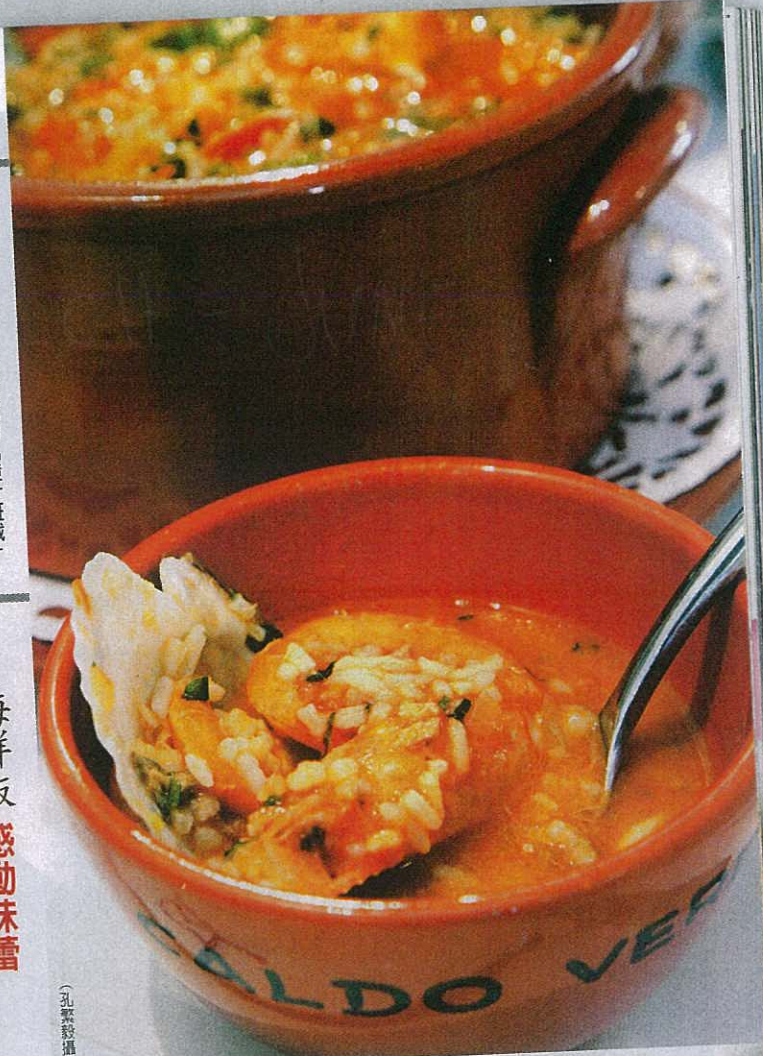


「葡式焗鴨飯」，米粒完全吸



◀現場加入多種白蘭地燒成的「橙汁班戟」，其實就是柳橙口味的法式薄餅。(澳門幣二〇元/份，約NT\$756)



(孔繁發攝)

▲安東尼奧說葡萄牙人最愛吃海鮮，他的「安東尼奧式燉海鮮飯」漫溢海洋鮮味。(澳門幣445元/兩人份，約NT\$1,602)

### 燉海鮮飯 感動味蕾

安東尼奧餐廳

若在澳門最有戲劇性的大廚，非安東尼奧 (ANTONIO) 莫屬，我每次來總是要找這位曾客串韓劇《宮·野蠻王妃》的大廚聊聊，看他表演一番才算到過澳門。這次安東尼奧與沖

沖帶我到隔鄰的廢棄唐樓，原來他的新餐廳預定明年一月在此落成。這位先生也是屬於那種停不下的勞碌命，最初在陸軍俱樂部、里斯本地帶當主廚，可說是創出澳門式葡萄牙菜的先鋒。前幾年開了自己的餐廳後，開始大展拳腳，除了籌備新餐廳，還又多開了一間Café，專賣自製麵包和由葡萄牙進口

### 洋大廚的一天



▲訓練才剛來1週的新廚師GONÇALO。

視察即將動工的新餐廳。



▼到新開的Café和朋友聊天。

▼表演燒柳橙薄餅的火焰秀。

▶敢吃起士的人一定要試「橄欖油蜜糖羊起士」。(澳門幣165元/份，約NT\$594，附麵包、生菜)

#### 安東尼奧餐廳 / Café

地址：澳門氹仔喜商街3號 (近北帝廟)  
電話：+853-2899-9998  
營業時間：週一至五12:00~15:00、18:00~23:00，週六、日12:00~23:00。



的食材，七十五%是自己從葡萄牙進口的，我苦尋不著的一瓶波特酒，這裡竟有全系列，看得我感動到快掉淚。  
翻開餐廳厚厚一大本菜單，最有趣的是一堆要預定的「安東尼奧體」葡式名菜，如「燉乳豬」「烤兔肉」等，其中最讓人期待的就是超大盅的「安東尼奧式燉海鮮飯」。不過因為要等上二十分鐘，所以我會先來點「橄欖油蜜糖羊起士」，烤過的山羊奶起士和蜂蜜、全麥麵包真是絕配。如果人多，還可以合吃一客正宗的「葡式焗鴨飯」，最後來個帥氣火焰秀，看安東尼奧當場燒柳橙薄餅，讓全屋客人口水直流。娛樂效果這麼豐富的餐廳，除了這裡，在澳門還真找不到第一處。

