

時尚新遊點與食府

溫哥華

住在美國的洛杉磯，飛往加拿大西岸最大的城市溫哥華祇需三小時航程，每日往返有多次航班，非常方便快捷！溫哥華列治文市(Richmond)有全北美水準最高的中餐館群，是老饕的城市、吃貨族朝聖之地！我差不多每年均造訪尋味，從沒失望。該市因有眾多來自世界各地的移民，其實除中菜以外其他多國料理也非常出色。

上月我在溫哥華兩處比較新的遊點探訪嘗食，現向各位讀者介紹：

Parq Vancouver

位於溫市耶魯鎮(Yale Town)和煤氣鎮(Gas Town)交界的 Parq Vancouver，是一包括有兩間高級酒店、賭場和六間不同菜式餐館的大型開發項目，在2017年九月尾正式開業。Parq 與溫市的兩大體育館BC Place 和 Rogers Arena 緊貼為鄰，該兩處著名的體育設施是美式足球“獅隊”(BC Lions)、英式足球“溫哥華白帽隊”(Vancouver Whitecaps FC)和冰上曲棍球“溫哥華加拿大人”(Vancouver Canucks)的主場。可以想象在球季賽事舉行時的人山人海盛況；而在球賽後觀眾可方便前往賭場繼續消遣或在餐廳吃晚飯，把球賽賭博娛樂和餐飲共冶一爐！

Parq有“萬豪酒店”(JW Marriott)和“道格拉斯”(The Douglas)兩高檔酒店，合共超過五百間房。道格拉斯是以當地的Douglas Fir 杉樹命名，溫哥華市早期的主要經濟命脈便是依賴採伐杉樹的木材業。在該

酒店的接待處，櫃檯是由一棵橫放的複製杉樹打造，非常特別。

▲Origo主廚
潘建維(David Pan)

酒店房間極度寬闊舒適，無論是在房內悠閒享用豐富的早餐、到水療中心舒緩疲勞的身軀、或在享負盛名的 Victor 餐廳品嘗海鮮美食，道格拉斯酒店的貼心服務讓人難忘！

Parq最特色之處是在六樓開闢了一佔地三萬多平方呎的戶外露天花園，由著名園林大師 Christopher Phillips設計，種滿本地花草樹木和建有水池，可讓酒店客人



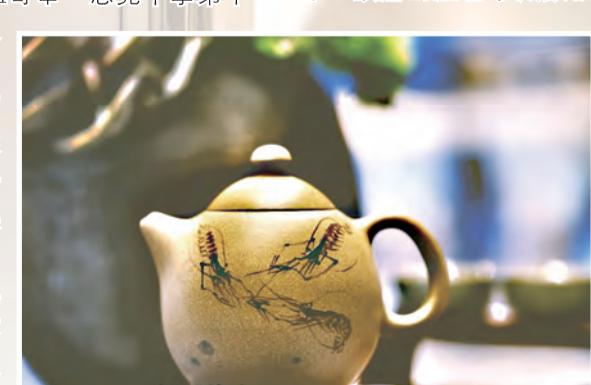
▲Origo咖啡與法式麵包和甜點

在此綠帶區回歸大自然，享受片刻寧靜；或在晨早練太極拳，舒暢身心！

● Parq Vancouver 的地址在 39 Smith Street, Vancouver

Origo Club

要嘗嘗華裔大廚烹調的出色法國菜嗎？在列治文區開業快一年的 Origo Club 是最佳選擇！這間位於一幢不太起眼的商業建築底層的餐廳，入內後發現原來別有洞天。除了餐廳和咖啡室外，還有一



▲Origo中國茶壺

藝廊 Origo Gallery 展覽私人珍藏的中國藝術精品，如西藏唐卡(Thangka)繪畫手卷、宋代的青瓷(Celadon Porcelain)和明代景德鎮的銅紅釉(Copper Red Porcelain)和紫砂壺(Zisha Tea Pot)等等。

此外還設有私家活動房間供小眾團體品茶、學習茶道和舉辦藝術交流等等。

用餐地方的面積不大，座位也不多，最顯眼的是用以調較飲料酒水的長長吧檯，上面放滿不同的咖啡豆和咖啡機。主廚潘建維(David Pan)隨父母在他七歲那年移民往溫哥華，念完中學第十二班後決定轉學廚藝，畢業後的第一份工作受

僱於在高爾夫球場的餐廳。他其後輾轉在不同的餐館和酒店烹飪，亦曾與朋友合資開店但不幸以失敗告終。他更因工作過勞而患上職業病，且陷入情緒抑鬱。他繼而決定放一長假，隻身跑往日本和歐洲旅遊、充電和療傷。在法國波爾多(Bordeaux)他學習整個釀酒業的運

展品。

● Origo Club 的地址在 number 110, 6888 River Rd., Richmond

▲Origo鵝肝醬

作過程，開闊自我視野。回到加拿大後他曾替一美酒進出口公司工作，直至碰到 Origo Club 的機遇。

潘大廚的法國餐好吃得無話可說！他的烹調加入了一點亞洲元素，如鴨胸以五種亞洲香料調味、大黑鱈(Sablefish)以甜醬油香煎，更加美味可口！鵝肝醬(Terrine de Foie Gras)、炆章魚鬚(Pieuvre)、煎鮮帶子(Petonsles)和韃靼生牛肉碎粒(Boeuf Tartare)是必需要嘗的四種前菜，風味各異，但碟碟令人吃不罷休！該店的酒窖珍藏數款少見的法國名釀，咖啡沖調師傅沖製出上乘的咖啡和茶。每週末星期六與日上午十一時至下午四時舉辦午茶甜點時光，可與一眾同好順便參觀藝廊的

▲Origo藝廊



▲King 房間舒適活動空間和窗外美麗景觀



▲酒店接待處，是一棵廿五呎長的複製道格拉杉樹

溫哥華



▲酒店內的電梯，給人一種回到未來的感覺



▲好漂亮養眼的一片綠牆



▲酒吧和休閒區



▲豐盛的早餐可在房間慢慢享用



▲Origo藝廊