

貓仙人之食評放送

# DOCKLANDS 嚴選十大篇

## 貓仙人語錄

Docklands 餐廳加起來最少都有三十間，質素參次不齊，每次友人相約飯局，若然有人建議去 Docklands，必然先要頭痛一番。

今期貓仙人食評將會帶大家一嚐著名牛扒屋、啤酒餐廳、地中海燒烤等西餐，同時亦會令大家知道 Docklands 也有不少亞洲菜呢！

廢話少說，覓食軍團，衝啊！！







# 靚景遊艇餐廳

## 夜遊墨爾本

### 吃得優雅

DOCKLANDS  
TOP TEN  
Rivers Restaurant  
Cruises



墨爾本的美食與遊艇遊覽

「如果你喜歡遊艇，那門牌七號的Docklands「遊艇餐廳」(圖)是必去之選。」

這幾天墨爾本正在舉行「遊艇節」活動，準備了一個晚上的Dinner。

幸好，這類的活動對那些喜歡吃、對遊艇有興趣的人來說，是絕佳的機會。這類的活動，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這艘游艇七時半開船，由墨爾本(Docklands)碼頭，沿Frank River 向北向中心舉行，沿途可以欣賞到墨爾本港的美景，特別特別好。這艘游艇是墨爾本港上第一艘。



傳統佳餚

1. Handmade Italian style smoked salmon and roasted vegetable salad with baby spinach & lemon thyme

餐後的一杯意大利咖啡和牛奶，入口即化，配上那款甜餅，真是美味無比。

2. Bread of smoked chicken, orange & green beans with chili and a light citrus dressing

這道佳餚是墨爾本港上第一道，特別好。這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。



這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。



這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

3. Pan seared lamb medallions with crumbed chickpeas, green beans and red wine & rosemary jus

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

4. Lightly grilled Red Emperor Beef on a bed of fresh cous-cous, wheat sprouts & chives with Slow orange and lemon jus

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。



5. Baked lemon & lime meringue with wild rose, fruit and vanilla cream

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。



Rivers Restaurant Cruise

地址：Melbourne City Cruises  
1000 The Strand Toorak, Melbourne, VIC, 3006

電話：03-9594-9999  
傳真：03-9594-9999

網址：[www.melbourn.com.au](http://www.melbourn.com.au)  
[cruises.melbourn.com.au](http://cruises.melbourn.com.au)

這道佳餚，不但可以欣賞到多級墨爾本港，而且可以與那些遊艇愛好者，交上一個朋友。

# Renzo's Bar

美食家的民族

義大利的飲食歷史可追溯到2000多年前的古羅馬帝國，可惜一切已沉埋地底，只剩下一些零碎的烹飪材料，讓我們得以窺見古羅馬人的飲食有多講究。

今天，義大利的飲食傳統仍存，讓我們在 Docklands 港口 Renzo's 餐廳可以一嘗正宗海濱美食，一坐享受這傳統的味道滋味。

## 1. 古羅馬

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

Renzo's Bar (Docklands) Restaurant

## Specials

- Zeppa \$12.00
- Wash flowers Cream
- Baracola \$28.50
- Fried Cod croquettes
- Washed & Mayo
- Zucchini \$19.50
- Fried Zucchini Flowers
- W/ Potatoes on Ricket
- cabb & Pinesapiv
- Kaloug \$48.50
- Meatballs jellid W
- Hills, Palmeson & Biscot
- Jumbo serial & drilled
- Piscacchio
- Lasagna \$20.50
- Meat La bagna
- Risotto \$24.50
- Risotto w/ Leek, zeev
- Scallops & Herbe
- Fish \$32.50
- Grilled Rock Ling
- Jillet, Risobono, Onkel
- & Moan, Rebato
- Manzo \$31.50
- Grilled Scotch Fillet
- & Kipper Potato &
- Mushrooms
- Cappetto \$29.50
- Blessed Baby Goat w/
- Grilled Potatoes

DOCKLANDS  
OF TEN  
RENZO'S BAR



2. 海鮮大餐 (Langue de bœuf de mare) \$22  
這道深受歡迎的義大利料理，以各式夏季海鮮為輔料（包括蝦、魷魚、白魷、魚、貝類等），配以白酒、大蒜、橄欖油、香料等，烹製而成。來到義大利菜，對有些懂吃的人來說會感到滿心歡喜，因為這種味道，是這道不調的。在義大利菜譜上，海鮮的種類是無比豐富的，在飲食上，它們多採用法式，而成其為一系列能夠大開胃口的料理。雖然如此，卻與傳統的意大利菜及多量調料，而與傳統的、清新的調味與海鮮的南洋風味，還是保留新鮮的南洋風味為好。



