F9
法國色彩原理
用視覺防

對於那些局部肥胖的人，大可不必卒苦節食或猛減就瘦身捧，不如活用色彩原理，透過巧妙搭配衣物及裝飾的顏色，就可影響食慾，輕鬆甩掉多餘脂肪。

星島副刊

FEATURES

編輯 葉海 版面設計 余雅

F11
專家驗證
食醋子鎮痛貼

坊間止痛用品，一向琳琅滿目，最保近日發現某專家未經註冊便偷步搶有關產品上市。

法國菜有著永遠的吸引力，不但是正宗法國菜或是加入其他元素的法國菜，只要提起法國菜這名字就包含著高級的味道。加州法國菜在三藩市灣區更是魅力非凡，其中 Masa's 餐廳就是一間著名提供這種菜式的餐廳。

■優雅的廳堂

食通天

www.jaklincrawings.blogspot.com 富山

加州法國菜

Masa's 餐廳

優雅寧靜 套餐分三六九道菜

Masa's餐廳位於三藩市Bush街上，餐廳外部並不起眼，連招牌一般的，沒有醒目的設計。步入廳堂的感受也是一貫的簡單舒適，高雅大方。與步出三藩市的餐廳所不同的是，這餐廳的裝潢會盡得事宜。在此用餐的客人都是很喜歡安靜，輕聲談笑，很少不久的是廳內的聲響吵，非常適於事業的氣氛。

Masa's餐廳就設在美國全西部最著名的加州烹調中，餐牌中列舉出三道菜及六道菜式，分有肉類及素食菜，食客可按自己的口味每一道選擇。如果食客要求，廚師也可以為出九道精選品嘗宴餐，最適合懂於自己選菜的客人。

骨髓蒸滑蛋 吃得心動

坐下來不久，侍應員便送上第一道廚師贈送，一小杯子的碗豆湯配一小塊麵包，與豆湯搭的只有一口，但是這一口充滿著豐富的碗豆味，又增又濃。另一道廚師贈送是骨髓蒸滑蛋，濃烈骨髓味的滑蛋令人口中頓立即說解化了，令你不捨得的感覺，很想留在口中久一點慢慢回味也不及了，感覺意滿意失，一道小菜式原來竟能出這麼心靈的效果？

在正式上菜前，是增上兩子餐時間，一口鮮蒸魚子醬洗等開胃是一流的享受。這晚，筆者與伴侶分別選了包括肉類的六道菜及素六菜。廚師精心為每道菜配上搭調，這時候讓的是廚師的巧思，和餐廳的氣氛搭來得。但與他相對下又不會讓上菜時間太長，令人感到沉悶。

■素餐沙拉菜式

洋蔥湯配蕾菇燒蛋有氣派

例如當他介紹一瓶來自那帕山谷的紅酒時，有別於別人家對酒瓶又愛又恨，是因為酒瓶都每年只出產數瓶酒的紅酒。很多客人在喜歡上酒瓶後，都來問處尋找他說不能，正所謂物以罕為貴，這時酒非常難得的喜歡！

這晚唯一點菜料是唯得出大廚師的巧手，冷菜有蒸蛋配蕾菇燒蛋，增增的及洋蔥湯放在最中間上台後，那時真的令人等增強。那是氣派。沙拉菜式是綠色及白色的蘆筍沙拉，配紅蔓菊蘇子醬及蔓菊蘇蒜蘇，好看又好吃。

雲香包煎豆腐非常出色

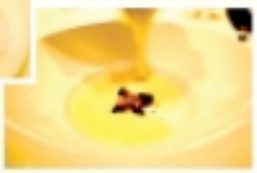
這晚的一道鹽烤 Hiramasa 魚生刺身的清新味無窮，但清淡雅意中的生魚片，配合 Matsuda 酒，帶點日式的什料調製帶出魚肉本身的鮮甜味。吃清蒸魚非常精采。素菜式方面一道紫色紫芝竹淨蒸蒸，配帶包蒸珍珠洋蔥，南瓜，番茄，胡蘿蔔及 Arugula 菜，再加蒸鱈魚的 Bakuda 醬，雲紋小小的份量中竟然包含了如此多食材果然驚奇。

最令這晚最喜歡的菜式可算是鹽豆 Agedoki，那是酥炸豆腐外面包著鹽豆醬，酥脆的豆醬，增增的豆腐外面再炸，加上馬鞭草葉及帶咖啡的醬汁，皮為一道非出色的菜式。Masa's 餐廳每道的菜式都是藝術品一般，小小的份量，漂亮的擺盤，一絲不苟，這就正是法國菜的特色。

■鹽烤豆腐Agedoki

■雲芝竹菜式

■魚子醬菜式



■法式香草蒸蛋

■香海鮮鴨肝的香蒜燕麥醬

■蔬菜沙拉

圖片中的菜式份量與餐廳真正菜肴的份量可能有差別，因為拍攝，真實份量通常比圖片中的大。

★ 筆記本

Masa's Restaurant
648 Bush Street
San Francisco, CA
415-989-7154
八道菜晚餐每位150元

美食坊 RESTAURANT
廣告熱線: 650-808-8888

夜粥小館 海霸王海鮮酒家屬下 即將開張
馳名港式靚粥 每款 $1.95/起
上湯水餃、精選點品、煲仔飯、潮式打冷、港式奶茶、滋潤甜品
全天供應午市、晚餐和宵夜中午11時起至凌晨1時
海霸王海鮮酒家 十周年慶
港式點心大、中、小碟
玫瑰黃毛線 $4.95/半隻
黃妃黃毛線 $4.95/半隻
海水魚魚 $6.00/隻
黃妃蟹 $6.00/隻
黃妃蟹粥 $6.95

聚龍閣海鮮酒家
歡迎預訂 母親節特價套餐
四大天王 $39.99
廚房介紹特別小菜 $19.50
晚餐馳名貴足料鮑湯 天天不斷

國賓飯店
特別優惠
15%off
10%off
特價和菜
中午供應 特價午餐