



### Gourmet KC

網上飲食紅人，長期高踞飲食評論網食家排行榜三甲，最喜歡周圍找尋美食，每天也會盡量到不同的地區，吃不同的餐廳，不同的食物，以豐富自己的飲食眼界。  
戰績：共有五千多篇食評，經常比飲食記者更早試食城中各大餐廳。

# GOURMET KC'S TASTE

Google

試食名店：22 Ships ★ 日期及時間：10月18日6pm ★  
點菜內容：芝士風乾火腿多士、烤煙燻牛骨髓、燒乳豬、魷魚西班牙海鮮飯、豬血酸菜鱈魚炒蛋、P.B.J. 等

### 環境



舖面一眼看盡，可容納三十五名客人。設有開放式廚房，客人可以邊進食邊欣賞廚師們在忙碌工作，活像廚藝的真人秀。裝修家具簡單，氣氛比較輕鬆隨意，適合朋友聚會。



### 服務



雖然這裡是不設加一服務費，但無損其服務水平，店員大都有禮而服務勤快，令人滿意。各人對菜式及食物都有一定的認識，至少能解答我這個出名每事問客人的所有問題。

## 倫敦星級 Tapas 悄悄殺入船街

食壇一向有個有趣現象，就是每一輪都會吹不同的潮流風。早前的日式拉麵已開到荼靡，最近興起的便有西班牙小吃酒吧。最新的這間就是10月15日在船街開業的22 Ships。店子的主理人之一 Jason Atherton 出身於 El Bulli，師承世紀廚神 Ferran Adria，也與廚魔 Gordon Ramsay 共事十年，而他負責的倫敦 Tapas Bar Pollen Street Social 於開業短短六個月就摘下米芝蓮一星的榮耀，實力不容置疑。這裡是他在香港開立的首家店子，自然是各老饕的焦點所在。



脆口鹹香  
芝士風乾火腿多士  
(\$78)



如果我說這一份芝士風乾火腿多士是「極好吃」的話，或者你會問一小片多士會有幾好吃？這片多士外面酥脆非常，咬下去「啵」一聲應聲散開。半溶的 Manchego 芝士口感軟滑，而加入鹹香的風乾火腿，份量不大，一口半便吃完，簡單但美味。只是拿上手油膩了一點點，扣了半分。



濃而不膩  
烤煙燻牛骨髓  
(\$68)



牛骨髓本是一味「下欄貨」，但將其拿去焗就成了一味令人不可抗拒的美點。這裡的先煙燻再焗，加入混了香草的麵包糠，味道帶燻香而口感豐腴之餘也帶點脆口。墊底的洋葱果占是以糖、醋及洋葱煮成，酸甜的味道正好中和了牛骨髓的膩口感，做法高明。



肉味濃郁  
烤乳豬  
(\$128)



香港人或許不會喜歡這個烤乳豬的做法，因為它外皮是不似燒臘舖的乳豬般酥脆，不過這正是西班牙乳豬的正宗做法。這個做法令乳豬肉更軟熟、肉味更濃郁，加上甜中帶辛香的烤蘋果蓉及西班牙甜椒醬汁，實在叫人停不了口。

### 總結

### 要吃就要早來

看餐牌找不出很多倫敦 Pollen Street Social 的影子，但食物大致上是美味的。要留意這裡不設加一，也不設訂位服務，試業階段亦只在晚市開業。雖然店子還未開始在各媒體宣傳，但在網路上知道消息聞風而至的饕客們也真的不少。據觀察在試業的頭幾天，每晚未開門已有食客在門外排隊，八時過後至少要等候一小時才可以入座。所以有興趣的朋友要趁早了。

# 88分

### 22 Ships

地址：灣仔船街22號  
電話：2555 0722  
營業時間：12nn-11pm (試業期間：6pm-11pm)  
平均消費：\$300/位  
備註：不設加一，收現金及信用卡