



酒糟拼盤賣相精緻。

### 廊亦舫 綠波廊班底

至於正宗上海本幫菜，李純恩則推介廊亦舫。廊亦舫是豫園點心名店綠波廊一間廂房的名字，昔日曾招待英女皇及克林頓等名人，極具名氣，其後綠波廊部份廚師另起爐灶，便以這著名廂房作為新店名字，最大賣點便是由綠波廊的原班人馬，主理出最正宗的本幫菜。

李純恩最欣賞這裏可嚐到不少傳統菜餚，如糟砵斗及鍋燒河鰻等，此外蟹粉菜也同樣出色，廊亦舫行政總廚胡剛表示，在大開蟹季節會選用七兩重的大閘蟹，當中甘潤豐腴的蟹黃每朝由人手鮮拆而成。另一道涼菜拼盤，當中毛豆、鴨舌及醉蝦整齊地放在玻璃杯內，並以花雕酒浸着，不但賣相精緻，入口更是酒香味醇。



廊亦舫行政總廚胡剛推介時令蟹粉菜式。

### SAVE 廊亦舫

地址：上海市陸家嘴西路168號正大廣場5樓  
查詢：86 21 5047 1266

提起李純恩，大家都知道他是知名食家，尤其對於出生地上海的地道美食，更是熟悉不過！故由他帶隊回鄉覓食，準沒錯吧！今次李純恩特意精挑細選數家餐廳，讓大家可細味小籠包、蟹粉菜等精采之作。  
文：遊加里



李純恩(右)甚欣賞吉士酒家的海派菜。

# 李純恩帶隊 回鄉覓食 上海菜

## 舊吉士 海派菜先驅

位於天平路的吉士酒家，老饕大都稱它為舊吉士，這裏面積不大，樓高兩層卻只容得下十多桌客人，有心光顧，最好預先訂座。很多人都以為這裏主打傳統本幫菜，但李純恩稱舊吉士其實是以海派菜為主，他解釋：「本幫菜是濃油赤醬的傳統上海菜，海派菜則是結合中國各省菜餚長處、經改良的上海菜，而舊吉士便是上世紀八、九十年代在上海主打海派菜的先驅。」

舊吉士的招牌菜首推鴉片魚頭，它是以香蔥蓋着魚頭來烤焗，昔日多採用雅片魚，取其諧音名為鴉片，不過舊吉士則改以鱈魚入饌，肉質更香嫩滑溜，令人一試上癮。



鴉片魚頭令人一試上癮。

### SAVE 吉士酒家

地址：上海市徐匯區天平路41號(近淮海中路)  
查詢：86 21 6282 9260



辣子雙拼帶有湖南菜風味。



涼菜仍保留老上海味道。



吉士酒家面積不大，只設有十餘桌，欲來品嚐最好先行訂座。

熏魚肉嫩多汁。



### SAVE 福1088

地址：上海市長寧區鎮寧路375號(近愚園路)  
查詢：86 21 5239 7878

## 福1088 精緻老洋房

除了舊吉士，李純恩也帶領到近年上海最紅的食肆福1088。這家由建於1928年的老洋房改建而成的餐廳，內裏裝飾以不少水晶吊燈及古董擺設，並刻意保留舊宅的地板與建築格局，洋溢着昔日老上海的風華。

福1088可稱得上名人飯堂，就連董建華和劉嘉玲也是捧場客，至於李純恩不但愛這舊洋房的精緻環境，更愛這裏的招牌熏魚，表示吃遍上海，找不到第二家更好吃的！這道熏魚不但皮脆可口，內裏更是鬆軟多汁。主廚盧悻明透露餐廳的熏魚是以鮭魚來炮製，最重要是即叫即炸，而且火候控制得宜，並強調菜式賣相雖創新，烹調手法還是依照傳統主理。



餐廳全以廂房設計，保留舊式洋房格局。



八寶飯味道討好。 蟹粉蛋白非常精巧。

### SAVE 旅遊備忘

簽證：須持有回鄉證或回鄉卡  
查詢：中國旅行社/2853 3888  
機票：港航假期推出三日兩夜上海套票，包括乘坐香港快運航空來回香港及上海，入住兩晚上海半島酒店連早餐，二人同行，價錢每位由2,988港元起，此優惠須於2010年1月31日前完成旅程。  
查詢：港航假期/2369 8888