

奢華精緻中菜

銅鑼灣世貿中心正正對着避風塘和維港景色，坐落於這座摩天大廈12樓的南海二號，將維港海景盡收眼底。餐廳主打精緻中菜，同時融入各款季節食材和注入東南亞元素，菜單包括平原香妃雞、秘製斯里蘭卡之尼甘布港風味肉蟹二食、馬六甲小茴香牛尾牛肩肉配手抓餅等，種類豐富。餐廳內同時設有閃爍星空天花，晚上到訪另有一番風味。

地址：銅鑼灣告士打道280號世貿中心12樓



■餐廳主打精緻中菜。

任食台式火鍋



■惹味的卜卜蜆台式鍋。

台式火鍋放題店101 Grill Bar & Hotpot，火鍋可選香辣三杯雞或卜卜蜆等台式鍋，包一份安格斯牛頸脊、手工鍋拼盤、即炸魚皮和響鈴，還有60多款火鍋料任點。最特別的是可無限任飲紅酒、白酒、Cocktail和生啤，更可以行出海景露台嘆酒。餐廳在尖沙咀分店本身已經很多人到訪，而銅鑼灣分店，菜單和尖沙咀店差不多，食物同樣是一個價錢全包，不同的是有酒類任飲和有海景露台。

地址：銅鑼灣登龍街1號金朝陽中心2期29樓全層

Chill嘆法式Brunch

赤柱一直是不少港人假日會到訪鬆一鬆的好去處，Terrace by LQV開揚的戶外露台空間，可感受和暖日光，同時望到無邊際海景。餐廳主打法式地中海美食，招牌菜式包括地中海焗蔬菜千層、烤法國鱸魚和茴香酒燒大蝦搭配扁意粉及普羅旺斯番茄等。

地址：赤柱佳美道23號赤柱廣場505號舖



■Brunch賣相吸引。

■赤柱一直是不少港人假日的好去處。

海景餐廳一向是情侶於周年紀念或生日等大日子撐枱腳的首選，今次推介的海景餐廳坐擁無敵維港景，除了指定菜式西餐鋸扒，搞搞新意思的另有新派粵菜、精緻點心及任食火鍋等任你揀。

海景餐廳 任揀菜式

經典斧頭扒

在灣仔告士打道的樂意扒房，曾伴港人走過近半世紀，奈何數年前不敵業主加租，光榮結業。樂意老闆之一五哥楊大程的兒子，以樂意之名創自家扒房，沿用樂意招牌菜斧頭扒Tomahawk命名，後有細字member of Louis' Steak House，扒房名字大膽用上斧頭扒Tomahawk，主打當然就是斧頭扒。斧頭扒選用美國Nebraska Omaha一帶農場肉類，當地天然環境好，牛扒油花平均，再以美式牛扒切割法，將牛肋部位切成斧頭狀，一隻牛只能切出八、九塊，連骨重約1.25公斤，簡單灑上鹽和胡椒、以攝氏400度的火山石去燒，由於牛扒厚身又連骨，故很考廚師功夫，這裏火候就控制得很好，牛扒內外平均受熱，塊塊可做到半生熟。

地址：金鐘添美道1號中信大廈3樓302號舖



■斧頭扒選用美國農場牛肉。

精緻點心BB乳鴨

位於灣仔Grand Hyatt的中菜廳港灣壹號，一向都是老饕愛店。店子設有兩層，大部分位置都可透過偌大玻璃看到維港及對岸尖沙咀景色。推介菜式

包括廚師特色點心拼盤如水晶皮蛋子薑、酥炸廣島生蠔、脆皮乳豬件，還有椒鹽百花龍蝦鉗拌無錫汁燴波士頓龍蝦，爽彈龍蝦肉配上酸辣醬汁，香口惹味。另外掛爐燒乳鴨同樣為招牌必點，指定用上21日大的BB鴨來做，較成年鴨細，小家庭亦可以輕易吃到一隻。

地址：灣仔港灣道1號君悅酒店7-8樓



■馳名脆皮乳豬菜式。

270度維港景色

銅鑼灣V Point的ZENG位於30樓，除了可俯瞰270度廣闊維港景色，也可一覽鬧市風景。室內的落地玻璃把風景盡收眼底，同時亦設戶外雅座吹風曬日光，景色一流。餐廳推出的3道菜午市套餐，供應前菜和多款主菜，前菜設有和牛他他以及蟹餅配青咖喱汁，而主菜分別有北海道帶子配番茄醬墨魚汁意大利粉、澳洲M5和牛西冷等，前者帶子煎至金黃香口，後者和牛粉嫩肉心難以抗拒。ZENG另有私人主廚服務，有頂級大廚到你家中主理美食，各位可預約。

地址：銅鑼灣登龍街18號V Point 30樓



■ZENG可俯瞰270度廣闊維港景色。
lg@hermia_man