3. 炸魚丸 (Sommerville fish croquettes, mixed salad and avocado dressing) \$14  
這道傳統義大利料理，有別於炸雞、炸牛肉、炸炸成塊的炸丸，油煎而成，吃起來有軟軟的又不膩的風味，是一道特別的健康料理。



4. Tronzo (Tronzo - style coffee cake) \$10  
Tronzo 自然不用多說，作為義大利傳統，Renzo's Bar 也有這道甜度低且健康的蛋糕，其餅體佳，口味也讓人喜愛。



5. 紅色的番茄 (Red tomatoes) \$14  
紅色的番茄，綠色的菠菜，白乳酪的配用，美極的烤餅底，不僅是美味極品，更是健康極品。這道菜在於其含有極高的營養，十分讓人喜愛。

地址：Stanley 7 46 Stanhope Promenade  
Docklands VIC 3008  
營業時間：Mon-Fri 4:30am-10pm  
Sat & Sun 11am-11pm  
Sun & Mon 10am-10pm  
A 牌照：625-6-01  
電話：02 9462 9130  
網址：www.renzosbar.com









# livebait

坐落於海旁的淳樸氣息

新鮮的菜式往往能令人有驚人的吸引力。Livebait, 一間以海鮮為主創作的餐館, 以中西菜式結合為賣點, 為客人提供不一樣的菜式。餐館內充滿舒適的氣氛以及由澳洲心臟地帶的優質肉品串燒了 Docklands 這一區所呈現的感覺。

餐館的概念為強調對海鮮的熱情準備餐館, 所以餐館內均備以及選擇澳洲產海鮮材料製作, 天然無雜質利致地於健康球狀的燒烤食物, 且還繼續的慶祝傳統的節慶, 無微不至的營業服務。Livebait 有著最優美的景觀環境的舒適。

DOCKLANDS  
OF  
TEN  
Livebait

10

FCCO



營業時間

10h 至

免費加入會員, 贈送 10% 折扣券!

詳情請參閱 [www.livebait.com.au/](http://www.livebait.com.au/)

10h 至 10h

10歲以下兒童需成人陪同, 才有免費的停車位。

成人前帶回多一個或以上的朋友(10歲以下)。

於任意單上, 訂有 10% 的折扣優惠!

\*不適用於

地址: 550 New Quay Promenade Docklands  
Victoria 3008

營業時間: Open for lunch & dinner 7 days.

人均消費: \$35-\$40

電話: 03 9642 1500

網址: <http://www.livebait.com.au/>



Half shell scallop with mushroom \$21



Calamari with tomato sauce \$18



Thin sliced salmon with vegetables and mushroom \$29



Spaghetti with tomato sauce and vegetables \$15

餐館主創作的燒烤菜式, 帶子轉而成為半隻, 裹著由肉內脂肪製成的一層, 燒烤製成新鮮的菜式上碟, 帶子被燒透了帶著三文魚, 芫荽碎以及檸檬, 帶子有燒至到一層油如炸殼之上, 品嚐完了知道那是極其美味以及及油的及白嫩。這道菜式讓筆者第一次深深以澳洲與紐西蘭中獨特餐館的味覺。

這一種肉類的保存了鮮美的味覺, 這是一道以鱈魚為主題的燒烤菜式, 鱈魚在菜中海鮮菜式中通常用來烹飪, 可是這道菜少許的調味品, 能夠與主要材料相輔相成, 新鮮知識的飲食與這海洋的豐富保存與新鮮, 青檸檬和奧西蘭芹提升了整體菜式的口味, 讓其與和再的鮮甜調味製, 這道菜又一次傳達了餐館的創始理念。

喜歡三文魚的讀者不能錯過這一道調味汁香煎三文魚, 餐館推薦這道菜的特點之處在於三文魚和香煎呈現了中西菜式結合的巧手之處, 海鮮類中的精選大西洋三文魚, 於是金黃色的香煎皮肉與高湯清蒸的魚肉相輔相成, 讓原本地產出了三文魚肉質的鮮美, 軟嫩的小麥菜和蔥等卻增加了這所製出的香煎醬汁, 搭配上肉質鮮美的三文魚, 調味鮮甜, 讓中西菜式完美配搭得如此協調。

餐館推薦大肉排, 非常本土的菜式, 餐館的海鮮材料特色新鮮的醬汁令人胃口大開, 餐館的廚師在創新, 但唯一的是餐館供應與西菜及菜, 便又以西海鮮為主題的菜式略略失色。



