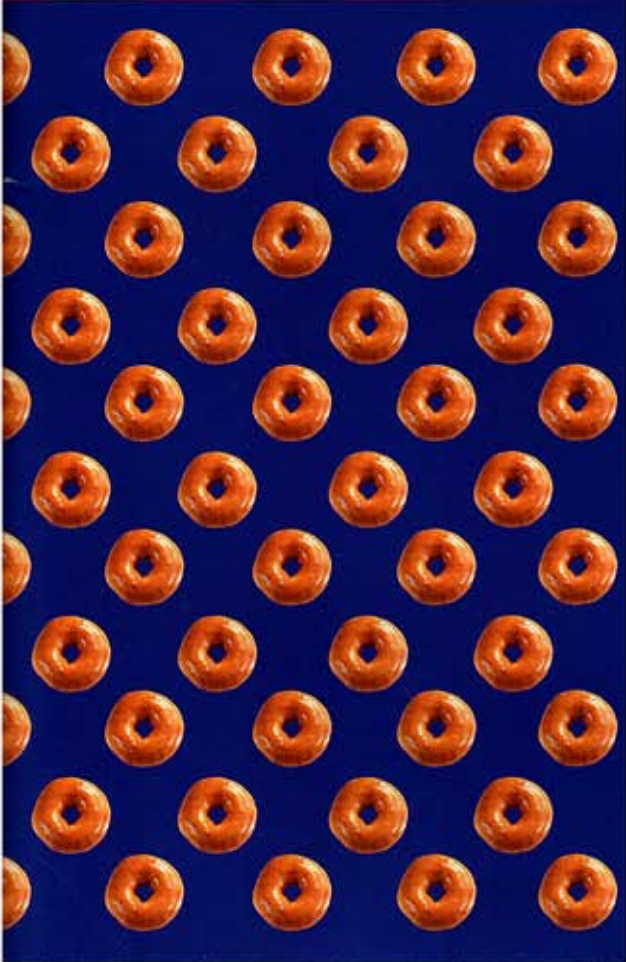




飲食男女

EAT & TRAVEL WEEKLY
22/09/2006

忽然一周



American Hits



KEEP IT
SIMPLE

Good things happen
over
Coffee

「Life is like a bucket of seafood...
You never know
what you're gonna get.」

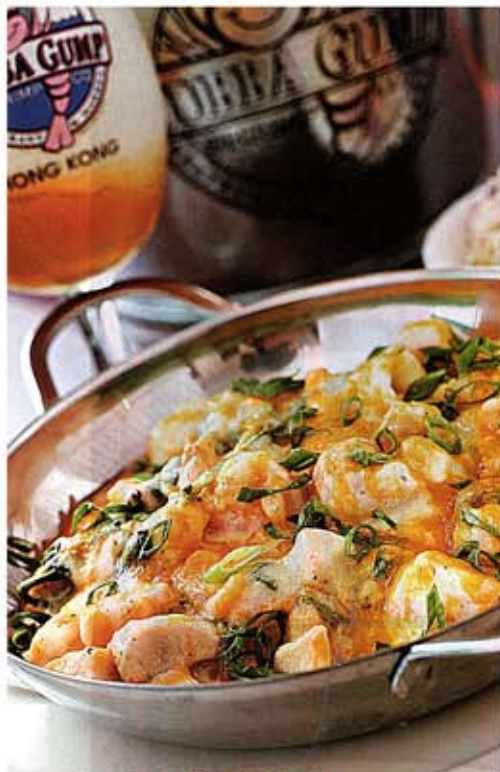
● About Bubba Gump 分店遍佈全世界

現時阿甘蝦餐廳共有23間分店，除了香港、三藩市、夏威夷、芝加哥、新奧爾良、馬尼拉、大阪、墨西哥等地都有分店，而且為切合蝦主題，位繁多在海邊。96年，全世界首間Bubba Gump (阿甘蝦餐廳) 正式在美國加州蒙特利爾鎮開業，是首間以單一電影作主題的主題餐廳，並被雜誌《People》選為美國的代表。



三藩市分店

Steve Weber是Bubba Gump的御用翻版阿甘，每次阿甘蝦餐廳開幕，他都會到場助興。



廚師焗海鮮飯\$110

全世界只有香港分店獨家供應，配料有蝦、鮮魷、馬鮫魚，用的是泰國米，但因加入了大量芝士及蝦湯來煮，口感味道像 risotto！



「唔該！侍應！」



Run Forrest Run !

