

最Hip

龙虾餐



辣椒龙虾加馒头和龙虾面包卷

全龙虾餐馆Pince & Pints新登场，全店只卖3道料理，一开张即获网民如潮好评。文：沈毅文

Pince & Pints Restaurant and Bar

32/33 Duxton Road; 6225 7558;
5pm-11pm(mon-sat); facebook.com/pinceandpints

仅售3道龙虾菜式，每道菜含一整只龙虾。不以重量计算，一律\$48。

27岁老板Frederick Yap，从服饰品牌Love Bonito跨界卖龙虾。

颇有生意头脑的他，21岁留学美国时毅然辍学，回国参与网络服装品牌Love Bonito企划。如今生意火红，他选择转战饮食业。

来自美国及加拿大的龙虾，都出自他亲身拜访并验证的龙虾捕捞场。从采购到存货都一丝不苟，不惜建设龙虾专用储存设施，保持新鲜之余，也供应龙虾给其他本地食肆。

想一次品尝3道菜，最好有3-4人同桌用餐。建议根据以下顺序，从最清淡开始、以重口味结尾，才能吃出原汁原味。

试吃

1 龙虾面包卷Lobster Roll, \$48

卖相不及其他菜肴气派，吃起来却十分过瘾。龙虾蒸熟后冷却，放入本地烘焙面包。面包抹了牛油、煎得香脆，还有大块大块的龙虾肉…搭配薯条及特制蒜茸蛋黄酱，味道绝佳！

2 烤龙虾Grilled Live Whole Lobster, \$48

最新鲜的龙虾根本无需任何调味料，只需在烘烤前抹上一点牛油。上一桌即闻到龙虾的鲜香。肉质甜嫩弹牙，搭配牛油蛋黄酱，口感更顺滑。



辣椒龙虾加馒头 Chili Lobster with Mantou, \$48

酱料酸甜带辣但不掩盖海鲜的清甜。若对酱料情有独钟，还可来碗白饭配着吃。唯一缺憾是馒头外层不够脆，沾了酱料更显得过于软化。

Why So Special?

为什么只卖\$48? Frederick说龙虾在本地总似遥不可及，价格让人退却，希望今次开餐馆让龙虾变得更大众化。

为什么只卖3道料理? 原本也设计了龙虾伊面等一共7种料理。但厨房设备有局限，只有两个烹饪炉。每道料理需要10分钟烹煮，售卖太多种菜色难以应付。

