



● *A Touch of Class* <well deserved> ●

i-cafe 港式龍蝦湯 . 只此一家真滋味

2525 Heather Street, Vancouver
604-630-0238 . www.icafe-restaurant.com

撰文: Amanda . www.easternstardigest.com

香港美食最讓人百吃不厭，回味再三的，不一定是鮑參翅肚，反而是港式茶餐廳的絲襪奶茶、菠蘿油、西多士、焗豬扒飯等平實而美味的comfort food。不過，在溫哥華的港式茶餐廳，一樣可以吃到出類拔萃的名貴美食：i-cafe龍蝦湯是也。

別以為炮製龍蝦湯有何難度？值得在這裏大吹大擂。真的，炮製龍蝦湯不外乎把新鮮龍蝦頭以焗爐烘香，然後和雜菜熬成濃湯，再加些香草、干邑、

龍蝦肉等吊味。但問題就是只有高級西餐廳的收費，才能承擔以游水龍蝦頭及龍蝦殼來熬湯，更別說加干邑酒等高級食材了。不過，位於百老匯西街的i-cafe卻得天時地利，i-cafe的姊妹機構牛燒鐵板燒有賣游水龍蝦，把龍蝦作鐵板燒處理之後，龍蝦殼正好供應i-cafe製作龍蝦湯，真正是一家便宜兩家著。

最近，i-cafe更推出龍蝦套餐，以原隻芝士焗新鮮

龍蝦配各式扒餐，如龍蝦配免翁牛柳、雞柳或豬扒等。以炒香磨菇、西芹、白汁來焗龍蝦肉，鮮爽可口，配上加酥皮或不加酥皮的龍蝦湯，湯中的龍蝦肉甚多，而且干邑酒香飄溢，是Amada的首選推介。

另外值得一讚的，是i-cafe的香濃奶茶，以多種來自亞洲的茶葉調成，他們的泡茶方法和Tim Horton泡咖啡一樣原理，每小時換泡新茶的，故味道不澀，

茶香和奶的組合亦恰到好處，先聞茶香，再而是品之有奶滑效果。

i-cafe的大廚華哥曾任香港美心飲食集團總廚，故調製醬汁有一手，所以他的焗豬扒飯、咖喱牛腩及肉醬意粉都甚受歡迎。有朋友說最怕在百老匯街泊車，但i-cafe在對面街的Holiday Inn有些免費泊車位，也挺方便食客的呢。 ●