



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海的 Plantation 星酒，並混合甜

■「room 3」裝潢格調高雅

■多款和式佐酒小食

米酒及芒果凍，打造熱情的香港風味。

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」、「日本大葱雞肉」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）、「日本鯛鮓魚肝」（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）。

■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



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」。

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 號酒、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 三星星酒、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）一定能滿足客人口腹，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。

■甜美的 DOMINICANA