

攜帶小朋友到餐廳吃飯一直都是家長們頗頭痛的問題，皆因小朋友太好動很易打擾到別人用餐，新開的親子主題餐飲樂園 Jello & Mellow 就貼心地劃分專為小朋友而設的遊玩天地，讓他們盡情放電，家長又可安心用餐。對於愛吃甜點的小朋友，家長也可以到再次進駐 K11 ART MALL 的俄羅斯蛋糕品牌 ROMANOVA BAKERY 期間限定店，選購全新口味的蜂蜜千層蛋糕。

全新多功能親子主題餐飲樂園 Jello & Mellow 早前於鰂魚涌皇道開幕試業。餐廳佔地 5,700 平方呎，寬敞的空間夢幻結合創意料理、室內遊樂場及互動工作坊。Jello & Mellow 劃分為五個場境，以和諧的粉嫩色系貫穿各個區域。當中以開放式設計的「Jello Kitchen」負責炮製集視覺及味覺享受於一身的滋味美饌，與「Main Dining Room」一同攜手為顧客帶來溫馨舒適的用餐體驗；小朋友最愛的遊玩天地「The Mello Dining Room」則既為大人們提供一個聚餐空間，又讓小朋友可以在區域內不同的玩樂設施中盡情放電探險；設置於露台位置的「Secret Garden」實屬媽媽們的打卡熱點；別具創造力的「Positivi-TEA Room」更將不定期舉辦不同的互動工作坊。

■ 特別為小朋友而設的「Over the Rainbow」。

主打少鹽少糖

食物方面，Jello & Mellow 精心量製的菜單包羅一系列少鹽、少糖及少油的單點美饌及午市套餐。於試業期間，全日供應的單點美饌中有招牌手工薄餅系列，除了經典的「瑪格麗特薄餅」（88 元/小；108 元/大）及「地中海薄餅」（98 元/小；118 元/大）外，也有和風味濃的「大阪燒薄餅」（128 元/小；148 元/大）。而「炭燒海鰻芝士煲仔薄餅」（188 元），餐飲團隊會在薄餅上桌時即席於顧客面前點起火鍋，為海鰻添上焦脆口感。另外，餐廳設有多款小食如以香港地道小食牛丸為概念的「香炸雞波波」（78 元），是自家手打成爽口彈牙的雞肉丸；「迷你安格斯漢堡」（88 元）則嚴選美國 USDA 安格斯牛肉及澳洲車打芝士，搭配香烤洋蔥、紅菜頭及自家製番茄醬更是惹味無比；「韓瘋炸魚薯條」（98 元）則精選頂級新西蘭鱈魚以天婦羅的炸漿脆炸而成。

意大利粉則包括有芝味濃郁的「傳統卡邦尼意粉」（98 元）、鮮味出眾的「濃蝦汁大蝦扁意粉」（138 元）及鹹香惹味的「明太子三文魚籽海鮮意粉」（138 元）。另有特別為小朋友而設的「Wheel on the Bus」（168 元）及「Over the Rainbow」（148 元）。甜點方面，當然少不了餐廳引以為傲手工蛋糕系列：「是日精選蛋糕」（78 元）包括「紅蘿蔔蛋糕」、「紅絲絨蛋糕」及「Be Zesty 檸檬戚風蛋糕」等。小朋友至愛的香滑雪糕則有「北海道 8.0 牛奶軟雪糕配自製棉花糖及啫喱」（78 元）。

主題樂園

創意料理

■ 迷你安格斯漢堡。

■ 小朋友可以在玩樂設施中盡情放電。

俄國蛋糕 蜂蜜千層

俄羅斯蛋糕品牌 ROMANOVA BAKERY 期間限定店，早前以全新形象再次進駐 K11 ART MALL，與過往白色簡約風格不一樣，這次全新概念包括新 Logo 及加入更多顏色，凸顯更高貴優雅的形象。

ROMANOVA BAKERY 的招牌蜂蜜千層蛋糕，由其中一位俄籍創辦人以家鄉傳統秘製方法創作，與坊間或網上的食譜稍為不一樣。蛋糕採用世界各地高級食材及天然材料製作，夾層不是薄餅也不是海綿蛋糕，而是酥脆的蜂蜜餅乾：一層蜂蜜餅，一層奶油，多層次使口感豐富，香醇回味。蜂蜜千層蛋糕是東歐的傳統甜品，亦稱為 MEDOVİK。這款蛋糕是東歐的傳統甜品，一直深

受喜歡甜食的俄羅斯人的青睞，是俄羅斯街上隨處可見的一款甜品。它的由來源於 19 世紀沙皇亞歷山大一世的妻子伊莉莎白，她從來不吃含有蜂蜜的食物，但一位新來的廚師不知道她討厭蜂蜜，誤打誤撞下用家傳的配方為她製作了蜂蜜千層蛋糕，豈料皇后卻十分喜愛，從此蜂蜜千層蛋糕成為聞名全俄的甜點。

是次期間限定店除了有原先三種味道外，更推出全新口味包括椰子味、抹茶味、雜莓味、咖啡味等，而與知名品牌 TWININGS 合作推出的 LADY GREY 伯爵夫人茶味更是期間限定款式。想品嚐異國風情的蛋糕，不妨一試。

■ ROMANOVA BAKERY 以全新形象再次進駐 K11 ART MALL。

■ 不同口味的招牌蜂蜜千層蛋糕。