

# #PINPalate: 法日融合料理 | 品 PIN Prestige Malaysia

3 April 2024

Clipped from: <https://www.pinprestige.com/my/lifestyle/food/pinpalate-food-review-on-sage-restaurant-wine-bar/>



位于谷中城The Gardens Residences第6层的Sage Restaurant & Wine Bar重新开业，品将受邀品尝新菜单的精致美食。

Text 戴秀慧



走进餐厅先经过酒吧区，左边吧台吊着的灯饰不禁让人多看一眼，头顶上的镜面设计也达到放大空间的视觉效果，右边则陈列了一排排的葡萄酒瓶，奢华气派。

餐厅的室内装潢色调采用舒缓的米色和石灰色为主，加上一侧的祖母绿大理石，让人联想到大自然中的绿色元素，整体营造出一种典雅、温馨、并略带奢华感的氛围。



由主厨Chef Don John带领团队精心烹饪，他曾于吉隆坡MiCasa酒店的Cilantro Restaurant & Wine Bar、The Gardens酒店的The Spread Kitchen及吉隆坡Le Petit Chef任职，累积丰富的经验。

接受法式烹饪培训的Chef Don John，希望在烹饪中引入本地食材和风味来展现料理的独特风格。

他也指出，以前偏向从外国进口食材，烹制采用日本食材和法国蔬菜居多，如今则转向可持续发展，向本地的农民及渔民采购食材，像金马伦高原的蔬菜、沙巴和浮罗交怡的新鲜海产，如鱿鱼、老虎虾和章鱼等。

他从旅行中汲取了新菜单的部分灵感，如2023年的新加坡之行让他接触到现代美食和有趣的风味搭配。



品将一共品尝了5道菜肴和甜品，首先品尝的是Kobe Carpaccio with Black Truffle and Condiments。薄切的神户牛肉片平放在盘子上，还能看见肉片的纹理，口感十分嫩滑，黑松露增添了独特的风味。品将也喜欢那加以点缀，充满牛油香气、小小块的面包粒。



接着品尝的是Smoked Octopus with Brandy Aioli and Caviar，也是品将最爱的菜品。切得大小合适的章鱼片放入口中，弹牙有嚼劲，烤焦的边边则有点脆口，加上淡淡的焦香味，美味极了。

这是餐厅重新开业以来最畅销的一道菜，Chef Don John与另一伴到巴厘岛旅行时，对当地的风味和海鲜大开眼界，“当地无论是哪种海鲜烧烤都用相同的腌料，我回来马来西亚加以研制创造出这道菜品。用了两种方式来煮章鱼，即水煮和烧烤，以让食客尝试不同的口感。”

第三道菜是Roasted Free Range Chicken with Cep Cream and Truffle，选用的是走地鸡，烤得金黄酥脆的外皮，肉质紧实、略带韧劲。配上牛肝菌、松露、炸菌类和咸香的酱汁，看得出厨师对口感层次的呈现特别讲究。



再来呈上眼前的是Shio Koji Aged Cod Fish with Spiced Cauliflower Puree，品将笑说第一次看到如此雪白的鳕鱼，因为在华人餐厅用餐时，鳕鱼通常都淋上了酱汁。

花椰菜和薄片羊角豆裹了层咖喱粉，鳕鱼入口时非常绵密，Chef Don John透露，先把鳕鱼在烤箱中烹煮6至7分钟后拿出在旁静置，鱼身会继续略微煮熟，而要上菜时再加热获得恰好的肉质。



再来品尝Grilled Wagyu with Black Garlic and Torched Chitose Corn, 和牛肉淋上酱汁, 黑蒜的浓郁香气, 加上玉米的甜脆口感。附上一小撮酱料, 使用柚子胡椒 (Yuzukosho)、青辣椒、青柠汁

和青柠皮调制而成，和牛肉点上入口后有股辛辣的后劲。

当然少不了甜点作为结束，品尝Signature Souffle及Homemade Vanilla Ice Cream with Ardoino Olive oil，冰淇淋配上橄榄油和盐，咸甜咸甜的，是意想不到的有趣组合。



Sage Restaurant & Wine Bar主用餐区可容纳80人，另外还有三间私人包厢，分别可容纳10、15和20人。无论是亲密的双人晚餐还是大型聚会或活动，都能为大家提供温馨的氛围。

### **Sage Restaurant & Wine Bar**

地址：Level 6, The Gardens Residences, The Gardens Mall, Lingkaran Syed Putra, Mid Valley City, 59200 Kuala Lumpur, Malaysia.

营业时间：12PM-2.30PM, 6PM-10PM

联络：+603-2268-1328或whatsapp+6016-775 7160