，日煮夜煮法國菜，成了半個法國人。  
點菜才考心思。餐單有11款前菜如燻田螺、洋葱湯；  
13款主菜如紅酒燻牛肉、白燻煮牛仔肉；5款甜品如朱古力慕絲、蘋果餅；  
還有法國頂級芝士。要吃多少道菜，怎樣配搭，全由客人發辦。



烤Andouillette (主菜) \$150  
源自法國諾曼第的Troques，  
有AAAAA作保證，以豬大腸  
製成的香腸，中間加入酒和  
香料調製，極美味。



鮭魚鱈魚什錦 \$130  
鮭魚鱈魚什錦，魚肉  
嫩滑，油潤。



朱古力慕絲 \$50  
從來吃過最香甜滑的朱  
古力慕絲，中間加入塔  
登威加蘇，分外香醇。

# 大大大大

## 法國鄉村美食

這夜朋友訂了四道菜的晚宴。  
前菜招牌鵝肝醬稱得上全港至好吃。

加入法國釀酒Armagnac，食落又滑又香濃。

主菜有法式豬大腸Andouillette，大腸在法國加工，  
以豬腸腸結腸，並以酒和胡椒等醃至入味，上桌煎至香，酥香惹味，極好吃。

法國朋友告訴我，其他主菜如白酒燉煮牛仔肉、油鴨肝、芝士焗焗等。

都是他在家鄉由小吃到大的家常菜。簡單，但味道正宗。

分量也正宗，大得驚人。鵝肝醬大大份，香腸一大條，吃完主菜已飽了七八成。

Mr. Chatte聞言哈哈笑，「我家鄉在法國西南部，當地人很少去餐廳吃飯，

不是來我家，就是去你家。

家常菜，不花巧，但用料好，分量大，大家吃個飽。」

嘴巴飽飽，但芝士和甜品朱古力慕絲實在精彩，又吃得清光。

用料上乘是關鍵，芝士是知名熟成大師Eric Lefebvre的出品。

只供應給歐洲米芝蓮餐廳；甜品用的鮮奶應用諾曼第出品。

牛油用Brittany有名手工牛油，高級法國餐廳也未必捨得。法國人吃飯不能沒有酒。

Mr. Chatte 1989年來港後從事法國酒批發，所以在這裏百多元一萬至六位數字的，都可以喝得到。

吃飽喝足，荷包不怕重傷，前菜一般\$70-\$90，鵝肝醬至貴，\$180/位。

主菜\$120-\$180，芝士焗盤\$100，甜品\$50。

每款各一，再開酒，以20人計算，每人不過\$600多元。

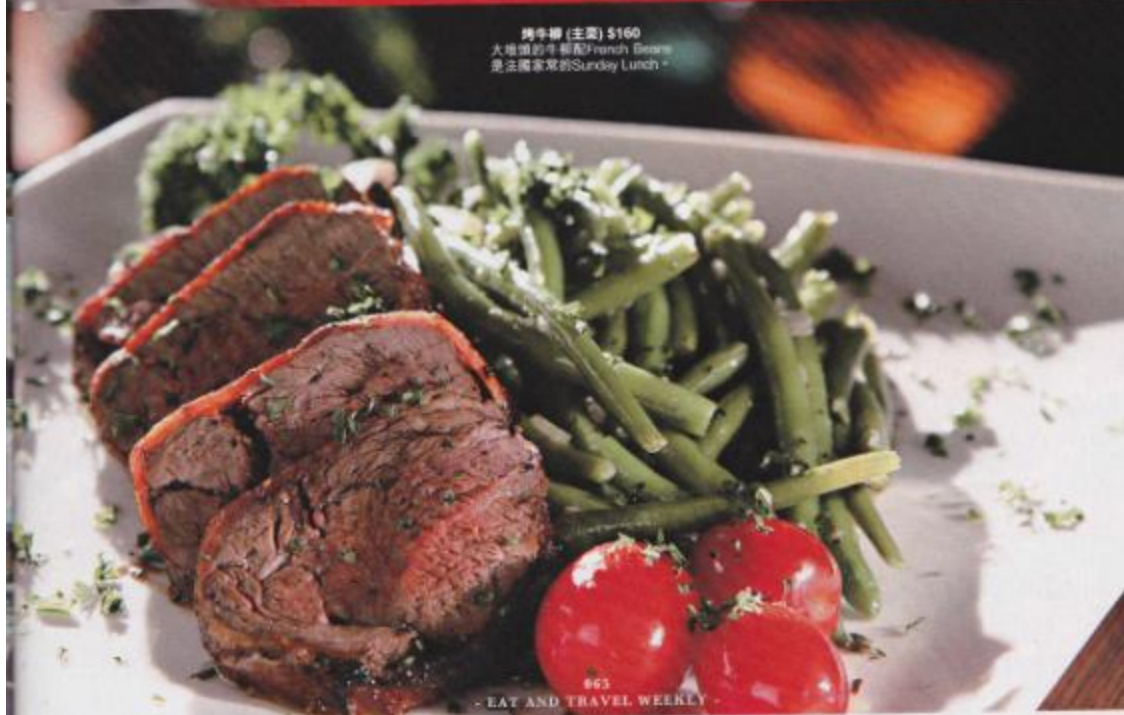
跟同樣高水準的法國餐廳比較，價錢實惠，叫人分外高興。

# 大大大

ma cuisine // 地址 / 德輔道中7號德興工業大廈3A // 電話 / 5129 7249 // 營業時間 / 星期一至六 7pm-11pm，星期日休息 // 收費 / 星期一至四，每位\$1,000，另奉送消費\$5,000，星期五、六，每位 \$2,000，另奉送消費\$8,000。 // Tips / 1. 需三日預訂，及預備五成現金。 / 2. 12月24日、12月31日已給人包場，12月25日、1月1日休息。 / 3. 人數上限54人，若開cocktail party，人人站位吃，可容納80人。



焗法羅蛤牛 (前菜) \$70  
蛤牛只保留其色，香味在聯合  
煎製的蒜茸牛油。採用不列塔  
尼牛隻牛油，鹹沖鮮香。



烤牛柳 (主菜) \$160  
大塊頭的牛柳配French Beans  
是法國家常的Sunday Lunch。