



曾幾何時，合和中心頂層的R66旋轉餐廳，是不少情侶的拍拖勝地，但前陣子突然結業，大家無不大歎可惜！豈料才過半年，便以全新形象示人，而且更由西班牙最具影響力的大廚主理，正式升呢重生！
 文：小明 圖：郭正珊

全新裝潢比昔日旋轉餐廳型格得多。

XXI Century Omelette (Tasting Menu)
 ■一改奄奄的傳統模樣，質感輕盈，多吃都不覺膩。

Olive Oil Butter (Tasting Menu)
 ■橄欖油變成牛油狀，配上脆法包及沙律菜，香氣更盛。

Paco Roncero

米芝蓮Chef掌廚

旋轉餐廳升呢重生

到經典拍拖勝地都要講拜拜的，正是Paco Roncero！這位大廚來頭可不少，除了是連續四年蟬聯最佳餐廳的El Bulli主廚Ferran Adria的徒弟，更是馬德里前衛美食殿堂級代表，曾掌管米芝蓮二星餐廳，乃飲食界的神級人物，怪不得連老字號R66都要讓路。

料理大革新 橄欖變牛油

有大師級人馬進駐，餐廳當然要來個大變身，由名設計師Ricky Hung親自操刀，全新啡黑主調裝潢，配上360度無敵靚景，預料必成潮人蒲點。食物方面，不再是數百元的自助餐，而是Paco最拿手的份子美食，亦是二十一世紀的革新料理。有多革新？如Paco討厭西班牙餐廳只供應牛油搽麵包，卻不用西班牙名物橄欖油，所以就將橄欖油做成牛油質地，吃時就如啣牙膏般加入麵包內，不會弄污手指，並可同時享受到牛油質感及橄欖油香味。又如Omelette變成用杯盛載，底層是慢煮洋蔥，中間夾有蛋黃沙巴翁，之後再加上薯仔泡沫及橄欖油，入口輕盈不膩。但最令人一吃傾心的，相信是甜品Chocolate Coulant Nitro，用液態氮將朱古力慕絲快速急凍至負220度，吃時表層奇脆無比，內裏卻是滑溜的慕絲，非常有驚喜！



Salmon Cooked at 40 °C with Tartar Sauce in Deconstruction (晚餐)
 ■慢煮三文魚將魚汁徹底鎖在肉裏，滋味得很。

Almond Soup with Scallops and Artichoke (晚餐)
 ■將西班牙果仁打成湯，再配帶子及亞枝竹，味道層次豐富。

另不難發現，Paco的料理全部選用靚料炮製，肉類、魚及橄欖油都是由西班牙入口，非常講究。不過消費卻非天價，十四道菜的Tasting Menu才千四元一位，除開每個菜式不過一百元，由大師處理收費絕對合理。此外，還有更多平價選擇，如四道菜午餐只需約\$298/位，五道菜晚餐約\$680/位，便可嚐到令人嘖嘖稱奇的菜式，絕對超值。



Chocolate Coulant Nitro (Tasting Menu)
 ■外脆內軟，朱古力迷必試。



Chilean Sea Bass with Green Bean Sauce and Iberico Air (Tasting Menu)
 ■慢煮海鱸入口帶點火腿的甘香，魚肉很嫩很滑。

SAVE!
 VIEW 62 by Paco Roncero
 地址：灣仔皇后大道東183號
 合和中心六十二樓
 查詢：2574 6262