這裏連服務都非常「玩嘢」。阿甘蝦餐廳有一個傳統，就是每張餐桌都放上兩個迷你車牌，「Run Forrest Run」紅色車牌，代表請侍應「請勿干擾」，當客人想點菜、添水，甚至拍合照，便可將車牌掀去後面「Stop Forrest Stop」藍色車牌，示意侍應來招呼。

貪得意掀起了「Stop Forrest Stop」車牌，不足十秒，便有一個黑人侍應上前說：「Hi Guys！Ready to order？」

「No！No！No！」這時才發現，我們顧着拍照，連餐牌也未看。餐牌（有中文）內的菜名也明顯度過的，像甘媽巧手蒜茸包、丹中慰酒香大蝦、咪走雞、珍妮甜夢等，餐牌上還加插不少電影劇照，叫人越看越過癮！



「請勿干擾。」



大蝦濃湯\$148

以半磅大蝦煮成的濃湯，味道濃郁得像喝了蝦的精華，吃時可以附送的蒜蓉包蘸來吃，或加入米飯當湯飯吃。

以蝦做主打

老實說，來這些主題餐廳，最緊要好玩夠抵死，基本上不難吃已過關。這家餐廳的水準就在平均之上。香港分店的食物款式雖不如美國店的多，但也有接近四十款，小吃、主菜、甜品都有，當中佔七成是海鮮，大部分以蝦為主。食物的用料、製作，均跟足美國店。

蝦是餐廳的主要食材，全由美國總店供應商提供，雪藏後運來，屬 white shrimp 蝦種，特色是 size 較小，但蝦味較濃較甜。

只要客人柯打招牌飲品 Shake-shake cocktail（手搖雞尾酒），侍應便會在客人面前，取起以特製膠杯盛載的 cocktail 瓶搖呀搖，將所有甜酒、糖漿插勻，動作炫酷。每杯 \$70。



像船艙的卡座位





餐廳另一邊座位可看到維港景色。



卡真鮮蝦\$68

牛油煎蝦配蒜茸包，蝦肉煮得剛剛熟，肉質超嫩，還有濃郁的牛油香。

「蝦式」千變萬化

究竟一隻蝦可做出幾多款菜呢？電影中的布巴就是這樣回答阿甘：「Shrimp is the fruit of the sea...you can barbeque it, boil it, broil it, bake it, steam it, stuff it, there's pan-fried shrimp, deep-fried shrimp, stir-fried shrimp, shrimp kabobs……」

可講足幾日幾夜。第一次來，一定要試在世界各地阿甘蝦餐廳最受歡迎的菜式——漁夫海鮮桶。上桌時食物以鐵桶盛載，並以印刷得像報紙的食物紙包着，內裏有炸蝦、炸馬凱魚及炸薯條。海鮮以美國南部盛行的調味料cajun（以黑白胡椒、辣椒粉製成的調味粉，味道帶辣）醃過，故入口帶微辣，加上炸漿加入了啤酒，所以口感較酥脆，薄薄地也不太厚，食多一點也不覺膩滯。



「甘」黃椰絲炸大蝦\$152

將蝦全身鋪上椰絲來炸，一咬下去，椰絲卜卜脆，吃時可蘸點以芥辣籽、鮮橙製成的果醬來吃，酸酸辣辣的，還帶點清香的椰絲味。

阿甘蝦餐廳 (Bubba Gump)

地址：山頂凌霄閣三層304-305號舖

電話：2849 2867

營業時間：星期日至四及公眾假期 11am - 10pm，

星期五、六及公眾假期前夕 11am - 11pm

收費：現金及一般信用卡，設加一。

平均消費：\$200



不要以為美式餐廳，食物就是炸炸炸，這裏還有蝦三文治、蝦湯等較輕怡的菜式。加上美式連鎖店深諳入鄉隨俗之理，所以香港人不用怕不對胃口。情況就如Hard Rock Cafe有海南雞飯賣一樣，這店也有獨家的廚師焗海鮮飯，用的是泰國米。另外，為了遷就食量較少的亞洲人，香港店菜式的分量會比美國本土的少五分之一。

記得買手信

某程度上，這裏就如縮水主題公園，四周氣氛都很熱鬧、輕鬆，小朋友走來走去是意料中事，要靜靜傾偈未必啱。食飯消費之餘，這店也同其他美式連鎖餐廳一樣，門口設有精品店，售賣印上Run Forrest Run字句的T恤、cap帽、阿甘朱古力等。有些人會買來送小朋友，但港人本色就是不蝕底，唔買，都拿來作狀影相一番！



餐廳旁設有精品店，即使不吃飯，也可來參觀或購物。



有阿甘蝦餐廳logo的cap帽，每頂\$140，T-shirt每件\$170。

珍妮甜夢\$58

牛油蛋糕配雲呢拿雪糕，牛油蛋糕口感，味道都像魯芳蛋糕，伴上雪糕及以新鮮草莓製作的果漿，酸甜冰凍，可以消滯。

