

古堡法國 私房菜

法國私房菜館Le Marron，重現了法式古堡中的古典情懷。走廊兩側全是一間間以喱士屏風間成的房間，全餐廳共有15間房，每間房都有不同的懷舊小物及古董玩具。食店每個月都會轉菜單一次，大部份食材更是由法國空運來貨，7道菜的晚餐每位\$280，以銅鑼灣地段來說算是抵食。由於餐廳主打鄉村風味法菜，賣相雖不甚精緻，但勝在份量較大，而且高雅的環境裝修便足以搭夠。



一室華麗的裝潢夠氣派，仿如在古堡中享受一頓高貴晚飯。



黃瓜梳乎厘伴茄子醬

將法國黃瓜打成蓉後，加入蛋白和鮮奶來焗，是一款特式的鹹味梳乎厘，伴以香滑的茄子醬，味道濃郁，與蛋白的味道一淡一鹹，配搭得宜。



車厘子布甸

加了新鮮車厘子和車厘子酒焗製的布甸，口感如杏仁梳乎厘般軟滑，蛋味亦很濃，還有面頭的杏仁味雪糕，是冷熱的交替。



燒鵝雞伴八角汁

將法國鵝雞起骨後煎至金黃，再配以香口的八角濃汁，外皮香脆，肉質嫩滑，已起骨的鵝雞叫人吃得愉快。

開業日期：06年4月



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：6:30pm-12mn

交通：銅鑼灣地鐵站F出口

泊車：恆隆中心\$10/半小時

備註：1. 設加一，收現金及信用卡

2. 7道菜的晚餐\$280/位(個別菜式需另加錢)，
10歲以下的小童\$140/位

憑渣打信用卡於全港任何食肆簽賬*，
可享高達8%飲食簽賬現金回贈

*以單一簽賬滿HK\$200計算