

牛扒專門店

SteakHouse

是Docklands最多餐廳最好生意的其中一間，顯名思義，他們是主打火炙牛扒，不知是因為牛扒在澳洲是比較受歡迎抑或他們的牛扒真的與別不同？專賣牛扒生意都可以滔滔不絕？

今夜我們就去找原因，傍晚六時許抵達Docklands，當我們到達Steakhouse的時候，在門外望進去，只見一名經理和幾位女侍應，推門進去，充滿笑容的經理立時上前招呼，我們表明來意，經理並無施展臉臉，還吩咐女侍應替我們的檯鋪上白布以便拍照，可見其服務周到，心思細密。

經理稍後送上餐牌和酒牌，並提議我們由他作主安排兩杯紅酒，兩份不同部份的牛扒和兩碟小菜。SCHWARZ也抓緊時間在餐廳各處拍照，而我則打量餐廳的佈置，繼續研究餐牌上的菜式，原來他們供應的牛扒種類有和牛 (Wagyu beef)、安格斯(Angus Beef)、夏多布利原牛扒(Chateaubriand Beef)。



餐廳裝潢和菜式一樣，實用不華，簡約設計，有寬敞的空間感，讓人坐得舒服。牆上掛上的兩部大等電子電視，播放廚師烹調牛扒的過程，廚房採用半開放式，外面是個大的烤爐，由主廚 Joseph 親自為顧客烹調牛扒。