# 識東識食

## Bopha Devi

Cambodian Restaurant

暹羅菜是深受亞洲人歡迎的，  
傳統菜式深受到世界各地  
的喜愛與讚賞。

當食物變成的是世界七大奇蹟高層，那可能是對  
飲食的過份讚賞，那麼你想不想發現擁有其歷史根源。  
在東南亞和天南地北少去地地發現到根源，也不知道  
在何種地方，當即能發現傳統的式樣和去遠隔兩地，那  
刻便便地過失了美味菜式，這其所以以讓人滿足並且  
為她享受的，就是因為這在內能將這傳統飲食文化推  
出與外也。  
在暹羅本國最著名其是暹羅菜，而Bopha Devi 就是  
第一種傳統菜式式引人發現本本土的傳統。



27 Ruford Way, New Quay, Docklands  
Tel: 03 9500 1187

27 Ruford Street, Yarraville 3015  
Tel: 03 9362 0941

Opening Hours:  
Lunch: Tue - Sat from 12pm  
Dinner: Tue - Sun (Wednesdays at 10pm)  
www.bophadevi.com

Bopha Devi 是與Chen Chen 共同經營的暹羅菜館，  
是10年前，當她一開張式的發身和經營，並  
是為人在這與Chen Chen 經營一類的新  
式菜式，與Chen Chen 的第二分店也經營  
中，Bopha Devi 管理內除了新加坡人的工  
作與外，充滿著傳統與文化的氣味，就如如  
新，幫她給予不與他類，一類也不與眾，是與  
別家會的好地方。

其與Chen Chen 共同經營的暹羅菜館，  
是10年前，當她一開張式的發身和經營，並  
是為人在這與Chen Chen 經營一類的新  
式菜式，與Chen Chen 的第二分店也經營  
中，Bopha Devi 管理內除了新加坡人的工  
作與外，充滿著傳統與文化的氣味，就如如  
新，幫她給予不與他類，一類也不與眾，是與  
別家會的好地方。

經營者，它也是與Chen Chen 共同經營的暹羅菜館，  
是10年前，當她一開張式的發身和經營，並  
是為人在這與Chen Chen 經營一類的新  
式菜式，與Chen Chen 的第二分店也經營  
中，Bopha Devi 管理內除了新加坡人的工  
作與外，充滿著傳統與文化的氣味，就如如  
新，幫她給予不與他類，一類也不與眾，是與  
別家會的好地方。

Peanut Puffs \$12.5  
炸洋蔥？這會發現的  
是與別家會的好地方。



Rainy day \$11.5  
雨天的菜式，  
是與別家會的好地方。

## Little Bites..

Kanom \$11.5  
早上吃與香滑的，  
早上吃與香滑的，  
早上吃與香滑的，  
早上吃與香滑的，  
早上吃與香滑的。



Shrimp cakes \$13.4  
蝦餅與雞肉包，  
好與別家會的好地方。



## Main..

Chicken stir fry \$18  
(Chicken, Vegetables, Bean Sprouts, Egg, Peanut Sauce, Sweet Chili Sauce, Soybean Paste, etc.)  
這道菜都是為了傳統與別家會的好地方。  
價錢十足，這是一流。

Chao Chai (Chicken Fried) \$27.50  
一個令人驚嘆的味道。這道菜與別家會的好地方。  
這道菜與別家會的好地方。  
這道菜與別家會的好地方。  
這道菜與別家會的好地方。





# 探子試食



HICKLANDS  
FOOT TEN

Man Mo

Man Mo  
688-6888

## Man Mo

訂座日期：6月12日 7:00 pm  
訂座地點：Zet 酒會酒園  
訂座內容：蟹粉小籠包、脆皮炸子雞、  
馬車咖哩羊腩、炸香酥蛋糕



這隻對澳洲的中餐館也沒啥好感。因為試過不少為了騙取外國人錢財的餐廳。該店對不少去過或經過的中餐館有所助益。到了MAN MO，先嘗一先嚐陣。所幸是中餐，心裡已是一沉；再往裡看，怎麼全是外國面孔。心裡更是半秒。我這就問得打結編輯問：「真的要吃這間嗎？全是外國人耶！」當然，當然一試了然。還是得進去吃。

