



法式宴會 Bon Appetite

「Bon Appetite」是法文裡特有的詞彙，意指「請慢用！」。的確，
吃法國餐，心不能急，且要配合舒適環境，才能吃得開懷。
在 Le Marron，真有種身處浪漫花都的感覺，
氣氛和裝潢跟法國別緻餐館的閒逸形神相似。

位處銅鑼灣一商廈頂層的 Le Marron，以樓上餐廳形式經營，模式與私房菜甚相似，不過餐廳佔地三千多呎，一晚既可以招待十多人大型聚餐，同時可容納普通家庭晚宴或是二人燭光晚餐。

Home Feel 佈置 法國風情

「就是因為我們客源較廣泛，為了方便不同客人聚會或進餐，餐廳亦以一些從德國搜尋回來的喱士布以及特別訂製之懷舊玻璃門作間格，並劃分成不同大小的空間，讓客人細心品嚐法式美食之餘，身心也可得到全面享受。」店主 Joseph 娓娓道出 Le Marron 獨特經營理念。

帶有 vintage 情懷的木椅、別緻檯燈、碎花牆紙、不同主題的油畫、鑲上了家人生活照的相架……種種帶有「家」的影子之裝飾，令 Le Marron 看來更像一頭家。滿是田園小屋風情的佈置意念，源自餐廳其中一位從事室內設計的合伙人 Yvonne，由她一手策劃此與眾不同的佈局，只希望客人用餐時輕鬆暢快，更能好好體會食物的美味。

美味誘惑 歡樂時光

雖然 Le Marron 現時只是供應指定菜式之晚餐，但細閱其 menu，卻有點眼花眼花撩亂之感，餐廳吃的是傳統法國菜，所以如法式鵝肝、焗田螺、海鮮拼盤、煙鴨胸等指定菜式當然少不得，年輕主廚 Toh 曾於英國留學及生活，主張隨心隨意發揮的烹調風格，創意菜式更堅持以當造新鮮食材製成，混合傳統與新意的味道，當然令人一試難忘。值得一提的是，Le Marron 各式法國麵包均為 homemade 自家烘焙，製作時採用高溫烘焗及蒸汽噴灑，故風味十足，香脆有咬口，絕對是不錯的餐前小食。

一抹輕紗，配合柔和蠟光，如此浪漫佈置，又怎能不讓人吃得開懷？



餐廳內每一角落均見油畫裝飾，好像這幅掛在酒吧位置的油畫為蘇聯畫家 Terech Kovitch 作品。

Le Marron

地址：銅鑼灣怡和街 2-6 號英光大廈 12 樓

電話：2881 6662

營業時間：7pm-12am

交通：銅鑼灣地鐵站 E 出口

泊車：恒隆中心 \$32 / hr

平均消費：餐廳現時只供應 set dinner

(成人 \$280/位，10 歲以下 \$140/位，包括前菜、主菜、甜品等 7 道美食，飲品另計。)* 只接受電話預約

南瓜蟹肉湯

配上新鮮蟹肉的南瓜茸湯，味道濃郁，風味獨特。

法式焗羊肉

羊肉以各式香草醃好，再以慢火焗燉而成，甚為惹味兼能保留羊肉本身的膻味。

Rum Baba

被甜品師傅稱為「發水麵包」的傳統法式甜品，麵糰經過發酵、烘焗製成麵包，經雪凍後再蘸以加入香料、橙皮之 rum 酒糖水，配合自製的肉桂蜜糖醬同吃，口感濕潤，酒味香濃。

法式鯷魚

餐前小食之一，條條如手指般幼長的鯷魚，又稱為法式「鹹魚仔」，配以 Manchego cheese 及橄欖油，可配以白酒同吃。

