壹
週
刊
NEXT MAGAZINE

SEVVA

聽

到SEVVA這家餐廳已久，今天才有機會光顧，它開在中環太子大廈的二十五樓。

到了之後才發現地方真大，一共有二萬二千呎，一半是餐廳和廚房，一半是露台。

餐廳也分兩個部份：較為親切，有裝修得高級的咖啡室部份；還有較為適合正式晚宴的部份。

侍者人數眾多，都穿着整齊的制服，經理陳兆雲親切招呼，介紹了幾個菜。我看餐牌上有印度DOSA，來一份咖喱和雞肉的。DOSA是一種烤得像紙一般薄的餅，包着各種不同的配料吃，上桌一看，很大的一張餅，我們分開來當前菜。

接着是一小杯磨成濃茸的西洋菜熱湯、沙律和螃蟹蓋，螃蟹蓋中蟹肉極多，不欺客。沙律加了用茶葉蛋的做法煮的鵪鶉蛋、雅枝竹心、牛油果、菊苣和炒豆腐。

一小排烤羊鞍，羊肉用的是紐西蘭的乳羊，還覺得有點硬，如果是法國的或蘇格蘭的羊就會軟很多。

再下來的牛面頰肉就很精采，用一個酥皮蓋焗了出來，裡面的肉柔軟到極點，湯汁也夠濃，可以叫一小碗白飯，淋在飯上。

最後的泡飯是用上海式的魚和肉熬出湯來，飯則像日本式的烤飯團，浸在湯中。

看到飲食雜誌中介紹了最貴的牛肉麵，一客一百九十，就來一碗試試看，牛腱的份量極多，湯也濃。

最後的甜品，要了一客什麼都有的，每種一塊。又另要瑪麗•安東湟，那是把棉花糖扮成那法國皇后的粉紅假髮，下面再有一個蛋糕，用各種法國甜點組成。

平均消費並不便宜，如果不吃東西，傍晚時可叫杯酒，在那個大陽台中俯望維多利亞海港和周圍的大廈，與朋友聊天。

每一個城市都應該有那麼一個IZ PLACE，讓一堆不喜歡的士高嘈雜的人聚合，又沒有蘭桂坊那種吵架和鬧事的擔憂，漂亮的客人你看我我看你，喝杯酒、抽抽煙，是一個好去處。

$190 牛肉麵落足材料，貴得有道理。

$480 烤羊鞍略嫌硬了點，倒也好吃。

$280 泡飯是滬、日式合璧之作，別有風味。

$280 蟹蓋肉多味美，絕不欺客。

$240 印度薄餅可當前菜享用。

「SEVVA」是飲食消閒好去處。

中環遮打道十號太子大廈二十五樓
2537 1388