



豐盛的「海鮮冷拼盤」。

至於AIRSIDE逾萬呎的Foodmuse美食廣場，雲集11個餐飲品牌，熱捧餐廳包括西式扒房Chef's Cuts、韓國釜山過江龍燒肉店冬柏一、創新Fusion越南菜越南仔、台灣餐飲店古早台居、招牌烤鴨專門店阿不鴨不、現代中餐廳嵐月等，而首爾過江龍Needs Burger更是獨家進駐AIRSIDE。

當中Needs Burger首次獨家由韓國引入，該餐廳於首爾主打特色自家製漢堡包，用料新鮮，如招牌漢堡、特製花生果醬漢堡、白蘑菇牛肉漢堡、羅勒牛肉漢堡等等，與其他連鎖漢堡店有截然不同的口感和味道。越南仔主打新派越南菜，菜式創新精緻，把不同元素融入越菜中，如加入海膽製作越式小食手撕雞捲，而招牌菜則有越南蒜香牛油雞翼、生牛湯河粉等法式芝心蝦多士、胡志明市紅蕃茄四寶湯檬粉，為顧客帶來別具一格的嶄新味覺體驗。

另外，古早台居提供各種道地的台灣食品和飲品，招牌系列有肉燥飯、滷肉飯、台式湯麵、鹽酥雞及珍珠奶茶，用新鮮的食材和傳統的做法製作，每一道菜都保持正宗的風味，保證回味無窮。

Needs Burger招牌漢堡。



越南仔菜式創新精緻。



烤季節鮮魚。



蟹肉手捲義麵。



淺漬帶子。

## 新派料理 主打海鮮

早前開幕的啟德AIRSIDE商場，佔地70萬平方呎，進駐多達40間餐廳，包括新派烹調料理概念店AIRSIDE Cafe、蛋糕精品店AIRSIDE Patisserie，以及逾萬呎的Foodmuse美食廣場，雲集11個餐飲品牌，提供多國餐飲體驗。

# AIRSIDE搵食 勁擦和牛海鮮



多款迷你糕點。

熱情果朱古力慕絲。

## 精緻甜點 新鮮製造

而毗鄰AIRSIDE Cafe的AIRSIDE Patisserie以亮麗的粉系色調設計，優雅展示以經典及現代風格交織所得的手工蛋糕系列。店內融會創意及傳統糕點製作手藝的蛋糕系列，由專業甜點師每日新鮮製造，包括迷你糕點及八吋原個蛋糕款式。顧客既可於門市即席購買糕點或生日慶祝之用，亦可提前於網上訂購並到門市自取。



經典的黑森林蛋糕（左）及紅莓慕絲蛋糕。

八吋原個蛋糕包括經典的「黑森林蛋糕」（358元）、香軟的「栗子蛋糕」（358元）、酸甜的「紅莓慕絲蛋糕」（358元）、以紅蘿蔔作趣致點綴的「甘

筍蛋糕」（358元）等。迷你糕點選擇（每款48元）則有造型瑰麗的「黑加侖子軟芝士餅」、甜美果香的「栗子芒果餅」、融合茶香及蛋香的「伯爵茶味燉蛋糕」、洋溢熱情活力的「熱情果朱古力慕絲」、口感豐富的「朱古力開心果餅」、層次分明的「黑芝麻蛋糕」及果味出眾的「紅莓荔枝餅」等。

AIRSIDE Patisserie店內每天供應之蛋糕款式不盡相同，歡迎顧客親臨選購，或可提前4天於官網<https://eshop.cafedecogroup.com/>訂購並於門市自取。

佔地逾2,900平方呎的AIRSIDE Cafe位處商場以通透玻璃屋為靈感設計的中庭位置，盡享天然日光之利，打造舒適愜意的用餐環境。開放式的廚房更是廚藝團隊的烹飪舞台，讓食客可以近距離欣賞菜式的製作或點綴過程，成就視覺與味覺的用餐體驗。

店內菜單的重點推介有一系列嚴選時令海鮮，焦點有豐盛的「海鮮冷拼盤」（988元），包羅新鮮生蠔、海蝦、帶子、磯煮鮑魚、三文魚籽及龍蝦茶碗蒸。其餘海鮮有「生蠔」（288元六隻）、配以經典海鮮醬的「凍海蝦」（168元）；而「燒大蝦」（188元）更為蝦肉的鮮爽彈滑注入焦香，蘸上昆布海帶牛油及法式香葱同享，別具口感層次；「生燒波士頓龍蝦」（250元半隻；428元一隻）同樣配備昆布海帶牛油及法式香葱；「淺漬帶子」（175元）則以辣根、香橙柚子醬及昆布油作點綴。另有蘸以檸檬忌廉及焦糖魚露的「脆炸忌廉蠔餅」（168元）、「蟹肉手捲義麵」（198元）及「烤八爪魚」（178元）。而「烤季節鮮魚」（348元）由廚藝團隊每日親自從市場搜羅最鮮活的魚產製作，綴以油漬茴香、西蘭花及鹹檸檬牛油；另有「澳洲鱸魚」（228元）及「鹽麴漬油甘魚」（168元）。

AIRSIDE Cafe的肉食菜式推介有以和牛入饌的「和牛他他」（188元），他他採用澳洲M8和牛混合墨西哥辣椒及味噌，搭配豆腐脆片；「和牛後腰脊肉」（328元）伴以焦糖洋葱、黑蒜及舞茸，凸顯和牛的濃郁牛香。其他以肉類設計的菜式則有「千歲豬」（238元），佐以椰菜、柚子味噌、昆布油及醃菜。

生燒波士頓龍蝦。