大概等了20分鐘，侍應生端上我們的牛扒和小菜，兩碟牛扒的擺碟 (plating) 頗深整齊，有高度感，層次分明，醬汁的texture滲到好處，首先試了

Crystal boy Prawns Carpetbag Steak \$45
鮮蝦肉蝦扒配薯蓉，紅酒汁

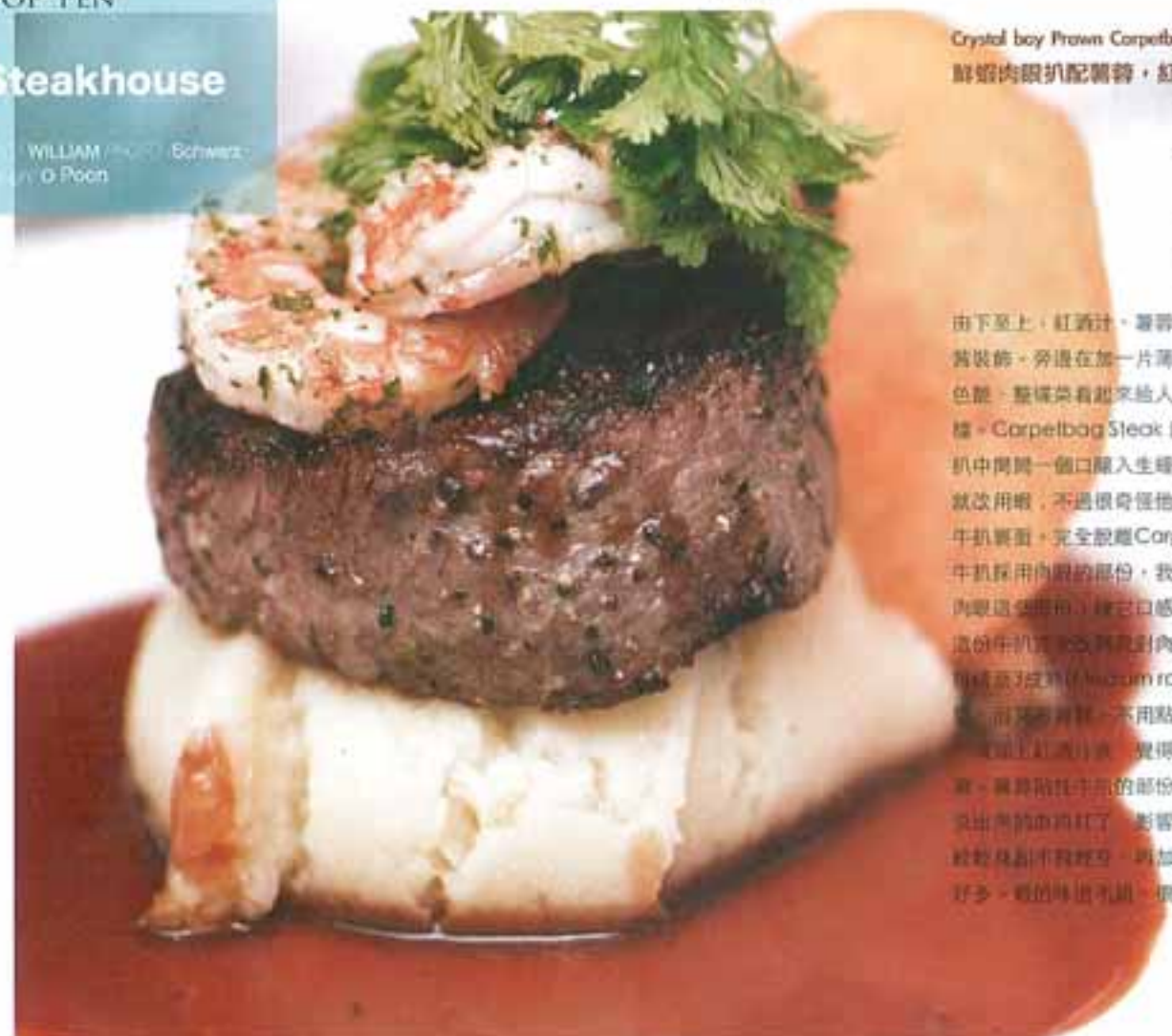


由下至上，紅酒汁、薯蓉、牛扒、蝦和菜葉裝飾，旁邊在加一片薄薄的脆薯片增加色感，整體菜看起來給人的感覺是很高級。Carpetbag Steak 原本的意思是在牛扒中間開一個口填入生蠔，但Steakhouse就改用蝦，不過很奇怪他們的蝦並不是填入牛扒裏面，完全脫離Carpetbag的原意。牛扒採用肉厚的部份，我個人一向不大鐘情肉厚這個部份，嫌它口感太軟，但是今晚這份牛扒其味，則對肉厚的看法，牛扒燒至7成熟 (medium rare)，食下去有咬口，而薯蓉質鬆，不用點汁也很美味，再試一下，加上紅酒汁，覺得個汁紅酒味道不夠重，真係怕比牛扒的部份之處有少許給牛扒食出而的而打紅了，影響質相，薯蓉略嫌比較鬆身，不夠硬身，再加重些少忌廉就會好許多，蝦肉味出，頗新鮮。

DOCKLANDS TOP TEN

Steakhouse

BY WILLIAM CHOW & SCHWARZ
PHOTOGRAPHY BY O POON



嚥住下來就試另一碟牛扒

Scotch Fillet, potato gratin, parsley oil with mushroom sauce. \$42.

碟上排配法式焗馬鈴薯，蘑菇汁

Parsley oil的作用是點綴，Potato Gratin的做法是把薯仔切成薄薄的一片，放入燒滾了的水輕輕的煮熟，然後放入焗爐重疊，淋上Béchamel Sauce白汁之後放入焗爐完成。這道薯蓉做得不錯，薯蓉沒有過熟，質相吸引，食下去不會太鬆，味道不錯。這份牛扒煮得很好，靜待時間足夠，完全見不到有血水流出來，可以食得出他們用的是全部是熟牛扒。今次的汁是蘑菇汁，另外用一個小醬瓶盛上，我比較喜歡這個汁，而Schwarz就比較喜歡紅酒汁。



另外的兩份小菜分別是燒甜椒加利亞平芝士和炒青豆伴橄欖和羊芝士碎，質相普通，但份量頗多，味道不過不失，青豆煮得很好，咬下清脆，羊芝士食下無令人害怕的羊膻味。

在我們進餐的時候，不停有客人光臨，前一晚更有一百七十多人，牛扒都賣了140份之多，除了牛扒，餐廳還提供新鮮海鮮，唯以我觀察其他客人，似乎每檯都要了牛扒，其中一檯兩位女士要了份餐牌上的Chateaubriand特厚燒烤牛扒分享(每人\$75)，牛扒是整條(有700G)由經理在客人面前切下一片片奉上，我和Schwarz看見都覺得

份牛扒燒得很好，看起來外表有光澤，不會乾巴，中間透透紅，完全是perfectly cooked。

食完牛扒，肚子再容納不了甜品，對這頓晚餐非常滿意，真不愧為牛扒專門店，完全解開我們心中的謎團，提提大家，這兩二晚光顧一份主菜和甜品(2人起)，餐廳會扣除單的總數50%，認真超值。

評分：味道 ● 環境 ● 服務 ● 衛生 ● 抵食 ● (10分為最高)

優惠

Super Tuesday

逢周二晚光顧一份主菜和甜品(2人起)，餐廳會扣除單的總數50%。

10% off

免費加入Rivers Platinum Club，每天都能享有10%折扣優惠！詳情請參閱網站 www.docklandsmelbourne.com.au

Kids eat free

12歲以下兒童需與成人陪同下才有免費的優惠，而成人若帶同多一個或以上的兒童(12歲以下)，於兒童菜單上則有50%的折扣優惠，只限週一至四。

Steak Lover's Special

\$38.5 (1個主菜1個甜品或前菜) 或 \$44.9 (1個主菜1個甜品1個前菜)。

只限週一至四晚市

● 受條款限制



主廚 Joseph 和漂亮的女侍應

地址：NEWQUAY, 66 NEWQUAY PROMENADE, DOCKLANDS, VIC 3008
電話：03 9640 0808
營業時間：11am - late open 7 days
人均消費：約\$40
WEB: www.steakhouse.net.au