



■德國鹹豬手配炸薯條



■提拉米蘇蛋糕



■珍寶海鮮拼盤

細味舊香港

本來位於馬料水的傳統老店雅雅山房久違十多年終於在山頂再度重開了！今次聯手 TapNow 推出三款套餐，低至五折起即可以一邊欣賞維港景色，一邊嘆滋味手工菜！星期一至五供應的「精選午餐」有多達6道菜式，包括秘製紅燒炸乳鴿、懷舊煎釀山水豆腐等，低至168元！而晚餐就有「精選晚餐」及「特色晚餐」兩款選擇，精選包括菠蘿咕嚕肉、英倫周打魚湯等，一個價錢品嚐5款中西融合菜式！

前菜英倫周打魚湯能食到一粒粒彈牙魚肉；而紅燒乳鴿更是餐單亮點，皮脆紅亮，肉質細嫩，同時滿足你的眼和口；仲有炸得啱啱好的菠蘿咕嚕肉，完全顯示出師傅的功力。



■菠蘿咕嚕肉

■紅燒炸乳鴿

想要選擇一個適合約會的餐廳，既要注重食物的質素，也要關注餐廳的氛圍，還要照顧到消費的高低。為了滿足正在尋找約會餐廳的你，小編精選三間餐廳，涵蓋中西地道滋味，有適合拍照打卡的英式田園歐陸菜，有復古八十年代懷舊扒房酒吧，以及安坐山頂欣賞維港風光的粵菜，滿足不同風格的你。



■餐廳以傳統英式田園風格為主題，充滿度假的氛圍。

遊覽歐陸風光

全新現代歐陸菜餐廳「La Rosabelle Restaurant & Bar」現已於將軍澳藍塘傲 Alto Residences 正式開業。有別於同區澳南海岸的宮廷風姊妹店，新店像極藏於熱帶叢林、被繁茂棕櫚樹所包圍的度假古堡；室內設計以傳統英式田園風格為主軸，營造出高雅清新的空間與氛圍。紅鶴更是餐廳的主角，象徵愛與熱情，適合進行約會、聚會，或呼喚三五知己周末淺酌閒聊，享用由主廚精心烹製的美食。

頭盤最能展現主廚的創意與烹調功底，款式合共接近十款，首推日本海膽黃金脆多士，海膽鹹香鮮濃，配烘脆的厚多士條及青檸汁，香脆得來味道也豐富；另

一道鮮吞拿魚烤墨西哥玉米餅亦有異曲同工之妙，以柔嫩的吞拿魚配香脆的烤玉米餅，保證客人一吃傾心。

如果客人希望享用一頓豐盛的慶祝晚餐，那就不得不點道肉類主菜。除了重達半公斤的美國黑安格斯T骨牛扒，更有多款肉類供選擇，包括炭燒新西蘭羊架配薯蓉、西班牙黑毛豬斧頭扒。不過說到最有特色的，必數德國鹹豬手配炸薯條，主廚用獨特的方法讓外殼無比鬆脆可口。

負責為飯餐畫上圓滿句號的甜品，款式則回歸經典，推薦意大利奶凍、焗肉桂蘋果撻配雲呢拿雪糕及提拉米蘇蛋糕，好讓座上客人能心生共鳴，帶着溫馨而窩心的感覺品嚐，度過輕鬆愜意的晚上。

巡遊中西滋味 約會餐廳精選



■DJ吧枱晒鍾意打卡的你。

The Musicbox Grill House & Bar 是一家受美國南方食譜啟發的美式燒烤扒房酒吧，提供眾多燒烤種類，重現經典美國南方地道美食。餐廳現推出「限量美式風味套餐優惠」，每日首50位限定，只需299元便能一次過嘆晒周打粟米湯、海鮮拼盤、野菌番茄意大利雲吞等正宗美式前菜；還有主菜3選1，包括肉香同油香完美平衡的8安士美國頂級肉眼扒、68°C慢煮黃油雞（半份）和燒烤醬豬肋骨；以及最後壓軸出場的甜品法式焦糖燉蛋！

餐廳每逢星期二都會舉辦「80's night」，邀請駐場DJ打碟。當晚，只要穿着具八十年代元素的服飾，即可獲贈年代特飲一杯，絕對不容錯失！

美國南部美食



■燒烤醬豬肋骨

■The Musicbox Grill House & Bar 帶你品嚐美國南部地道滋味。