



米芝蓮二星 前衛菜領航人

為何 View62 by Paco Roncero 會如此讓人期待？第一當然是餐廳的硬件：全港唯一的旋轉餐廳，360 度俯瞰灣仔、中環景色，再加上由曾為 Isola、Va Bene 及 Zelo 等食肆擔任室內設計的 Ricky Hung 親自操刀；舉頭而望，是超過五萬支長短不一的懸垂木條，組成大大小小的圓形；再仔細一看，原來地上的手編羊毛地毯，同樣帶有點狀圓紋，設計意念是模仿從木條滴落的露珠，天花地板，互相呼應，花盡心思。其二，就是餐廳的靈魂——掌舵的名廚 Paco Roncero。Paco 在廚壇的地位舉足輕重，被公認為馬德里前衛革新菜式的領航人物，早於 2002 年便為 La Terraza del Casion 摘下米芝蓮一星榮譽。現在這位二星米芝蓮大廚，除了主理 Casino de Madrid 及 Estado Puro 外，還有香港的 View62，你說能不讓人大期待嗎？這位主意多多的名廚，致力每天創作一道新菜，或是構思一種新意念，不停創新。雖然 Paco 不會長駐香港，但亦會定期到訪為 View62 持續注入新意！

橄欖牛油 意粉扮雞蛋

看着 Paco 的作品，實相極精緻，加上意想不到的 Presentation，甚有分子料理的影子。不過大廚強調他的革新料理，是以最基本的食材及技巧為基礎，與分子料理有異，只是新派菜式少不免被改頭換面。

魔幻登場

蘋果網睇片
www.appledaily.com.hk

■乳鴿伴松露茸及蘋果啫喱



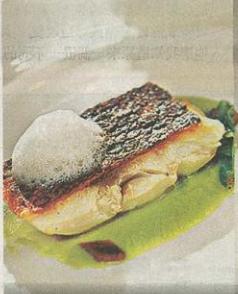
■21世紀奄列，底層為慢煮洋蔥，中間是蛋黃沙巴翁，頂層則是馬鈴薯泡沫及橄欖油。



■Ladies Choice，不同味道的啫喱小球，咬開後果汁一湧而出。\$150



■海鱸魚伴青豆汁及黑毛豬火腿泡沫，慢煮的海鱸魚肉質嫩滑。



■40°C慢煮三文魚伴他他汁及橄欖魚籽，泡沫式他他醬感覺輕盈。



~四道菜午餐：\$298~
~五道菜午餐：\$398~
~六道菜晚餐：\$680~
~八道菜晚餐：\$860~

Tasting Menu

~12道菜：\$1,400~
~15道菜：\$1,800~

View62 by Paco Roncero
(2574 6262)
灣仔皇后大道中 183 號
合和中心 62 樓