

EAT 055-059
新店上場
 056

率先試食

讀者試食

陳小姐 OL

以5★最滿意

推介菜式：燒鵝鴛伴八角汁

最滿意之處：侍應笑容可掬，溫文有禮。環境舒服，各枱有獨立紗帳間開，很有私隱。

最不满意之處：鄰枱客人傾談之聲浪極大，頗為騷擾。

食物份量：★★★★ 價錢：★★★★★
 味道：★★★★ 上菜速度：★★★★★
 菜式選擇：★★★★★ 環境：★★★★★
 服務：★★★★★ 出街食飯指數：3日/7日



陳小姐：外皮香脆，肉質嫩滑，已起骨是一個驚喜。
 好好味

燒鵝鴛伴八角汁
 將法國鵝鴛起骨後煎至金黃，再配以香口的八角濃汁。



text: Teresa photo: May design: Agg

#01

古堡法國私房菜

位於銅鑼灣最新開的法國私房菜館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，全間餐廳共有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道菜的晚餐按人頭計\$280一位，以銅鑼灣的地段來說算是抵食。由於餐廳主打鄉村風味法菜，份量較大份，不怕吃法菜吃不飽肚。



一室華麗的裝潢夠氣派，恍如在古堡中享受一頓 high table dinner。



陳小姐：梳乎厘夠鬆軟，茄子醬味濃，味道獨特，配搭得宜。
 好好味



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。



陳小姐：面頭脆，內裏軟滑，配以杏仁味雪糕，一冷一熱，口感特別。
 好好味



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。

食店有很多古董玩具作裝飾，全是老闆心愛的珍藏。



Le Marron



銅鑼灣怡和街2-6號英光大廈12樓

☎ 2881 6662

🕒 7pm-12mn

📍 銅鑼灣地鐵站F出口

📍 恆隆中心\$10/半小時

💳 設加一，收現金及信用卡

消費 每位\$300

食物

環境

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

