



▲廿一世紀奄列 (頭盤)：不相信這杯 Martini 是西班牙名菜奄列吧？一羹百落底層的慢煮洋蔥、中間軟綿綿的蛋黃沙巴翁、和輕巧馬鈴薯泡沫及橄欖油，像在吃洋蔥馬鈴薯餡奄列的滋味，很精采！



◀焗肉芝士雞蛋：傳統的 Carbonara 意粉，Paco 將它重新組合成為雞蛋——冰凍的蛋殼是混合忌廉、煙肉、洋蔥而成；熱雞蛋內有真蛋黃，蛋白則是芝士，蛋殼蛋白要混合食，底部扮演雀巢的條狀牛肉清湯。蛋與蛋殼有濃濃鹹香，牛肉清湯形麵條則像意粉，回歸 Carbonara 的樣式。



◀-220°C 凍軟心朱古力 (甜品)：朱古力慕絲被淋上液態氮達至 -220°C，「趁凍食」才吃到鬆脆外層、軟滑的內層，不減 80% 可貴的香濃味力！

▼40°C 慢煮三文魚伴他他汁 (頭盤)：挪威三文魚以 40°C 真空慢煮，似熟透其實又像刺身口感。我更欣賞「分解」的伴汁 Tartar 醬——蛋黃醬、蒜粒、水瓜紐、橄欖油魚子，和大黃、雅枝竹等分散的布置。

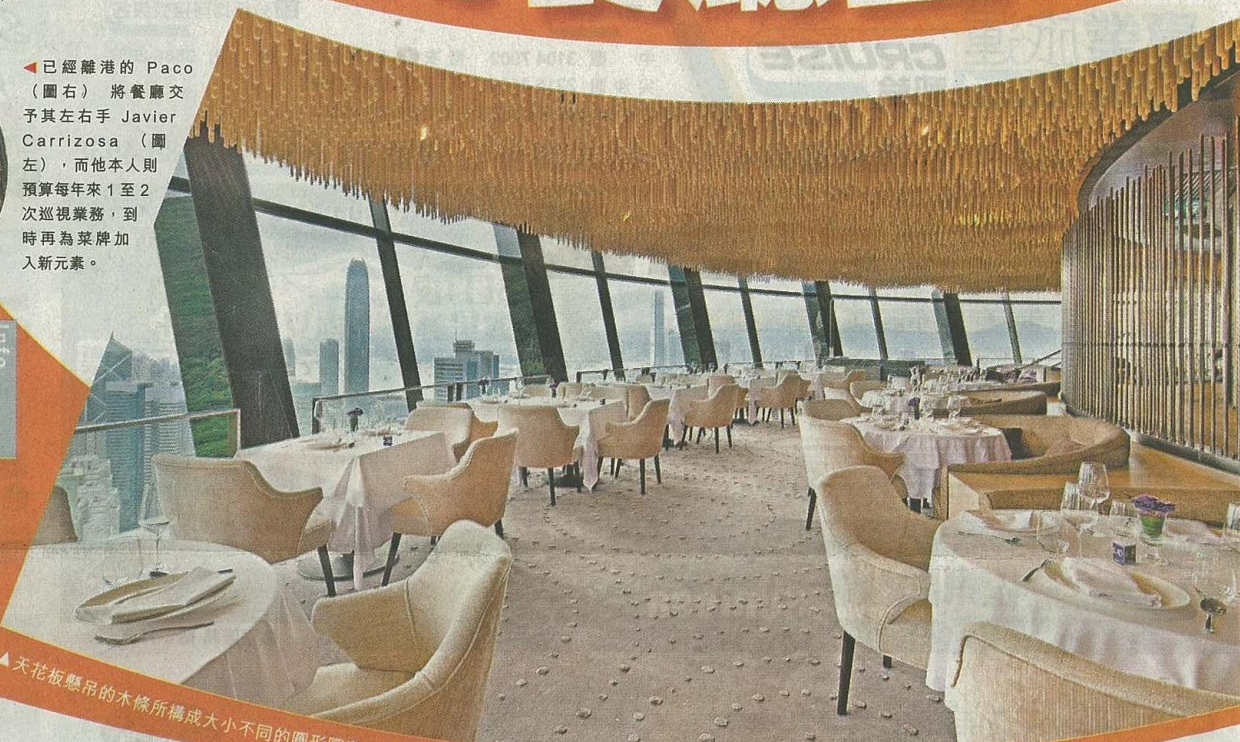


每一個城市都有一幢高廈或高塔作地標，香港人可記得曾是本地之最高的合和中心？位於近頂層 62 樓位置，舊有的 R66 成了過去式，新登場是由西班牙籍米芝蓮廚師監製的 VIEW62 by Paco Roncero，正式成為全港唯一的旋轉餐廳。

