

全新概念酒吧「Shining Star Bar & Restaurant」早前登陸銅鑼灣耀華街，以酒吧聯乘川菜為主打，除了供應一系列道地四川菜，更大玩破格中式調酒。

「Shining Star」佔地近3,000平方呎，能容納逾80人，空間寬敞舒適，裝潢有別於一般酒吧，結合摩登與悠閒風格，以七彩霓虹燈與昏暗光線形成鮮明對比。店內更設有多個打卡位，復古鐵閘、巨型雲朵、霓虹彩燈等，適合打卡留念。

除了提供逾50款多國美酒及特色雞尾酒，「Shining Star」更破格推出三款中式雞尾酒，包括「青花池」（158元）以陳年花雕特調，加入青蘋果及青瓜糖水和新鮮檸檬汁炮製而成，入口夾雜淡淡花雕酒香及檸檬香味，口感順滑細緻；「華貴妃」（158元）同樣以陳年花雕為基調，加入荔枝酒及檸檬草，口感清新，杯中荔枝飽滿帶濃郁酒香，搭配杯面的山楂條粒作點綴；「醉生夢」（288元）使用的大曲酒為中國燒酒的一種，以蒸餾法釀造而

成，酒味馥郁，調酒師以此為基調加入菠蘿汁及青檸汁，清新酸甜。

女士免費飲指定酒品

「Shining Star」的川菜餐單由擁多年川菜經驗的廚師團隊設計，堅持以優質食材入饌，務求改變大眾對酒吧食物的固有印象。當中包括人氣四川菜式如「酸菜魚」（328元），選用刺少肉多的新鮮鱸魚，肉質鮮嫩甜美，湯底啖啖鮮香濃郁，集麻辣酸香於一身，口感豐富；「麻辣小龍蝦」（368元）每日限量供應，以秘製的醬料加上多款四川香料炆製而成，佐酒一流；「麻辣香鍋」（38元起，需另加最少三款配料），四川經典美食，提供近30款配料隨個人口味自由挑選，各種肉類和素菜的香味渾為一體。

另外，「Shining Star」的人氣串燒（20元起），有超過

40款種類選擇，全部即叫即燒。除了一些基本款式，港人至愛的牛舌心、雞軟骨和蔬菜類等也一應俱全。為慶祝新店開業，每晚9:30前，2人入座可享

1元串燒拼盤（包括四款串燒）；每晚9:30

後，入座可享正價食品半價優惠。逢星期三Lady's Shining Night，女士可免費任飲指定酒類飲品。

■人氣串燒有超過40款種類選擇。

酒吧聯乘 串燒半價

■四川經典美食「麻辣香鍋」。

■「麻辣小龍蝦」每日限量供應。

■女士逢星期三可免費任飲指定酒類飲品。

■店內更設有多個打卡位。

■「醉生夢」酒味馥郁。

■口水雞皮脆肉嫩。

■麻辣龍蝦乾鍋選用原隻波士頓龍蝦。

望川秋水

嗜辣福音

香辣可口的川菜一向深得香港人喜愛，麻辣料理更是越辣越愛。本期介紹的有早前登陸銅鑼灣、以嶄新概念酒吧聯乘川菜為主打的「Shining Star Bar & Restaurant」，以及以罕見川菜乾鍋聞名的「椒椒相見」，餐廳更選用最辣的第五級印度魔鬼椒，自問食得夠辣的客人一定要挑戰一下。

罕見乾鍋 魔鬼辣度

川菜乾鍋於香港的選擇不多，位於天后的「椒椒相見」，主打風味正宗的地道川菜，招牌乾鍋、口水雞及酸菜魚等麻辣料理，均以四川香料及辣椒炮製，主打風味正宗的地道川菜，招牌乾鍋、口水雞及酸菜魚等麻辣料理。

川菜乾鍋，辣椒及香料全都來自四川，一星期用上100斤辣椒，確保菜式辣勁十足。乾鍋分四款口味：香辣、麻辣、孜然、葱爆（不

辣），每個乾鍋都用上如二荆條乾辣椒、貴州辣椒等四至五款辣椒，而五級辣度之中，最辣的第五級更選用印度魔鬼椒，食得辣的客人不妨一試。

推介麻辣龍蝦乾鍋（228元），選用原隻波士頓龍蝦入饌，大大隻，啖啖肉，以中式乾鍋煮法烹調，鮮甜香辣齊備；酸菜魚（228元）以新鮮海鱸魚起骨切成薄片，在自家熬製

的酸辣湯底中浸煮至剛好熟，細嫩滑溜；口水雞（88元）選用本地肥瘦均勻的三黃雞，貪其皮脆肉嫩，淋上香氣撲鼻的紅油，十分開胃。午餐時段套餐優惠只須79元就可選三款配料乾鍋，海鮮同價，更包一碗白飯及一杯飲品，性價比高。不吃辣的客人可選蔥爆乾鍋或其他小食、主菜，完全無辣，小朋友及老人家都食得到。

