

位於銅鑼灣黃金廣場4樓的露營生活 CAMPLIFE，開啟一場可休憩可拍照的精緻露營。餐廳約有4,200平方呎，提供室內外兩個空間，裏裏外外都擺放了野餐桌、燒烤爐和各種炊具等露營裝備，室內空間以木系為主調，搭配出山系露營場景，還有特大LED屏幕播放美麗的風景畫，為整個露營氛圍增強了儀式感。由於店主本身熱愛露營，提供大量真實的露營裝備，因此大家可以不用裝備、不用出門遠行，已能體驗露營生活的快樂。場地更設有音響裝置，方便舉辦各種形式活動。

露營生活 CAMPLIFE 主打露營風格的鍋物，焦點為三文魚頭海鮮鍋套餐，有齊刺身、海鮮等，其中刺身拼盤，可選當中四款刺身，如劍魚腩、北寄貝、拖羅、赤身、三文魚、油甘魚、八爪魚、甜蝦、帶子，由於是由日本師傅擔任顧問，主廚認為火鍋前的冷盤刺身就是令人舒服的開始。接着是優質海鮮拼盤，特別推介龍蝦尾，源自於加拿大的龍蝦蝦尾，仔細切成一大塊、原條呈上。經新鮮燒烤，看着龍蝦緩緩變紅，十分療癒。愛吃魚又怕魚骨

刺卡喉嚨，這個魚頭湯就最適合不過了。三文魚頭肉質嫩滑，而且無骨吃起來毫無壓力。

晚餐推介豪華觀星晚餐，餐廳嚴格挑選宮崎和牛，宮崎和牛的六款燒肉一次吃到，依照油花、肉質搭配，更能感受到不同牛肉部位鮮甜的肉汁，豬肉方面則有黑豚梅花肉、黑豚五段腩，滿滿的一盤呈上來，分量澎湃。牛肉放在烤爐，瞬間鎖住牛肉汁，熟度可以由自己控制。自助的形式好吃又好玩，充分體驗野外露營的感覺。另一盤分量豐富海鮮有龍蝦尾、牛油燒北海道帆立貝、白鱈配鰻魚汁，樣樣都是誠意製作的好滋味。餐後甜點有軟綿細緻奶凍，是甜品控們幸福首選。

另有口味清新的自家製和牛薯餅配番茄汁、大人小朋友都鍾意的黃金脆薯條及黃金炸雞軟骨，加上日式燒烤，設有套餐及單點美食，既滿足了戶外休閒體驗，又滿足了口腹之慾，一舉兩得。



■海鮮鍋套餐，十分豐富。



■在露營餐廳用餐，分外寫意。



露營風餐廳 享山系生活

在香港，愈來愈多人喜歡享受周末的「山系生活」，露營風餐廳成了熱門玩法，無論裝潢和食物設計上都各有特色。本文介紹的包括有室內外兩個空間、彰顯了露營戶外特色的露營生活 CAMPLIFE，以及充滿自然風情的營足四季，勢能讓大家在繁華鬧市裏，體驗露營生活的樂趣。



■Happy Hour Set 串燒拼盤，可任選2杯紅白酒或啤酒。



■營足四季地方廣闊開場。



■燒牛肉串配薯角沙律大拼盤，夠晒大份。



■流心芝士洋葱牛肉漢堡貝果包，創意之選。

位於觀塘鴻圖道86號地舖的營足四季，是一間以露營為主題的西式Cafe，佔地4,400平方呎，用餐環境開揚舒適，全場設110多個座位，用餐椅桌均用上露營椅、露營桌烘托環境，充滿自然風情。餐廳的用具亦是配合露營主題如生鐵製鍋具、鑄鐵平底鍋、不銹鋼杯、木板塊等等。更不惜工本，從外地重金購入美食餐車重新改造成VIP房，放置餐廳正中位置，構思取於近期流行的「車中泊」概念，如在車上住宿、享受美食和玩樂，車輛停靠地點並進行戶外露營。這個VIP房可容納8至10人，增加客人的用餐體驗及獨特性，適合年輕人打卡。

出品方面，適合大伙兒，其中燒牛

肉串配薯角沙律大拼盤，用以日本直送的燒烤爐，正是日本高級居酒屋般的設備。嚴選封門柳作燒串，簡單調味令牛肉鮮甜味突出，肉串經過炭爐燒烤，口感香嫩。每串混搭三色椒、菠蘿。再配以薯角和沙律，讓口感更加豐富；燒無激素自然雞仔大拼盤選用無激素的自然雞隻，先用白酒、蘋果、蒜頭、香草醃製12小時至入味，再把雞隻開邊烤焗，受熱均勻，外皮香脆，口感香嫩多汁。再配以多種沙律和蔬菜，口感豐富健康。

另有Happy Hour Set，墨西哥脆片和串燒拼盤，前者以玉米粉和麵粉製成的薄脆片，再配上特調的番茄肉碎醬汁和新鮮的牛油果蓉，口感清爽酥脆，讓

人一口接一口；後者選用多種肉類和蔬菜包括燒雞皮、燒雞軟骨、燒雞腎、燒雞中翼、日本番薯仔、冬菇、粟米、菠蘿、秋葵等，口感香嫩多汁，讓口感豐富多樣。配搭兩種自家製他醬、黑椒汁及番茄汁。Happy Hour套餐可任選2杯紅白酒或啤酒。另有湯汁濃郁香醇的法式香草檸檬牛油蜆配酸種包、口感酥脆香濃的烤杏仁金文畢芝士配酸種，以及是店內創新料理流心芝士洋葱牛肉漢堡貝果包，讓食客味蕾得到完美的呈現。



■法式香草檸檬牛油蜆配酸種包，湯汁濃郁。