



西環食



SANNING
KITCHEN

Metropolitain 先鋒車站 Bistro

同樣在高街「插旗」的，是落戶高街與正街交界的法式Bistro Metropolitain。店名解作巴黎地鐵，是法籍主廚兼老闆之一Frank Lebiez改的，其中一個原因是這裏靠近日後的港鐵站出口。約年半前，他跟另外兩位老闆合資開店，覺得高街是堅尼地城和上環之間被遺忘的好地方，租金亦尚算相宜，故趕緊進駐，可說是先鋒部隊。隨後的日子，Frank見證了附近店子的更迭及租金的飆升，幸好先進場，已儲了一批住在附近及半山的熟客，有些更主動向他匯報同街新進餐廳的軍情呢！



裝修參考19世紀車站元素，像鐵閘入口、偌大的花都地圖等，都成街中搶眼地標。

- 5 Pan-fried Duck Breast with Saffron Salsify and Honey Jus \$198**
餐廳冬日餐牌新作，煎鴨胸底下是一種名為Salsify的根部蔬菜，在歐陸家庭很常見，加入了番紅花炮製，有着介乎薯仔和蘆筍的口感。
- 6 Pan-fried Halibut with Spinach and Seasonal Mushrooms \$178**
比目魚油香豐富，入口滑溜，蘑菇專用法國時令品種：Chanterelle、Pleurotte、Mousseron等等，菌香滿滿。
- 7 Sole Fish in Cassolette with Mussels, Mushroom and Creamy Sauce \$168**
暖暖鍋物，龍脷柳、青口、蘑菇等共冶一爐，關鍵在於那幼滑非常的法式白汁，推介！



7



Shop Info

Metropolitain

地址：西營盤高街46號
地下

電話：6271 6102

Frank住在附近，最愛這裏華洋雜處，文化融和的氛圍；港鐵通車後，他相信來往中環更方便，定會吸引更多人流。

