

### 炭燒鮫魚

肉質結實，魚肉既得很大塊，吃來有濃濃的香茅味。



### 鬆炸雜菜

菜炸得很乾，已沒有菜味，但因為炸得乾而不油，薯薯片吃也不錯。



### 菠菜茸芝士

菠菜茸搗碎的，有少許的芝士吊味，令它吃來沒那麼單調。



## 抵食過散叫

說buffet是為香港人而設一點也不錯，因為自助餐的供應時間是晚上六時半至九時，而印度人一般都是晚上九時後才用膳的，所以在自助餐枱旁來來回回的人都是香港人和外國人。

那次我七時到訪，安頓好後侍應跟我說：「我們有buffet供應，你可以出去先看看食物，才決定要吃buffet還是散叫。」讓大家看過到選後才決定。其實也不用盤算太久，平常散叫菜式平均每客\$70-\$80，自助餐卻只需\$138，用料跟散叫沒兩樣，當然是buffet抵吃。

「我們吃buffet。」決定了侍應便送上一籃熱烘烘、剛從tandoori出爐的naan，吃完了可以再refill，喜歡口味濃烈的更可以要求轉為洋葱naan、薯仔naan或蒜蓉naan，不另收費。

Buffet約有十五款菜式供應，都是些香港人熟悉的大路菜，分頭盤、

tandoori，有醬汁的菜式和甜品。

頭盤有加哩角、鱈仔沙律、純乳酪等等。加哩角雖然是預先炸好，但因為有酒精燻暖着，而且蓋上有排熱氣的小孔，沒有倒汗水，所以入口仍是又熱又脆的。

## 出色tandoori

最出色的食物是tandoori，選擇有雞、魚、羊和免治羊肉，全部都是醃過夜才烤的，而且各有考究，像雞肉味淡，便多放些香料令其入味，羊肉怕太硬，便混了洋葱、芫荽。吃來全都味道濃郁，卻又味道分明，像雞塊，入口香料味極重，帶着微辣和焦香，肉質滑溜。

我取了一大碟tandoori，回座位時邊吃邊睇到open kitchen內的廚師把肉穿串好了放進tandoori，每次分量都不多，早可



open kitchen可以見到tandoori都是即煮即給的，怪不得tandoori的肉汁很豐富。

重重複複着這個動作來補給，以確保是新鮮出爐，怪不得我吃了一整碟都沒有哪件肉是嫩的。

## 以素菜伴naan

吃完肉類，接着可取些有醬汁的菜式來伴naan吃，建議選素菜類的，因為肉類菜式像香汁羊夾，焗得太久變得有點粗硬。素菜卻不同，像燻黃扁豆、扁豆粒粒分明而且實淨有咬口；香茅牛角豆用洋葱番茄來煮，都是naan的好拍檔。至於甜品，也有五至六款印度甜品，味道一字記之曰：「甜！」不過作為見識也一試無妨。

吃飽尚有餘興，八時開始有印度樂隊來唱歌助興，歌聲高低抑揚，扭扭婉轉，聽得人輕飄飄的。食物加上live band，還有殷勤的靚仔侍應快手快腳的為你添水換碟，這頓印度buffet真的很抵吃。



沒有印度西施，Gaylord卻有幾位印度靚仔侍應，(左起)Rajan、Deepto、Ravi都風趣又好笑。

### 香汁羊肉

羊肉有肉香，也夠幼滑。香汁用了多種香料煮成，濃濃帶辣，吊起了羊的少許腥香。



### 奶油紅茄焗雞肉

雞球拌了一個creamy的番茄汁，口感滑而番茄濃香，伴naan吃最好。



### 濃奶甜芝士

Homemade芝士球口感鬆軟，一咬便散成細碎的「一粒粒」。



## Tips

01. 全店以英文溝通。
02. 星期一至六另設有午餐自助餐，供應時間12nn-2:30pm。
03. Naan不夠吃可以免費再添。
04. 平均消費\$150

## Gaylord

地址：尖沙咀亞士厘道23-25號雅士利中心1樓  
電話：2376 1001  
交通：尖沙咀地鐵站C1出口  
泊車：六福廣場停車場\$22/hr  
自助晚餐供應時間：6:30pm-9pm  
自助餐收費：成人\$138、12歲以下小童\$89  
收費：現金及一般信用卡，設加一。

