

Ocean

味蕾上的 海洋之旅

若提到「海洋」，未知你會想起甚麼？是平靜？是藍色？是悠閒？還是壯闊？是次要介紹，位於跑馬地的私房菜 Ocean，對筆者而言則以上各種也未能完全形容——或許要等待你去嘗試一下，發掘出你的演譯。

顧名思義，命名為 Ocean 的餐廳，內裡必定有像海洋般的感覺。果然，我們甫進門已被幽幽的淺藍色所包圍。這個以藍、白色作主調的地方，佈置簡單卻能給予人平靜之感。



香煎鴨胸配梨蓉及葡萄乾汁

慢慢煮 細細味

第一道菜是香煎鴨胸配梨蓉及葡萄乾汁，賣相非常精緻。主角鴨胸的外皮煎得香脆，內裡又蘊藏著豐富的肉汁。加上略帶酸甜的梨蓉及葡萄乾汁，將鴨胸的油膩感頓然除卻。然而，除了這兩位主角以外，還有點點的香脆感……「我將餅碎、黑芝麻等加進了菜式之中，豐富了口感之餘，也突顯出這道菜的主題：春天的大自然。」難怪菜式有如此獨特之賣相，據曾任職文華東方酒店的大廚阿賢所說，餅碎、黑芝麻等就像泥土，伴以沙律菜作小草，加上表示作石頭的鴨胸，形式大地回春的景象，實在相當有心思！「我用了慢煮的方式烹調鴨胸，能保留肉汁之餘亦不破壞其營養。」難怪它如此 juicy！

走進亞洲的海岸

來到主菜，大廚端上來的是香煎銀鱈魚配中東米，檸檬牛油汁及味噌泡沫。看這賣相，必定同樣藏著它的故事。「我想營造出岸邊的感覺，於是以中東米仿作沙粒，並以紫菜作海藻。」據阿賢表示，中東米由於比較零碎，一般是只是用作沙律材料。可是，現在它現在卻成了這個「海岸」的重要一環，顯示出他別具一格的創意！銀鱈魚的外皮煎得香脆，配上略帶酸味的檸檬牛油汁，將魚的鮮味又提升了一個層次。配以味噌打成的泡沫，像為這個海岸添上了輕盈又充滿亞洲風味的 final touch。



香煎銀鱈魚配中東米，檸檬牛油汁及味噌泡沫

提拉米蘇

甜蜜的味蕾五重奏

來到最後一道，也是女士們最喜歡的一道菜——甜品，只需在 set menu 上加上 \$38 便可以品嚐得到。是次大廚便為我們準備了兩款不同的甜品，包括椰子菠蘿五重奏及提拉米蘇。

比較兩款甜品，椰子菠蘿五重奏絕對是筆者的重點推介！單是外型，被泡沫包圍著的它已是相當有趣。「五重奏包括了新鮮的椰肉、椰子泡沫、椰子慕絲、菠蘿雪糕及菠蘿啫喱；帶給人多重的口感，卻其實只有兩種味道。」其實除了以上材料外，更有由焦糖煮成的菠蘿，以及帶來爽脆之感的粟米片。口感極豐富之餘，味道亦相當清新。單是看這道甜品的心思，已是絕對物超所值。

另外一款甜品提拉米蘇，原來是與第一道菜相呼應。「它的外觀同樣擺設成春天景致，由朱古力粉造成的泥土上，亦有擺上剛發芽的小葉。」外觀吸引之餘，細心品嚐，口中竟有東西跳動？「那些是爆炸糖，希望在這道傳統的菜式加上一點驚喜。」而且提拉米蘇的口感輕盈，亦是大廚細心的表現。「因為客人吃過前面的菜式後，一定會感到飽。所以我把甜品弄得 light 一點，滿足想吃甜品的客人。」

椰子菠蘿五重奏

海洋背後

整個晚餐，不單吃到大廚阿賢用心的烹調，更感到負責人 Angus 熱誠的招待。然環顧四週，除了有關海洋的裝飾外，更有不少關於信仰的擺設。原來 Angus 加上姐姐 Ocean，及姐夫（兼大廚）阿賢開設這裡的目的，是別有用心。Angus：「我們希望能藉這裡，將信仰及祝福帶給客人。而 Ocean 的意思，就是神的愛與恩典，比海洋更深。」開設這裡，原來旨在藉信仰祝福他人。「這裡開張雖然不足一年，我們自己已感受到很多神的祝福。」姐姐、姐夫、弟弟三人，因受神的感動，毅然辭去工作開設 Ocean。如此大的勇氣，以為他們一定是相信已久的信徒？「我們只是信了兩年多而已。」Angus 道。

說真的，筆者從未到過一所餐廳，會有這種被愛環繞的感覺。或許是他們熱情的招待；或是為客人們祈禱的代禱箱；或是 Angus 親自彈奏的詩歌；或是讓客人抽取的《聖經》金句字條……當中的每一點一滴，也構成了到訪這裡，絕佳的難忘體驗。

題外話

除了私房菜以外，他們亦會定期於星期日舉辦「讓愛傳出去」電影欣賞會——集美食、電影與分享於一身。欲知詳情，請致電 3480 0512。☎



Ocean INFO



電話：3480 0512（必需預先訂座）
地址：跑馬地成和道9號1樓
網址：www.oceanhk.org
營業時間：7pm-11pm（逢星期三休息）
付款方式：只接受現金