

What's New

撰文 | 李明潔 攝影 | 王嘉豪 美術 | 麥靜嫻



名廚 tapas bar

城市人生活緊張，在無拘束的環境下吃頓好的，是減壓良方。所以，tapas bar 大行其道！除了近期大熱的 Vi Cool 和 Baqueria，減壓 tapas 再多一員：Jason Atherton 的 22 Ships。

Jason 來自英國，曾在 El Bulli 及 Gordon Ramsay 旗下餐廳工作。2011 年自立門戶，先是在倫敦開設高級餐廳，再在新加坡及上海開設 tapas bar。他的 tapas，有個宗旨：用 fine dining 標準製作。所以，用料極精：帶子油甘魚用日本的，雞蛋只用意國貨，煙三文魚用 H. Forman & Son，牛肉是美國 USDA Prime 級。賣相也精細，活像法國菜的 tapas 版。曾在 El Bulli 工作，令 Jason 烹飪手法新舊並蓄。新手法，有用慢煮機煮雞蛋，效果像溫泉蛋般滑溜，極好吃。又用上氮氣，令食材急降至攝氏 -196 度，外皮脆脆的，增加質感。同時用上傳統的 Jospier 炭爐，炭烤牛扒，香得很。

餐牌簡而精，分六類：小吃雞蛋海鮮肉類蔬菜甜品。Jason 只間中來港，掌勺重任，交給共事五年的 Matthew Bishop。店子不設訂位，除非六時準時來，否則等一小時是等閒，這時，可點杯 Estrella 生啤，用金屬杯裝，別有風味，等位也不會無聊。

22 Ships

地址 · 灣仔船街 22 號

電話 · 2555 0722

營業時間 · 6pm-11pm (星期日休息)

平均消費 · \$400

帶子伴柚子汁青瓜蘋果 \$108



Jason Atherton



牛骨髓配洋葱醬 \$128



PBJ 花生雪糕配藍莓雪葩 \$68



西班牙早餐 \$9

哪一哪
QR code
手機睇片

