

SINGTAO WEEKLY
2013年10月12日
星期六隨星島日報附送



Sing Tao Weekly
溫市動感

撰文/攝影：謝斐

耶魯鎮 美食節新猷

增設午餐 專人接送

10月14日就是感恩節，不少家庭都會團聚吃一餐。除了大家可以在家中下廚煮火雞，或者在外面享用一頓感恩節大餐。適逢一年一度的耶魯鎮美食節 (Taste of Yaletown event) 將於10月16日展開，約二個星期時間，大家又可以用低於\$25的價錢在耶魯鎮的餐廳享受三道菜的精選美食，齊齊享用感恩餐。



▲紅甜菜配雞油菌沙律，健康新鮮。
▶Lucais在今個美食節主打菜之一：燉羊腿。



免費穿梭車 (Yaletown Lunch Trolley)

日期：10月17、18、24和25日 (星期四及五)

時間：早上11時30分至下午2時30分

上車地點：Bentall Center (Burrard & Dunsmuir)

Fairmont Hotel Vancouver (Georgia & Hornby)

Yaletown (Helmcken & Mainland)

(註：每隔20分鐘一班，詳情可參閱網頁的開出時間)

網頁：www.yaletowninfo.com/events/taste-of-yaletown/

yaletown-lunch-trolley

今年第9屆耶魯鎮美食節將於10月16日至10月27日舉行。這個一年一度的美食盛會，雲集溫哥華最好的餐飲廚師烹飪美食。而喜歡美酒佳餚的朋友，現在只需以\$25的價錢，就可在耶魯鎮內不少著名餐廳享受三道菜的精選美食，跟溫哥華美食節 (Dine in Vancouver) 類似，只是今次所參與的餐廳集中於著名歷史遊客區——耶魯鎮。

三道菜配美酒\$25起

耶魯鎮傳媒發言人 Sara Padidar 在接受訪問時表示：「今年美食節參與的餐廳多達30家，包括Brix、Glowbal及La Pentola等餐廳，提供超值的午市或晚市套餐。其實每家餐廳的主廚均提供精美菜式，計有頭盤、主菜和甜品，有些還配備美酒，分別為\$25、\$35及\$45供選擇。美食節為市民和遊客提供一個價廉物美的用餐體驗，或許未曾試過一些餐廳，藉著這個機會用較經濟的消費去享用美食，都是難得的經驗。大家不妨直接向餐廳訂位，最新情報及菜單可以上網查閱 (網頁: www.yaletowninfo.com/events/taste-of-yaletown/events/)。」

Sara續說：「今年我們新加入了一個午餐行動，為鼓勵上班一族於午餐時間參與，我們特別安排了免費穿梭車 (FREE trolley)，由溫哥華市中心接載到耶魯鎮的餐廳用膳，享用一頓美味午餐。」

首選意大利餐廳 名廚秘製羊腿慶豐收

Sara向記者推介了多家必食餐廳，其中3家是非常超值，值得一試，包括Brix、Glowbal及La Pentola，而La Pentola更是首選！因為餐廳大廚Lucais Syme是不少人認識的，現在於耶魯鎮的La Pentola擔任主廚。

記者於是訪問了La Pentola主廚Lucais Syme。他個子高大，是一個型仔廚師，Lucais笑言：「這是一家意大利北部風味的餐廳，位於OPUS Hotel酒店內，開業只有一年時間。餐廳自製手打意

La Pentola菜單

午餐 (每位\$35)

兩個開胃前菜：

1. 巴馬乾酪酥 (parmesan souffle)

2. 海鮮 (seafood 'saor')

意粉：tagliarini with squash and prosciutto

主菜：燉羊腿 (lamb shank)

甜品：檸檬奶油 (lemon cream)

晚餐 (每位\$45)

三個開胃前菜：

1. 牛肉 (veal tonnato)

2. 巴馬乾酪酥 (parmesan souffle)

3. 海鮮 (seafood 'saor')

意粉：tagliarini with squash and prosciutto

主菜：可選牛、豬或魚

甜品：檸檬奶油 (lemon cream)

粉，還精心炮製傳統的意大利秘製肉類和魚類，充滿了family style - 'alla famiglia'。我們選用了不少來自意大利的原材料和香料去炮製，每道菜看來簡單，但卻是美味佳餚。」

Lucais說，意大利沒有感恩節，但10月秋季都是當地慶祝豐收的節日，所以當地人每逢過節都會一樣炮製美食慶祝。Lucais於耶魯鎮美食節和感恩節期間特別創製了一個主菜燉羊腿 (lamb shank)，因為意大利人在慶祝時也是經常食羊的。「我要燉軟整條羊腿，內裏嫩滑，但又不可以過火，又要保持彈牙口感，外皮要香，都有一定的難度。至於前菜，我創作了紅甜菜配雞油菌沙律 (Beets & chanterelle salad)，所選用的都是最新鮮的食材。紅甜菜都是來自卑詩大學農場的新鮮種植，而且營養價值很高，被譽為是世界上最健康食物之一，當中也加入了榛子仁和羊奶芝士。」

耶魯鎮美食節

日期：10月16日至27日

地點：溫哥華市中心耶魯鎮多家餐廳

查詢：604-683-7473

網頁：www.yaletowninfo.com/events/taste-of-yaletown/events

美食節各大餐廳

■Bistro Sakana ■Brix Restaurant & Wine Bar ■Cache Bistro and Lounge ■Cactus Club Cafe ■DD Mau ■El Azteca ■George Lounge ■Glowbal Grill Steaks & Satay ■Good Wolfe ■Hamilton Street Grill ■Hapa Izakaya ■Honjin Sushi ■Hooker's Green ■Hurricane Grill ■Kibo Restaurant ■La Pentola della Quercia ■Milestones Grill + Bar ■Minami ■New Oxford ■The Parlour ■Paulie's Kitchen ■Provence Marinaside ■Raw Canvas ■Romer's Burger Bar ■Society ■Urban Fare ■Urban Thai Bistro ■West Oak ■Yaletown Brewing Company ■Yaletown L' Antipasto



環境優雅的La Pentola della Quercia意大利餐廳。



古色古香的Brix Restaurant & Wine Bar餐廳。



Glowbal Grill Steaks & Satay餐廳。

Sara Padidar推介 超抵食餐廳

1. La Pentola：4道菜每人\$35 (午餐)、\$45 (晚餐)

訂位：604-642-0557

地點：350 Davie St, Vancouver

餐廳位於OPUS Hotel酒店內，環境十分舒服。

2. Brix：3道菜 (包括三文魚或牛排) 每人\$35

訂位：604-915-9463

地點：1138 Homer St, Vancouver

餐廳位於1912年的耶魯鎮歷史建築內，混合了現代和古色古香味道，提供超過60種葡萄酒。

3. Glowbal：3道菜 (包括吞拿魚或牛排) 每人\$35

訂位：604-602-0835

地點：1079 Mainland Street, Vancouver

餐廳的牛排和串燒最著名。

(註：以上三家餐廳平均一個主菜由\$25至\$35不等，食一個套餐也要\$50至\$60，所以現在每位\$35相對超值抵吃。)

hawksworth
communications

OPUS VANCOUVER / LA PENTOLA
SING TAO WEEKLY, OCTOBER 12TH 2013