



■餐廳以歐式古典宮廷風為設計軸心。

## 古典扒房 歐陸美食

位於東涌的歐陸扒房「La Rosabelle Bar & Grill」，是La Rosabelle旗下的其中一間餐廳。餐廳以歐式古典宮廷風為設計軸心，牆壁掛上經典油畫、水晶吊燈、古銅鏡、古典時鐘等，主廳亦設有英式桌椅。場內每個細節均經過精雕細琢，客人甫進店，都能感受時間瞬間遷移到中古世紀的歐洲，感受到當時貴族們的飲食生活。

由主廚主理的多款分享小吃、沙律、頭盤、飯麵、肉類主菜、美式漢堡、甜點等，都是集結香港人喜愛的經典美食，食材不但經過精挑細選，做法配搭更有新元素。沙律推薦蟹肉牛油果沙律（168元），以蟹肉、即開牛油果為食材料，配檸檬汁、蜂蜜汁及意大利陳釀汁，鮮香美味；墨西哥芝士脆片（158元）幾乎是每枱必點，脆片上沾滿半溶芝士、酸忌廉及蔬果粒，是很好的下酒分享小吃。愛酒的客人，不妨點選意大利雜錦凍肉腸芝士拼盤（298元），一口一件，鹹香滋味。

### 周末現場音樂表演

主菜首推屬肉類主菜的 Surf & Turf（458元），以經二十一天乾式熟成的美國安格斯Prime級西冷牛扒搭配波士頓龍蝦，是為頂級海陸交融的滋味；不能錯過的還有，餐廳最引以為傲的二人份西班牙海鮮飯，即叫即煮，必試原隻龍蝦海鮮炒飯（498元），米飯吸盡龍蝦的鮮甜。另外，招牌的龍蝦扁意粉（288元）一樣鮮香美味。餐廳現逢周末晚上八時，場內都會有現場音樂表演，期望成為區內、區外客人約會、求婚或慶祝重要節日的不二首選。

■西冷牛扒搭配波士頓龍蝦。



■M&M朱古力爆谷配黑朱古力醬。

香港首間現代西班牙油條專門店 Twist & Buckle，除尖沙咀總店外，正式宣布首間分店將落戶北角，期望為港島區客人精心炮製美味的手工西班牙油條。為慶祝這個重要里程碑，Twist & Buckle 將於5月6日（星期六）下午2時至5時於北角新店免費派送即製西班牙油條，與粉絲及區內人一同紀念這項盛事。脆炸西班牙有餡油條（68元/5件）

■原隻龍蝦海鮮炒飯。



■招牌龍蝦扁意粉。

# 西式美饌 豐儉由人

香港每天幾乎都有新餐廳開業，本期介紹的有東涌新開業的歐陸扒房「La Rosabelle Bar & Grill」，以及即將落戶北角的西班牙油條專門店 Twist & Buckle，後者更將於5月6日（星期六）下午2時至5時於新店免費派送即製西班牙油條，與區內人一同紀念這項盛事。

■西班牙油條禮盒。



## 米芝蓮小食 西班牙油條

是北角店的獨家款式。客人可以自選餡料，從牛奶焦糖或奶黃餡二選其一，兩款同樣香軟誘人；配搭蓬鬆香脆的油條，每一口都令人感到滿足和幸福。另一亮點必定落在 Twist & Buckle 自開業至今的招牌「冰火配搭」新地杯——以北海道牛奶軟雪糕配搭即炸西班牙油條，前者軟滑、後者香脆，以充滿對比的美味俘虜客人的舌頭。現時自選新地杯（78元）已於北角店獨家供應，讓客人按照自己的口味，任意挑選心儀的配料、糖衣及手工製醬料，拼湊出獨一無二的口味。另西班牙油條禮盒包含8件西班牙油條，讓客人可以與更多朋友分享美味。客人還可以從

兩款醬汁選出一款，絕對是送禮、派對、散水餅的最佳選擇。

### 美食車到會派對

除了首次登場的獨家美食，Twist & Buckle 北角分店亦會供應總店現有的招牌甜點，各款加了糖衣的西班牙油條，配搭白朱古力配奧利奧碎、榛子醬，以及士多啤梨配彩虹糖碎（38元/件），或者新地杯如半熟香烤棉花糖及朱古力醬、朱古力碎曲奇配可可球及朱古力醬，以及M&M朱古力爆谷配黑朱古力醬（68元）。另外，Twist & Buckle 亦提供到會服務，相信能為客人接下來籌辦的活動如生日派對、商務聚會等生色不少。品牌會派專人駕駛一輛流動美食車，為客人現場炮製西班牙油條。