

料理道場的日式浪漫

Text by 關少
Photo by Crystal Lee



一向很喜歡安蘭街。名字美麗，氣質特別。幾步之隔就是人潮洶湧的蘭桂坊，轉角後總能把喧鬧隔絕，落得一刻耳根清靜。短短一條街店舖不多，但都是我喜歡的牌子。走到盡頭的安蘭街18號大廈，從前是座中西合璧優雅洋樓，如今已經搖身一變，成為食家的聚腳點，也是餐廳兵家必爭之地。今日的主角，是剛開業的日本餐廳 RYOTA KAPPOU MODERN。

甫踏出電梯，立刻被餐廳環境吸引。整個室內佈局分明，左邊是大約十座位的吧檯，整齊排著一列暗黃色高腳椅，二人位在右方落地玻璃窗旁，淺灰色的高背椅令那位置在開揚空間中保持了私隱度。然後就被遠處的翡翠綠沙發和金銅燈具搶了視線，椅子是我喜歡的 WINDSOR CHAIR，那旁邊剛好半開的門關內，應該就是其貴賓室。餐廳中大理石、金銅等元素帶點 RUSTIC 風格，但又沒有破壞或減低應有的奢華感，讓人感覺恰到好處，未細心了解已經感受到設計心思所在。餐廳創辦人之一，是室內設計師沈沛然 LOUIE，他創立的 HOUSE OF BEAST 屢獲國際獎項，這個在中環鬧市中的小天地，算是百份百依據他心中所想而建。「最困難就是如何從自己眾多喜歡的元素中選擇，而不是做一個 OVER-DECORATED 的設計。」

LOUIE 和太太都是愛食之人，尤愛日本菜，會分身開餐廳，算是為了達成太太的兒時夢想，也當是送給夫妻二人結婚十周年的禮物，浪漫非常。「一開始就決定不走傳統料理的路線。」主打日本季節性料理，但絕對不是玩口腔爆破的分子料理，「我們強調 REAL FOOD，食客會知道那道好食的是魚、豬、牛，感受到食材本身的鮮味。」KAPPOU 割烹是日本一種傳統料理形式，廚師透過原材料製備、烤炙、蒸煮、煎炸及焗燉等多種技巧，將整個菜式的烹飪過程呈獻在客人面前，並且可以互相交流，就像是一個展示廚師廚藝的道場。但也因為無遮無掩，主廚必需要功力十足。先後在香港 ZUMA 和天空龍吟擔任首席壽司主廚及副主廚的兼澤良太，絕對是 LOUIE 的最強拍檔。「剛起步時，好多人都說要靠 AGENT 找大廚，但我覺得根本沒有人會比自己更清楚餐廳要一個什麼的大廚。現今科技又發達，於是便膽粗粗在 LINKEDIN 上找，當然是過濾了很多重，最後便找到他。但一開始我是被拒絕的，畢竟他是一個大集團二星米芝蓮餐廳的副主廚，過來這裡就是拿自己的穩定和前途陪我賭博。」一星期後，兼澤良太卻主動聯絡 LOUIE，正式促

成二人合作。「除了誠意，相信是我的想法打動了他。我覺得香港部份 FINE DINING 餐廳太流水作業，過份強調要穿得好四正、坐在餐桌前要好 BEHAVE，當然任何飯局都有應有的禮儀，但不應該過份拘謹，令食客有壓力。我希望做到餐廳上下都有團隊精神，不只是廚師，員工都清楚各自的崗位職責，對菜式有認識，尊重食客也尊重自己。」

當日，坐在吧檯前，看著主廚嚴謹純熟地指揮團隊又親自烹調，然後向食客逐一遞上第一道頭盤，鴨肝最中餅。菜式用上鴨肝配樹莓、黑莓和開心果磨成的醬，放在用糯米手造，經細火烘烤成的日本傳統點心「最中」餅皮。賣相色彩繽紛，視覺一流。鴨肝入口甘香軟滑，餅皮香脆，莓子微酸，是很精彩的一道開胃菜。當日試了八道菜，鮑魚車海老茶碗蒸，用料新鮮，五款時令魚生放在大圓木盤上，魚生色澤潤，味道鮮甜。喜歡吃魚的，想必會喜歡天然鱸炭燒百合根，主廚將膠質豐富的甘鯛魚鱗炸至鬆脆，魚身金黃有立體感，用燒製令魚肉更多汁，配合天然蛋香、香甜可口的百合根蓉、銀杏和日本鰻與清新春谷調製的醬汁，口感味道俱佳。主打菜之一，還有蘋果味噌黑毛豬，

選用吃橡果的西班牙黑毛豬，肉質滲透天然橡果香氣。豬肉以蘋果及紅酒醃漬三日，用慢煮手法鎖住肉質鮮美，再燒至九成熟，肉味濃且軟稔，拌以時令蔬菜及松茸片，值得一試。全晚焦點，肯定是吉列近江和牛。雖則是紅肉菜式，但擺盤優雅依然。近江和牛肉質香醇，油份比例均衡，濃而不膩。大廚解釋是用 68 度低溫烘炸至半熟，讓肉質發揮得淋漓盡致。個人認為，碟上另一重點，是以法式手法低溫煮的蛋汁，不像溫泉蛋汁的質感，更似是讓你塗在肉上的一抹牛油，香氣逼人。魚、豬、牛，全是信心保證之作，但人就是麻煩，尤其是我們這些自命食遍天下的，總希望水準和驚喜以外，還有那麼再多一點點，到訪當日卻是有過這絲快感。其實不過是主菜與米飯之間，一個小小的清洗味蕾環節，但餐廳就是不甘於老正地搬來一舊 SORBET，卻端出一杯啫喱雞尾酒娛賓。看著主廚灑灑地逐滴滴入聖女果汁，配合水葵、羅勒橄欖油以及紫蘇花點綴，層次分明。這個帶點 ITALIAN TOUCH 的心機，至少我有看在眼內。吃得實在，感覺滿足。這個道場的大師們都有股傻勁，執著於一般人未必會放上心的細節，在不可能完美的路上追求完美，只求遇上懂得欣賞的知音。這件事很傻，很男人，也很浪漫。

