

# 新店直擊！ 食得又睇得

疫情回落，香港逐漸恢復正常，港人四出遊玩覓食。有見及此，今期就推介三間口味風格各有不同的新餐廳給大家，分別有主打滋味素食的餐廳 JAJA、以鮮度特急壽司作招徠的鮮選壽司山頂廣場店，以及大玩異國風情令人一試難忘的餐廳 Cooshti，一次過滿足大家各種口味。

■ Slow-Roasted Sticky Pork Belly (200元)



## 惹味亞洲 Fusion 菜 異國風狗格調

餐飲集團 Oolaa 旗下的餐廳 Cooshti 位於利東街中心位置，餐廳格局開揚且裝修別致。兩層的餐廳設有露天及露台用餐區，顧客可邊餐邊欣賞利東街的歐陸建築和綠樹成蔭的行人道美景，優雅寫意。

美食方面，餐廳主打新派亞洲 Fusion 菜餚，包括刺身、壽司、沙律、風味串燒、東南亞特色主食及多款素食菜式，為你帶來耳目一新的味蕾享受。此外，一系列的創意雞尾酒亦是 Cooshti 的招牌傑作，當中以芙蓉伏特加、覆盆子、金巴利、菠蘿、新鮮檸檬調製的 Fu Pen Zi；以 4 年 Flor de Cana 蘭姆酒、榛子甜酒、荔枝酒、檸檬草、鮮青檸製成的 The Empress；或是含白龍舌蘭酒、新鮮芒果、鮮青檸及香蕉奶油的 Tu Kill Yu，皆是新穎獨特之作，必令你一試難忘。

■ 藝人盧慧敏 (Amy) 大讚 JAJA 多款素食菜式。



■ BBQ Pork Bao (250元)

## 素食夠健康 夢幻奶昔衝擊視覺

Mira Dining 全新素食餐廳 JAJA，已經登陸本地藝術地標灣仔藝術中心！JAJA 在西班牙文讀作「哈哈」，是一間主打散播快樂能量的餐廳，讓食客置身風格夢幻的環境中，享用一系列創新、精緻的滋味素食，為大家帶來視覺與味覺並重的前所未有素食體驗！

JAJA 主打滋味素食，菜式設計美味及美感兼備。菜式選擇非常豐富，包括不少人見人愛的亞洲美食，如雲南野菌滋補湯雲吞、提生糙米壽司、咖喱、喇沙及天婦羅等等！除此以外，亦有不少原創美食，包括煙熏粟米條配燒烤素蛋黃醬，以及派對必備、分量十足的一米紅咖喱薄餅等。JAJA 希望藉着推出色香味俱備，而且着重營養價值的無肉菜式，吸引更多食客進入 plant based 飲食的世界，為用餐帶來更多選擇。

素菜以外，甜品亦是餐廳的主打，Shake-it-off 系列的夢幻奶昔精美得令人捨不得喝掉；奇亞籽布丁系列則是純素之選，出眾的造型便令人嘴角不自覺地上揚，細膩滋味更將令你回味無窮，不難預計 JAJA 開店後在餐飲界和社交平台上將同時引起哄動！



■ 煙熏粟米條配燒烤素蛋黃醬 (85元)



■ 椰香素喇沙 (108元)

## 東瀛風狗鮮味 十大熱賣壽司登場

由 DON DON DONKI 主理的壽司餐廳「鮮選壽司」剛於 4 月底以全新面貌開設「鮮選壽司山頂廣場店」，以「鮮度特急壽司」為主題，提供廣受香港人歡迎的期間限定吞拿魚壽司款式，當中包括定價 100 元的五貫吞拿魚拼盤（赤身、大拖羅、中拖羅），絕對鮮味十足！讓身在香港的食客都可吃到美味的日本新鮮吞拿魚。此外，顧客也能於「鮮選壽司山頂廣場店」享受伊勢龍蝦

壽司（定價 50 元）帶來的鮮甜！

「鮮選壽司」首度公布十大最受歡迎壽司，當中包括藍鰭吞拿魚拼盤、日本產帆立貝、火炙鰭邊、藍鰭吞拿魚赤身、厚切三文魚、海膽、赤蝦、藍鰭吞拿魚中拖羅、油甘魚，以及豐油三文魚，讓大家品嚐一眾人氣之選。



■ 壽司以「鮮度特急壽司」為主題。