



■ Impossible 照燒植物肉菠蘿漢堡配薯條。

■ Classified 提供多款國際美食。

Classified 仿肉食飽肚

位於大坑的 Classified 西餐廳，除了肉食外，去年新增了素食新餐單，提供更多健康菜式給大家選擇。餐廳環境非常舒適，裝潢優雅，最適合與朋友邊食邊談心。

若是剛接觸素食的人士可以試「Impossible 照燒植物肉菠蘿漢堡配薯條」，味道酸酸甜甜，更帶有肉食的感覺，夠晒飽肚。

除此之外，必試的菜式還有豆腐菠菜班尼迪克蛋，採用全素版本的荷蘭醬製成，屬早餐最佳之選。

地址：大坑蓮花宮西街 1-9 號中華大廈地下



■ 純素芝麻班戟。

素年 YEARS

地址：深水埗福華街 191-199 號福隆大廈 1 號地舖

素年 The Park by Years

地址：深水埗汝州街 132 號地舖

素年 Friends of Years

地址：荃灣三陂坊 20 號地舖

素年 文青路線

素年主打日系及西式素食料理，菜式包括意粉、漢堡及甜品，屬其中一間大受歡迎的素食店，至今已經開了 3 間分店。餐廳環境走文青風，以木系簡約為主題。

主食方面，推介黃埔店 Be with Years 的「黃金豆腐扒定食」，豆腐扒以全手工製作，加入金平牛蒡同枝豆令口感更豐富，配以特調的柚子蜜汁，非常開胃。

另必試的菜式還有純素芝麻班戟，此甜點用了無蛋奶製作，口感鬆化柔軟。除此之外，全新推出的泰國菜「不可能豬肉生菜包配麻辣手撕雞脾菇」非常惹味，不過只限荃灣分店，有興趣品嘗的就不要錯過。



健康生活 餐廳講素

近年不少人追求健康生活，無論在家吃飯或出街用餐都想食得健康，且素食主義文化日益流行，市面上愈來愈多不同類型的純素餐廳，味道及觀感都色香味俱全。本文現推介 4 間素食餐廳，菜式賣相精緻，想食得健康不妨試試。

土生花 韓國菜式

說到韓國美食大家都會想起炒年糕、部隊鍋及炸雞，有否想過過韓食都可以吃得健康？如果喜歡韓食又想試純素，「土生花」一定滿足到大家。

「土生花」佔地 3,380 平方呎，環境寬敞寧靜，裝潢高雅。餐廳主打以天然有機的傳統韓式素菜，必試有素食下午茶，提供多款鹹甜點心，包括傳統韓國飯卷、高麗菜卷配秘製麵豉醬等；甜點則有韓國傳統冬甩及韓式麻糬等。另外，番茄迷一定要試的韓國番茄拌麵，味道酸酸甜甜，非常開胃。

地址：尖沙咀梳士巴利道 18 號 Victoria Dockside K11 Musea 7 樓 704 號舖



■「土生花」裝潢高雅。



■必試有素食下午茶。

14 South Lane 有機天然

位於西環的 14 South Lane 主打健康飲食，採用有機天然無添加食材。雖然餐廳並非主打素食，但卻有提供不同的素食供食客選擇，最受歡迎一定是純素班戟，由番薯製作而成的純素班戟，絕無添加牛油、蛋同牛奶成分，每層班戟都品嚐到香蕉及椰子片，層次感十足。

另外，墨西哥穀物碗超足料，分量超多，適合一家大小食用。餐廳環境方面，14 South Lane 走簡約風、植物配搭令人置身田園一樣，就算一個人靜靜地邊嘆美食、邊工作都無問題。



■番薯椰子班戟。

地址：石塘咀南里 14 號地舖



■墨西哥穀物碗。