

日本菜素來精細，沒想到位於錫鑼灣的新餐廳「Mist?」會嚴謹至此，始創人兼總廚森住康二研製出獨門的中度韌性拉麵，還因應麵條粗幼來配合湯底，這位精通日、法菜式的大廚，更將店內의拉麵及新派菜式融合法式風格，打破日式拉麵的舊框架，令拉麵粉絲周子駒(Cyrus)非常驚喜！

文：P.Yeung 攝：Ben

周子駒



拉開小櫃檯，即見擺放整齊，以紅布墊着的「二人前」餐具。Cyrus 笑容很有珠寶店 Feel。

周子駒近照
主持的節目《愛情研究院》快將邁向一百集，另身兼音樂節目主持人、各大小公開活動的主講。



1. 拉麵壽司 \$100
日本菜瘦身套餐，賣相精緻，很有法國菜的優雅影子。這類配料會不時轉換，採訪當日有醃製的魚片、鰻魚他他、三文魚及磨碎的乾魚魚子，不一而足飽肚填滿，滋味中帶化。

2. 牛奶布甸 \$50
這有西式甜品 Panna Cotta 供應，入口滑溜，特別之處是汁香層出不窮，這次是櫻桃醬汁，能中和香滑的甜膩。

3. 日本拿騷豬蹄沙律 \$80
菜式結合了法、日特色，是森住先生的拿手好戲。來自千葉縣的小麥粉以較粗幼，嫩滑的味適，煨香後拌以洋葱碎、豌豆、脆皮新鮮沙律葉，是道清新前菜。

4. 番茄燜干貝雞絲幸福豬蹄 \$100
餐廳的新菜式之一，香港獨有。森住先生教落，將薄荷葉、豬肉及番茄一同品嚐，覺覺滋味。



瀛洲 歎拉麵



森住康二憑著獨門的中度韌性拉麵以及多款湯底，在日本大受歡迎，其開設的拉麵店更分佈日本、美國，最近一站來到香港。

森住先生原是法國高廚，偶然機會下，發現自己對拉麵的興趣及天賦，及後更聯上了拉麵比賽，從此他及他的拉麵店就成為日本拉麵界最響亮的名字。森住先生在日本、美國擁有多間拉麵店，其中「Mist?」總店設在日本表參道，首間分店就設於錫鑼灣。

研製中韌麵條

據森住先生說，一般日本拉麵都是高度韌性的，而他卻研發出獨特配方，就是將來自北海道、能製及日本東北的小麥混合，製造出中度韌性的麵條：「這種麵條小麥味濃，非常滑口，跟其他製的湯底配合的。」為了保持拉麵質素一樣，他特別在港式拉麵，並以日本運來的機器每天對製拉麵；另拉麵有粗幼兩款，前者會滾湯底，後者則滾味湯底蒸熟。

說不知，Cyrus 原來是中日混血兒，爸爸來自福岡，這拉麵迷自小便愛吃拉麵，他說：「日本有好多拉麵比賽，我會跟著得獎名單去試，最鍾意九州福岡的拉麵。」但這位粉飾師不知麵條有高度韌性及中度韌性之別，今次試食後，他說：「中度韌性的拉麵確實比較滑，亦不會太易變硬，很好吃啊！」

秘製五湯湯底

問 Cyrus 覺得何謂一碗好拉麵，他答道：「我最講究湯底，無獨有偶，香、濃、簡單單單就夠，至愛豬骨湯及豉油湯。」他表示每次食拉麵都會先飲味湯，而且多次飲清，有次在日本食完拉麵，更發現碗底有字：「你真係犀利，可以飲完碗底。」

喜歡飲湯的他，來到「Mist?」準不會失望，只因森住先生對拉麵同樣講究，店內的湯底用上雞、豬骨、魚皮及昆布等多種材料，熬足十多個小時而成，風味濃郁鮮香。而拉麵有五種口味，包括豉油、鹽味、梅、鹽味、味噌及辣蔥味，後兩者更是香港獨有。Cyrus 試過碗，讚嘆碗底說：「我好鍾意食梅，一粒梅可以造成飯飯，呢款湯底滑嫩，真係新嘗試。」



紅栗色木椅，配備舒適現代化，拉麵店，與別不同。

梅、鹽味拉麵 \$120

感受日本女士們歡迎的湯底，鮮甜清新，幼拉麵配以梅乾、乾蔥、木魚、海苔及大菜，味道很平衡。

查詢：2881 5006

超型黑盒香口膠

今時今日咁講型格，估唔到連香口膠都話要有型，由雷聲公司新推出的「S 無糖香口膠」就打破傳統香口膠踏實的形象，極風外表皮以捲膜 5 字，包裝符合現今型格標，加上方便攜帶的輕便盒裝設計，神秘而突破傳統，難怪甫推出便風靡大眾。不止包裝突破，連口味亦都取得突破，分為藍色的 Cobalt、橙色的 Pulse 及綠色的 Rain，口味包括有迷心滑滑香、奧甜熱果及感感薄荷，每一款都能為味蕾帶來嶄新的快感。



資料：營業更訊
(在左右) Cobalt、Pulse、Rain 各 \$8.9/盒
藍色的 Cobalt 入口有清新的薄荷香氣；橙色的 Pulse 極具濃郁香橙果味；綠色的 Rain 則具備全身感官的薄荷快感。

查詢：2858 9202

星劇場