



星島日報

SING TAO DAILY

July 18, 2009

灣區餐廳 結業開張對照

(盧山)

這篇文章不易寫！在經濟不景的大氣候下，餐廳關門大吉，尤其是看見一些好的餐廳關門，心裏的確是不好受，不過新餐廳在這年頭也是陸續開業，今期食通天就來作一個簡單報道。

有一周只開門四、五天

早在去年年尾已經聽說因為收入不足，有些餐廳開始要節流而一星期只開門四、五天，也有些在淡季的月份毅然全面關門，就像中半島半月灣的Cetrella餐廳在冬天關門數月後剛在春夏間再一次開門。

以下列舉出數間已經結業的餐廳，筆者全部都到訪過也覺得很不錯，所以份外覺得可惜。

Baraka - 仍然記得餐廳是大紅色，正正是所喜愛的顏色，位於三藩市鄰近住宅區市。

有質素的一樣撐不住

Medicine Eat Station -

提供日式素菜，位於三藩市金融區的。這是筆者所知道唯一一間全素日本餐廳，非常可惜。

UWink -

連鎖餐廳也難逃一劫，在山景城的分店已經關門。這餐廳主打客人一面玩電腦遊戲一面用餐。那天筆者還帶著一家五口到訪，這才知道餐廳結業。

Scott Howard -

在三藩市華埠附近的這餐廳提供的是高級餐飲服務，還記得那椰菜湯鮮甜好味。

Jack Falstaff -

位於三藩市南市場街的這餐廳在開業五年後結束營業，這是少有提供牛骨髓菜式的餐廳，好可惜！

勇敢新店帶來新景象

列舉以上結業餐廳時，心裏的確不好受，不過以下的新餐廳希望能代表著新的開始為三藩市灣區帶來新的景象。

RN74 - 名廚師Michael Mina

在三藩市Mission大街上又一新作。旗艦餐廳正在三藩市慶祝開業五年，現在又再來一間非一般人氣餐廳。餐廳以火車設計，廳堂氣氛活潑可愛，一道香菇天婦羅炸出Mina廚師的超凡廚藝。

Midi -

位於三藩市市中心連接著一酒店，廳堂設在二樓感覺時尚，由亞裔女廚師主廚，提供新派加州菜。

Bushi-tei Bistro - 繼高級法國菜館Bushi-

tei後，東主再在三藩市日本城中心內開辦Bistro，提供法國加日本口味菜式，廳堂寬闊舒適，餐牌全以照片對照。

盼新餐廳逆市殺出重圍

Local Kitchen -

位於三藩市南市場街，廳堂天花板特高。開放式廚房前擺放長檯一張，食客可對正廚房一面看一面吃。

以下兩間餐廳太新，筆者還未到訪。位於中半島紅木城的**Donato Enoteca**提供意大利菜，三藩市的**Wexler's** 提供美式BBQ燒烤菜。

餐廳的開門結業，這就是人生，有起有跌，唯有盼望關了門的餐廳以後能捲土重來。也祝

願新開業的餐廳能穩守生意，在逆市殺出重圍