

fresh

大拼盤

撰文：馮淑玲  
攝影：蔡政峰  
設計：吳靜雯



◀南非18頭濶心乾鮑(\$7,800/1斤裝)。水哥被喻為「鮑魚王子」，店內又怎能缺鮑魚。乾鮑在三水滙聚處引水養殖，鮑身厚，見珠，最特別係聞落有陣好香濃的帶子味。



店舖位於摩羅街，拿着酒杯，坐在店外的幾級石階喝酒，地道又好 enjoy。

## 水哥開舖 都賣平、貴品味



之前美食專家紀曉華(水哥)搞網購，已覺他突然在地。點知這星期他仲開埋 gourmet shop，真係好貼地。他說：「開舖是想讓客人不只在網上見到件貨，仲可以聞、可以摸。」

名人開舖通常被質疑價錢貴，小記親往視察，發現有百多元1支的清酒，亦有九千幾蚊的 streamer。但最重要係水哥話：「所有貨我都試過，是我的品味和態度。我絕不會將貨就價，或將價就貨，反而叫你試下，你會明白我賣牛扒貴一百，是因為你之前花太多冤枉錢買劣貨；又或清酒百多元一支，其實真的唔使過千。」

可能這就是 gourmet shop 的特色，你來就是買店主的品味。水哥逢周四及日會在舖頭打躉，跟大家分享烹調、飲食和生活品味的心得，看你 buy 唔 buy？



▲特別推介這支清酒，屬入門級。剛開來飲較乾身，有股辛辣味，感覺似爐端燒。但放雪櫃一晚再飲，變得好甜好醇，極易入口。\$108/720ml，非常超值。



◀Frozen Langoustine 刺身級龍蝦(\$680/8-12pc)。通常西餐才吃到。啤水洗淨，切開去腸，蘸醬料可當刺身吃，非常鮮味。



▶澳洲雪牛腩肉(\$129)，非常細滑，好有肉香。

◀西班牙ByDehesa果醋(\$621/375ml)。用製西班牙雪莉酒的葡萄曬乾製成，故水分少、甜度高，果味細緻。剛入口較酸，慢慢甜味才滲出來。



▲法國Alain Millat果汁(\$46-\$67/33ml)。法國果汁大師，每年在世界各地搜羅最新鮮水果，製成果汁和果醬。佢哋支番茄汁更是三星食店 L'Atelier de Joel Robuchon 指定的番茄凍湯底。



▲酒櫃只分紅、白酒，因全經水哥篩選，是他認為最好的。價錢由百多元到千多元不等。



▲店內裝修全是水哥設計。貨架後的萬國旗玻璃由JYC贊助，水哥說：「我爹哋以前行船，船上好多旗，用萬國旗是代表小店貨品來自世界各地。」

shop list

Mini W 地址：上環樂古道12號 營業時間：周一至周日，11am-8pm  
查詢：2356 8878/www.walterhamper.com/FB walterkel

轉下頁 >>

