

「room 3」裝潢格調高雅

## 和式佐酒菜 加入生力軍

位於香港尖沙咀核心地段 H Zentre 的時尚悠閒日式 Gastrobar「room 3」，最近推出「香港風物誌」系列雞尾酒，將一系列滿載港人集體回憶的滋味完美變奏，創意演繹香港情懷美點。和風佐酒菜單同時加入美味生力軍，讓賓客以東瀛美饌搭配一系列港式風情的雞尾酒。

### 招牌燒鳥 多款選擇

全新面世的「香港風物誌」系列雞尾酒，靈感源自香港茶餐廳的經典凍飲菠蘿冰，打頭陣的「Ananas Epicé」（130 元）以來自法國的 Tried & True 純小麥伏特加為基調，同時採用 Girovap 的低壓旋轉蒸餾技術提取泰國青檸的酸香，並搭配柚子檸檬及美國香料，與杯沿上作裝飾用的新鮮冰凍菠蘿堪稱天作之合；香港離島長洲的芒果糯米糍一直是遊島旅客必食的美食之一，「room 3」以「Levitating Cloud」（130 元）詮釋此一煙韌香甜的人氣美點，透過 Girovap 的蒸餾技術將新鮮芒果的甜美注入來自加勒比的 Plantation 椰酒，並混合甜

米酒及芒果凍，打造熱情的香芒風味。

除了「香港風物誌」系列雞尾酒外，「room 3」亦為店內的和式佐酒菜單注入新滋味。在招牌的日式燒鳥中，全新推出的有「雞胸軟骨」、「雞頸肉」、「雞腿肉」、「日本大蔥雞肉」等（每串 38 元）。其他串燒方面則有「甲羅燒配鱈魚乾」（58 元）及「吞拿魚頸燒」（68 元）。另有多款日式居酒屋小食如「燒芝士年糕」（32 元 / 件）、「章魚丸子燒」（32 元 / 四件）、「海鹽枝豆」（38 元）、「日本鯪魚肝」（48 元）等。至於新推出的天婦羅系列酥脆可口，選擇有「日本番薯」（32 元 / 三件）、「日本南瓜」（32 元 / 三件）、「蓮藕」（32 元 / 三件）及「虎蝦」（58 元 / 隻）；主食方面的新菜式亦有「松葉蟹冷拌烏冬」（88 元）。

多款和式佐酒小食



# 港式雞尾酒 一杯忘憂

香港的酒吧餐廳多不勝數，最適合放工後與同事或朋友嘆一杯及來點小食。時尚悠閒日式 Gastrobar「room 3」，最近推出「香港風物誌」系列雞尾酒，且店內的和式佐酒菜亦加入新滋味；以紐約地下酒吧為靈感的酒吧餐廳 The Green Door，早前於中環正式開業，主打的手工雞尾酒及佐酒小吃，非常適合都市人下班後消遣減壓。

靈感源自香港茶餐廳菠蘿冰的「Ananas Epicé」。



西冷牛扒

JULIA 大膽混合三款烈酒

自家製美式蘋果批配雲呢拿雪糕

蒜泥薯角

## 紐約酒吧風 創意調酒款

以紐約地下酒吧為靈感的酒吧餐廳 The Green Door，早前於中環正式開業。新店設有 36 個座位，復刻上世紀紐約地下酒吧的風采，空間充滿神秘感及私密度，主打的手工雞尾酒及佐酒小吃亦經過精心設計，非常適合都市人下班後消遣減壓。

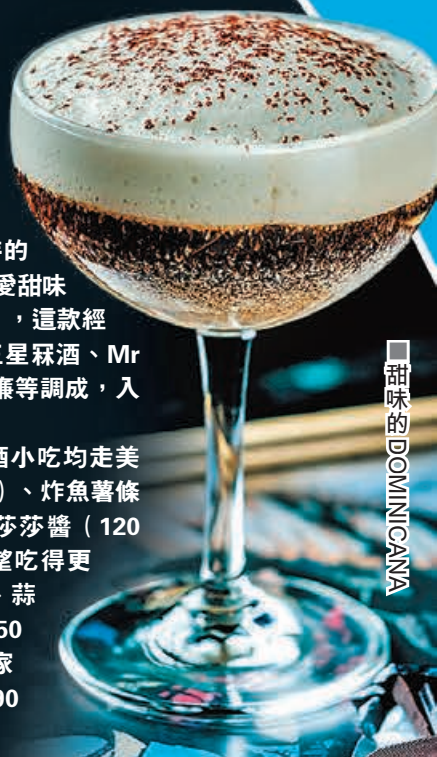
The Green Door 的手工雞尾酒單不但囊括一系列經典及創意酒款，其中一款招牌 MARIE（170 元），其靈感源自經典酒款 Bloody Mary「血腥瑪莉」，但這裏用清澈的番茄清湯取代常見的番茄汁，並與德國猴子 47 氈酒、刁草精華酒等調和，風味更多變；充滿度假風情的 JULIA（140 元）大膽混合三款烈酒，包括 Batanga 龍舌蘭酒、Amaro Lucano 利口酒及 Laird's 蘋果白蘭地，搭

配酸甜的熱情果，味道開胃。

### 美式風格佐酒小吃

若客人希望藉一杯醒神的雞尾酒緩解工作的勞累，那就不得不試 PAM（140 元），這款威士忌梳打以美國 Jim Beam 黑標波本威士忌及 Oloroso 雪莉酒作基調，最後倒進柚子芒果梳打，獨特的柚香必定能驅散生活中的壓力；喜愛甜味的可選擇 DOMINICANA（140 元），這款經典的雞尾酒特意選用 Plantation 三星琴酒、Mr Black 冷萃咖啡酒、薄荷朱古力忌廉等調成，入口香醇。

除了酒單，主打的可分享佐酒小吃均走美式風格，推薦日式炸蝦餅（120 元）、炸魚薯條（120 元）及新鮮蜆肉配唐辛子莎莎醬（120 元），味道各有特色。若客人希望吃得更豐盛，這裏的精選沙律（70 元）、蒜泥薯角（70 元）及西冷牛扒（550 元）一定能滿足客人胃口，而自家製的美式蘋果批配雲呢拿雪糕（90 元）則是窩心美味的甜點。



甜味的 DOMINICANA