



■懷舊雞蛋焗魚頭 98元。



■潮式黃油烏頭 168元。



■艇家避風塘炒蟹 時價。

創新中菜

新派大牌檔 食撚手小菜

「港久新街」早前登陸尖沙咀，將舊有飲食文化融合大膽新穎設計，以「老港味，新排場」作為設計靈感和品牌形象。「港久新街」店名中文是取自「港九新界」的諧音，寓意餐廳搜羅了全港各處的特色美食；而英文名字 Soul Guide 取自「掃街」的諧音，宣揚香港不同的飲食文化。

餐廳佔地全層5,000平方呎，可容納150人，店舖風格亦將八、九十年代的「走鬼檔」融入店內裝潢，在天花及牆身等地方用不同物料呈現綠色鐵皮、帆布帳篷等茶檔特色，並配以霓虹燈設計的燈飾，打造出玩味感十足的新派大牌檔。而餐廳內更有以熟食檔為靈感的開放式小菜檔、滷水檔、燒烤檔及水吧，向食

客展示食材，客人可親自到攤位前挑選喜愛的食材，向師傅即時下單，體現舊香港情懷的車仔檔風格。廚房則由三十多年經驗廚師主理，為食客提供多款港式地道美食，包括撚手小菜、潮州滷水打冷及惹味串燒等，將最原汁原味的大牌檔美食，以全新形象展現大家眼前。

刮卡活動 送海園門票

「港久新街」除了提供堂食，亦設有外賣服務。為了讓客人品嚐到更優質的外賣餐點，餐廳更設置了保溫外賣櫃。外賣櫃除了可以為客人的外賣保溫，同時更有紫外線殺菌功能，以確保食物質素。另外，港久新街推出開幕期間限定「港食港玩，好易中」的刮刮卡活動，刮刮卡設計以黃大仙祠的靈籤為創作靈感，客人可以刮出自己的運程，比一般抽獎更有參與

感，玩味十足。只要於即日起至7月9日，在店內單次消費每滿100元，即可獲得刮刮卡1張；單次消費最多可獲得5張刮刮卡，活動獎賞豐富，參加者有機會得到海洋公園入場門票、幻彩詠香江維港遊、昂坪360纜車票等，而其他獎賞包括店內精選招牌美食、飲品、消費優惠等。



■辣椒餅四角豆爆炒蝦球。



■砂窩海鮮臭豆腐。

■店舖風格將「走鬼檔」融入店內裝潢。



■滷水鵝片 128元。

■香酥脆皮牛肋骨 288元。

酒店新菜譜 嘆游水海鮮

香港沙田凱悅酒店中菜廳沙田18，即日起推出多款全新夏日美饌，為一眾饕客消暑解熱。全新菜譜特別加入多款游水海鮮，包括阿拉斯加蟹、南非鮑魚、大蠔子及日本大元貝等。沙田18主廚何振雄師傅一向擅長運用不同醬料，以突出食材獨特

性。當中鹹檸檬蒸大蠔子（時價），特別將鹹檸檬切絲，再跟開邊蠔子同蒸，鹹酸味道開胃消暑。另一道陳皮黃豆醬蒸日本大元貝（時價），黃豆醬的天然發酵味道與陳皮的甘香醇厚。

其他海鮮菜式還有子薑黑醋炒蝦球（398元）、黃豆醬鹹菜肉絲蒸海馬友（388元）等。另外，每逢清明前後，正是禮雲子的當造季節，禮雲子是蜆蜆的蜆子，鮮味無窮，取禮雲子，須人手逐隻由蜆蜆中挑出來，故十分珍貴。何師傅這次

特別以禮雲子炮製兩大經典美食，其中禮雲子蝦米炒柚皮（288元），柚皮本身入口鬆化軟脆，蝦米的鹹香令味道更豐富，最後加上禮雲子同炒，鮮味誘發到另一層次。禮雲子鱈魚粒炒飯（298元），同樣是經典的禮雲子菜式，粒粒米飯炒得乾身，細味更有禮雲子的鮮味。

自家製雪糕 鹹蛋黃最創新

至於將各式海鮮包括海蝦、花甲、魷魚、雞糞菌，連同臭豆腐放入泡椒魚湯同

煮的砂窩海鮮臭豆腐（588元），上桌時以砂窩盛載，香氣四溢，臭豆腐口感鬆化，吸盡魚湯鮮甜。另一道辣椒餅四角豆爆炒蝦球（388元），將四角豆、蝦球及辣椒餅爆香快炒，吸盡辣椒香，香辣感覺正好在夏日中刺激味蕾。消暑甜品則包括解膩消滯的青檸話梅撻（72元）及解熱生津的合桃腐皮薏米糕（72元）等。也不要錯過自家製雪糕系列，包括糖冬瓜開心果雪糕（50元）、鹹蛋黃雪糕（50元）、菠蘿洛神花雪葩（50元）等。