旋轉餐廳重現



◀已經離港的 Paco (圖右) 將餐廳交予其左右手 Javier Carrizosa (圖左)，而他本人則預算每年來 1 至 2 次巡視業務，到時再為菜牌加入新元素。



▲天花板懸吊的木條所構成大小不同的圓形圖案，亦配合到旋轉餐廳的主題。

Info
VIEW62 by Paco Roncero
地址：灣仔皇后大道東合和中心 62 樓
電話：2574 6262
營業時間：11:30am-凌晨 2am
每人平均消費：午餐 \$350/晚餐 \$1,000
交通：港鐵灣仔站 A3 出口
泊車：合和中心停車場



▲菜苗脆餅配橄欖牛油 (小食)：重點在以橄欖油製成的牙膏狀 (牛油)，隨意唧在空心法包和溫室菜苗上，清新又富橄欖油濃香。

所謂「革新料理」，Paco 解釋：「用優質的食材，運用不同的技巧，做出其原有味道，重點放在食味上，是一種前衛的西班牙料理。」他的選材，主要來自歐洲，也不乏本地貨，而他最愛用的是橄欖油。然後透過任何的烹調技巧，如：低溫真空慢煮、液態氮的瞬間冷凍、改變形態成泡沫等，把食材變成另一種形態，像牙膏裝橄欖油、Martini 式奄列、雞蛋形的 Carbonara 等，創意無窮——

要嘗盡他的招牌菜，兩款 Tasting Menu 分別是 14 道菜 (每位 \$1,400)，及今日介紹 16 道菜 (每位 \$1,800) 的部分菜式，從小食、頭盤、主菜吃到甜品的四部曲，配以美景，絕對可以吃得很滿足。

記得嗎？從 17 樓開始，18、19……「子彈電梯徐徐上升，玻璃外的房子漸漸下沉，到達合和中心 62 樓的旋轉餐廳……是許多人的那些年回憶。屬於 80 後的合和中心雖然不再是香港摩天大廈的一哥，然而旋轉餐廳的資格，暫時仍舊是全港的唯一。

再登高樓，走進全新的旋轉餐廳 VIEW62 by Paco Roncero，腳踏旋轉地板，在約個半小時內 (仍在微調中)，窗外的香港景觀——山頂、中環、維港、鯉魚門海峽、馬場，剛好轉動一周，與回憶對照，正是滄海桑田的寫照，卻還是那麼迷人。

室內設計師深明綠葉襯牡丹之道，全廳的立體波浪形天花板懸垂著超過 50,000 枝長短不一的木條，構成大小不同的圓形圖案；地板手織羊毛地毯上的圓點，猶如雨點滴到水面上泛起的漣漪，兩者像是天與海的呼應。為了不阻擋景觀，餐廳通道上只用上黑色鋼枝屏風來相隔，劃分成酒吧區、主餐區，及提供「Chef's Table」服務的貴賓區。

米芝蓮廚師坐鎮

VIEW62 的景觀是要角，Paco Roncero 更是亮點，他是為全新旋轉餐廳引進「革新料理」(Nouvelle Cuisine) 的西班牙名廚。Paco 師承世界馳名的 El Bulli 餐廳主廚 Ferran Adria，並先後在 02 及 09 年，為當時任職的 NH Hotels 旗下的 La Terraza del Casino 餐廳贏得米芝蓮一星及三星殊榮；並在 06 年獲當地 Academia Nacional de Gastronomía 頒發「全國美食獎」。他現任 Casino de Madrid 和 Estrado Puro 的行政總廚及總經理，獲公認為西班牙最具影響力的廚師之一。