

澳門大倉酒店

十多二十年前，澳門只有一家比較像樣的酒店，就在碼頭附近的「文華」，當今賭場林立，酒店的選擇多得不得了。什麼名牌都有，但是如今到澳門過夜，首選的還是開在銀河集團裏面的「大倉 Okura」。

七八年前，當其他酒店，不管是什麼大牌，都沒有噴水沖廁時，大倉已有此設備，當今連大陸的五星級也開始出現，澳門也還是只有寥寥數家。和其他酒店比較，大倉是最少遊客人住的旅館之一，因為大家都忙着衝入賭場，沒想到去細細欣賞它的服務，一旦住宿，才會發現它的好處。

Okura 在日本是一個響噹噹的名字，早期東京的最高級酒店，也只有「帝國」和「Okura」。

澳門大倉不算大，四百多間房而已，卻擁有一群服務周到的團體，多數是從日本來的，穿着粉紅色的和服是它的象徵，而領導着這群女侍者的是資深經理梁佩茵，英文名 Gloria，她從開業做到現在，對客人無微不至，實在是一位不可多得的人才，有任何大大小小的要求，都可以找她辦到。

房間方面，陳設不算豪華奢侈，但依照日本人傳統，非常之乾淨。我們到日本旅行去不厭，乾淨是一個很重要的因素，能夠在澳門的大倉找到，也是不易。有些酒店不到幾年已經有殘舊的感覺，這裏和第一天開業一模一樣。

世界上所有的大倉酒店裏面，一定開設着他們傳統的日本料理「山里 Yamazato」，而正宗的除日本本土以外，就是澳門這家了，香港也沒有。

入住之後，晚上來吃一個寧靜豐富的懷石料理，是我到澳門的最大的享受，今夜大廚為我準備的「特別全席獻立」的第一道菜叫「先付」，是我們所謂的前菜，用一個黑漆盤子盛着以下諸物：小碗裝京都的腐皮，上面鋪了海膽、生山葵和三葉，另有「鬼燈卷」，是用了「路之臺 Fukinotou」的殼當成燈籠的一種裝設，裏面裝有酒煮番茄、芋頭的田樂燒。另有充滿魚卵的鮎魚，

酒蒸鮑魚，甜番薯，鱧魚壽司和茗荷等等。裝設品是用快刀削出蘿蔔薄片，上面染了少許的紅色，捲成一團，裏面生了火當成燈籠，簡直是藝術品。

第二道的「煮物椀」，煮着甘鯛魚、銀杏、冬瓜、三葉、紅蘿蔔和松葉柚子，加了一小片片的松茸，其香味已濃過一大捧的劣品，但這道菜主要是用來欣賞那個漆器的「椀」，蓋子一打開，內蓋繪着精美的松樹和小鳥的圖案，當年乘 JAL 從美國飛日本時，就用這種餐具，令乘客對日本文化感到驚訝。

第三道的「向付」，用一張新鮮的大荷葉為盆，裏面的一小塊日本海的「本鮪」，和印度洋或西班牙的 Toro 不同就是不同，也不必點調味品，醬油結成啫喱狀，另有茗荷的花、八爪魚刺身上面鋪着酸梅。

第四道是「烤物」，烤的是梭子魚，用寫着日本書法的陶碟子盛着，配上還沒有變紅的綠色楓葉裝飾，表示秋天將快來到。

第五道「合肴」，有稻庭烏冬，北海道毛蟹一大塊腿肉，上面有「髮文字葱」，是一種葱絲的做法，切得像古代女人的假髮般幼，另有海帶做襯托。

第六道「變皿」，用京都加茂茄子和豐後牛包的鳴門卷，用醋和大蒜調味。

第七道「食事」，一向山里的大師傅會炊一大陶碟的有味飯，用新瀉米加上各種蔬菜、孤菌或肉類一塊煮成，但今晚是山藥和鮪魚當菜，反而沒那麼美味，配飯的當然也有味噌湯和泡菜。

最後是水果，有靜岡蜜瓜、宮崎芒果、熊本西瓜、愛知縣的黃金奇異果和岡山的瑪斯卡特葡萄。

最後的最後，是安倍川的蘇餅。

這一頓賣多少錢？
葡幣二千。

合理呀。

你會發現，所有好的日本料理，價錢都是合理的，那些亂七八糟的假日本刺身店才會斬客。日本高級食府當然是貴的，材料、餐具都貴嘛，顧客會知道是合理的，好餐廳有他們的自傲，絕對不會亂開價。

很可惜地，因為會欣賞的客人不多，澳門大倉有許多設施都在縮小，從前很多清酒專門店酒吧也消失了，山里的面積也沒從前那麼大了。

在入口的那一層有間日本甜品店，雖然甚受年輕客人歡迎，但為什麼不開加上日式的「洋食」呢？

大倉最著名的的是他們的法國多士 French Toast，用最古老的方法做出來，沾滿了蜜液，吃進嘴裏每一口都像絲綢般細膩，啖啖都像蜜糖，那種美味，沒有親自試過是不知道的，為什麼不把這種傳統搬到澳門來呢？

日本「洋食」還有各類食譜，像香甜的咖喱飯、像蛋包飯、炸豬扒等等等，絕對會讓人吃上癮，絕對有生意做的。

地址：澳門路氹城
電話：+853 8883 8883



插圖：MEILO SO