

*Scallop Ceviche, Yuzu Dressing,
Soy, Cucumber And Apple*

碟上佈滿四散的材料，吃時要像砌圖般把青蘋果、蘿蔔和帶子等湊在匙上，然後一併吃下，才可嘗到其複雜口感。(\$108)

WHAT'S NEW

撰文：蘇健進
攝影：徐子豪

20

西班牙

舞台

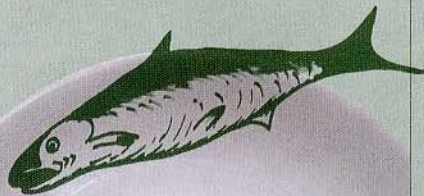


*Miso Grilled Mackerel,
Wasabi Avocado,
Cucumber Chutney*

鯖魚烤得意想不到地嫩滑，與青瓜和蘿蔔一口吃下，正好平衡魚油的膩度，同時增添爽脆的口感。(\$148)

Spanish Breakfast, Chorizo And Potato

令人難以聯想出其原貌的賣相，吃起來味道與質感連成一線，與新菜無異。(\$98)



*Marinated Hamachi, Gazpacho
Dressing And Garnish*

青檸汁為油甘魚刺身添了一份清爽，表面的番茄、蘋果粒和多士呈現出三種不同的口感。(\$108)

Fine Dining與嚴肅並非是條恆等式，這首「船」便把這點道出來。踏入22 Ships，第一眼看到中央的開放式廚房，三面台的設計，把廚師們的一舉一動都映入眼簾，他們在這小小的地方擠作一團，熙來攘往卻巧妙地互不相撞，然後把每道剛做好的食物遞到客人面前，情景好不熱鬧，伴隨着的是精緻的食物，大廚愛在菜式中混合多種元素，一道Spanish Breakfast後面還緊接數個字，當然，做法亦重新演繹，變成一道工整富層次的料理，將薯蓉慕絲噴在半熟蛋與番茄醬上，再放上數顆烤過的煙肉粒與薯仔粒，一口把所有材料吃下，先嘗到蛋白的味道，接着是番茄的酸冽，最後咀嚼煙肉與薯仔，口中充滿肉的甘香，從沒想過這些組件合起來會如此完整、精細。完整的一頓，必須以甜品作結，嘗嘗這裏的羊奶雪葩，會是個完美的句點，雪葩剛上枱即冒起寒煙，用手拿起一粒蜜糖脆糖蘸點雪葩，蜜糖的甜與羊奶的微酸配合得天衣無縫，別忘了底部的甜核桃碎，也是主角的另一位伴侶，若你把整道吃完，廚師或會報以你微笑，彷彿提醒你Fine Dining也可吃得很愉快。▶

22 Ships

地址：灣仔船街22號

查詢：2555 0722