



■油甘魚薄切醬油漬



■4款不同口味的蛋糕。

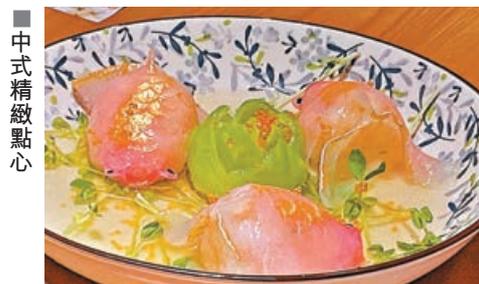
著名飲食集團 Gaia Group 扎根香港 20 餘年，老闆娘 Karen 及老闆 David 非常勤奮用心經營幾十間不同種類的餐廳，而且喜歡不斷推陳出新，今年 8 月，集團旗下最新多元化概念餐廳「KEW+」正式進駐尖沙咀海港城海洋中心，餐廳美食多元化，不同喜好的朋友一齊飯局都可以各自挑選喜歡的菜式，不用遷就別人，加上有明星藝人龔嘉欣和黎諾誥參與增加人氣，開業至今生意很好。圖、文：婷婷

「KEW+」屬 Fusion 菜餐廳，多國美食都可以在一間餐廳內食到，集團主席 David Cheung 及其團隊執筆，以邱園為靈感，餐廳環境更以植物和花卉為主要布置元素，營造出一種舒適、愜意的氛圍。置身於 KEW+ 的食客可以同時享受美味佳餚和自然美景，兼體驗非一般的味覺和視覺享受。同時餐廳分為三個區，分別是輕食、用餐及戶外，時尚英國倫敦邱園風格的特色裝修挺美，還有 LED 花花光牆可打卡，深受年輕人歡迎。

龔嘉欣與日籍蛋糕烘焙大師松岡哲也攜手打造星級「KEW+ Cake」蛋糕系列，更是「KEW+」一個亮點，有草莓拿破崙蛋糕、草莓甜心忌廉蛋糕、草莓花漾果凍蛋糕，都是感覺吸引的顏色。忌廉蛋糕質感軟滑，果凍蛋糕味道酸甜開胃，蛋糕質感鬆軟。

適合一家大細品嘗

老闆娘 Karen 認為餐廳設計吃 Fusion 菜，是希望適合聚會或一家大細，一班朋友來品嘗，有中式麵點、點心拼盤、西式烤肉、意粉、Pizza、日式壽司刺身、精緻蛋糕、特調飲品，總有一款合你口味，而且他們的價錢合理，所以有一定捧場客。



■中式精緻點心



■雜錦刺身沙律

■龔嘉欣與烘焙大師松岡哲也攜手打造星級「KEW+ Cake」蛋糕系列。



「KEW+」

美食多元化

龔嘉欣
糕招拉客

唔使 200 蚊嘆高質食物

KEW+ 招牌鴛鴦焗黑毛豬扒飯，豬扒厚身大件，做到皮脆肉滑的口感，賣相吸引。龍蝦芒果沙律，龍蝦肉質爽口，芒果清甜。中式點心最吸睛是「上湯金魚餃」，粉紅色小金魚栩栩如生，晶瑩剔透，另一「流心荔枝球」中的荔枝球口感酥脆，內裏是流心奶黃，質感濃厚軟滑。他們的壽司刺身新鮮、薄意式 Pizza 都是高質而且很香脆，更不用 200 元認真抵食。如果叫商務午餐有餐湯和飲品附送，亦可以升級加 18 元轉熱鮮奶咖啡。

■至尊刺身盛深受歡迎。

