

蘋果網影片
www.appledaily.com.hk

只要在 Google 上搜尋「高街」二字，第一個彈出來的必是高街鬼屋。對於非西環街坊來說，高街的確很陌生，但西環最近人氣急升，不少有質素的西餐廳紛紛落戶，白天，是個舒適的用膳空間；入夜，這裏就如中環 Soho 般熱鬧，吸引不少外國人來 Chill 一番！

記者：歐陽曉恩
攝影：伍慶泉、許有遠
模特兒：Nadia、Inez@Starzpeople

西環 Soho

下一站好 Hea 法

巴黎地鐵站 分享小食

講起巴黎，大家除了想起巴黎鐵塔外，巴黎地鐵 Le Métropolitain de Paris 也是地標之一，剛開業的 Metropolitan 就取其名，外觀像巴黎地鐵入口，店內隨處可見地鐵站的大鐘、鐵閘等，還利用瓷磚刻出巴黎地圖，加上陽光從窗外透進來，有種猶如置身巴黎當地餐廳的感覺。

行政主廚兼老闆之一 Frank Lebiez 來自法國南部，在法國修讀烹飪藝術，因喜歡香港，遂來港發展，今次就將傳統的法國家庭菜帶來香港。「你可能覺得吃法國菜一定要 Dress Up，兼花三數小時才完成那六個 Courses，但我希望各位能欣賞傳統法國菜時，毋須太拘謹，可以放下工作壓力，輕鬆鬆鬆地跟朋友來喝杯酒、吃個晚餐，C'est la vie！」所以餐牌除頭盤、

主菜、甜品外，有一項叫 A Partager，即「去分享」，Frank 認為一個人叫頭盤，再叫主菜、甜品，根本就吃不下，很多時候都想與朋友分甘同味，所以 A Partager 的份量比較大，像芝士拼盤或凍肉拼盤等，讓朋友們一齊分享。不過 Frank 認為，法國菜無論賣相如何創新，做法和食材一定要忠於原著，因此在這裏吃到的，大都是傳統法菜，例如羊腩，Frank 便依足傳統做法，先將羊腩以紅酒燉一天，令酒香滲入羊肉中，然後燉上五個小時，羊肉隨香大減，肉味濃郁無比，軟膠卻不失嚼勁，嗜羊人士千萬別錯過！
Metropolitan (6292 3779)
地址：西環高街 46 號地下



■ Eggplant Cannelloni
將茄子捲着番茄，柔軟香甜。\$88



■ Braised Lamb Shank
羊腩入口帶嚼勁，咀嚼時慢慢滲出酒香，令人回味。\$178



■ Salad Gravadlax And Horseradish Cream
醃過的三文魚伴上辣根忌廉，突出三文魚的甜味。\$68



■ ½ Roasted Chicken With Thyme And Lemon
烤雞以八種香草醃製，香味四溢。\$128

意式茶餐廳 清淡層層麵

西班牙凍食串