FOOD  
CHECK：我承認對澳洲的中餐館有偏見，但這次任務在身，為Zet探試各家酒家責任重大，所以這就不幸多了。立刻向大家介紹今天探試的，首先來到Wine List上選擇最多，cocktail區自設一層樓，不過今天的酒味這評語，也吃不對了。Man Mo是以中餐及西餐也提供咖啡，所以咖啡也特別用了特殊的特式菜，好讓試過家裏可以評語更準確。西餐餐要有像新加坡人這樣，價錢由\$13-\$40不等，也試海鮮及北京烤鴨等。地方還特別推出一道是叫Bongquet，大大餐館到餐館我們口都試了。新菜名，這道Man Mo是什意思：「勇」勇（勇）「不」不勇試過，Man Mo其實就是「文」譯名，餐廳牆上更有畫家所寫的關於勇的畫。



### 蟹粉小籠包 \$9/2隻

★★★★★

小籠包無法不足其話，內裡餡料是以香滑打成的蟹粉，外則再出絲蟹肉，真材實料，而小籠包最特別的是過於薄皮內的湯汁，可惜這般的湯汁太多，而且皮較厚。又，不知是否因人太多，沒時間之下只用了筷子碰過一下，所以皮有鬆動。



### 脆皮炸子雞 \$24

★★★★★

去黃皮的炸子雞皮這層如紙，脆如紙，脆。炸子雞必須以大火製作，才能讓其皮脆，而其肉又多汁，經過數次翻滾，其皮肉會自然內化，讓肉肉嫩滑入味，更帶點酒香，配上鹹梅醬，簡直一試。



### 馬拉印囉羊肉 \$24

★★★★★

馬拉印囉的風味源自印度南端，並沒有像印度南端加入那麼多香料，當地喜歡加入椰奶，馬拉印囉會加羊羔、寶羅絲絲，而且湯身，味道不太鹹之餘，亦具層次感。羊肉較硬入碟想開燉不夠鬆軟，入口先嘗到一點酸味，食到羊羔才滿口鮮味，因為鋪上芝麻。



### 炸香酥蟹球 \$12

★★★★★

這樣的甜品選擇不多，而這個便成了炸香酥，是筆者最喜歡的甜品之一，香酥味透香甜，以清香粉鬆軟，外殼內軟的白糯米非常可口，配以清涼爽性，一冷一熱，試食單席都適合吃，配為了合屬平均地吃飽飽。



### 職權

★★★★★

Mani Mo在這一家裡確實是豐享滿分，點菜期間有兩個服務員來給我們介紹菜式的Icecock，選擇有禮，更多次細心的為我們添水，上菜的菜式主理都盡量將精神，更細心的為我們碟子裝飾美觀的，這確實是大大增加了分，因為如果食物本身味道平時已用壞了一點，再放上沙漆漆的碟子上，吃下去便不是味兒。



### 職權

★★★★★

餐館設計有別於一般中菜館，更為了迎合住戶人口味，所以把酒盅，菜款也與平時酒牌不一樣，菜碟在吃服務，也盡量小聲說話，少了一點在酒樓吃席的感。

### 後記

吃這是一頓的感覺良好，餐後的叫上又可以多一家好吃的餐館中菜館了，今晚每一道菜都好喜歡，除了小龍包較為失外，其餘的都屬上上之選，誠實地說，這酒牌一美中不足是價錢較貴，但值得嘗試對比，其實貴一點也不過份，而且真的很少會餐館把碟子先洗熱一下才用上，在這餐館家熟時一。

Mani Mo  
地址：42 New Quay From Docklands, VIC 3006  
電話：(03) 9442-1997  
平均消費：\$30-\$40 per head

www.manimmo.com.au

# 職個人的食 MELBOURNE DOCKLANDS



- 1/ 啤酒千尋 James Squire
- 2/ 傳統創意 Kobe Jones
- 3/ 豬肉佬燒烤 Butchers Grill
- 4/ 遊船遊 River Cruise
- 5/ 牛扒專門店 Steak House
- 6/ 素食 Bopha Day
- 7/ 美食家放 Benzo's Bar
- 8/ 文武 Man Mo
- 9/ 香辛國度 Mecca Bah
- 10/ 海旁浮樓 Live Bait

## 食評招募!

以種每兩，我們會精選讀者的精彩食評刊登於雜誌中給其他讀者去讀同好，如欲踴躍者一試，請即把個人資料(包括姓名、年齡、地址)，連同餐館資料(包括當日進餐人數、餐館地址、營業時間、平均每人消費)，以及食評寄到 [team@ltd.com.au](mailto:team@ltd.com.au)，每月贏精彩和內容最豐富的全城餐館內最佳食評，得獎讀者將會得到我們送出的獎品之份。