

■必試冬夜八品豪華盛宴。

Glamping 用餐體驗

尖沙咀 The One 3樓 308 號舖

Stella Kappo 餐廳主理多款意大利及日本 Fusion 菜式，最特別是餐廳擁有一個靜謐的露天平台，自設 Glamping 般的透明帳幕，你可在星空帳幕裏用餐（設最低消費），一邊享受杯中美酒，一邊仰望鬧市的星空，既浪漫又有情調。室內設有雅座及主廚餐桌區，可與主廚交流互動，餐廳亦不時邀請日本清酒酒廠，以及歐洲餐酒酒莊負責人遠道來港，親自向大家介紹每款餐酒的特色與故事。

餐廳提供性價比高的意大利日式料理，三道菜套餐（168 元 / 位起）包括前菜有新鮮刺身、日式蟹膏配水牛芝士及最中餅；主菜可選和牛漢堡包、味噌芥末甘鯛立鱗燒、鮮鮑魚淺蜆富山米意大利飯及日本 A5 和牛釜飯等。甜品則有意大利松子吉士批或鹿兒島紫芋若瑟布甸。想豐盛一點，必試冬夜八品豪華盛宴（798 元 / 位），主菜推介本枯節明太子釀意大利黃瓜花天婦羅、北海道馬糞海膽鮭魚子黑松露多士、巴馬火腿舞茸釜飯等。

■客人可在星空帳幕裏用餐。

摩登 印度風味

銅鑼灣利園三期 301-310 舖

■全新摩登印度餐廳 Leela。

米芝蓮一星印度餐廳 Chaat 前主廚 Manav Tuli 夥拍本地飲食集團 Jia Group，於銅鑼灣開設全新摩登印度餐廳 Leela，帶來別開生面的玩味印度料理。Manav 致力採用優質本地食材，如錦田的蔬菜農場、本土養殖的可持續發

展海鮮、華記農場的本地豬肉等，配合印度直送有機香料及乾貨材料，提供一系列單點菜式及套餐。餐廳大部分菜式靈感均來自印度王朝時代，特別是公元前 300 年孔雀王朝，讓你來一趟飛越古印度的美食之旅。

■餐廳供應一系列地中海料理。



遠離煩囂的 Terracotta Lamma 將地中海風情帶來南丫島，餐廳由三層樓高的舊房改造成多概念空間，一樓是酒吧、海景餐廳、露台空間，二樓劃為私人包場用餐空間，而 2024 年初會開放三樓的民宿套房。海灘餐廳結合舊房氣息和海島元素，加上坐擁無敵海景，恍如在度假一樣。Terracotta Lamma 由 Shady Acres、Honky Tonks Tavern、Mendel's Delicatessen、Quality Goods Club 等人氣餐廳及酒吧的幕後班底打造，炮製結合現代元素的地中海料理，包括傳統炭燒八爪魚、燒雞、煙熏地中海奶油乳酪黎巴嫩脆餅等等。餐廳更供應一系列雞尾酒和咖啡等餐飲，絕對是假日必到的聚腳點。



■Terracotta Lamma 坐擁無敵海景。

地中海 風情

南丫島榕樹灣大街 47 號

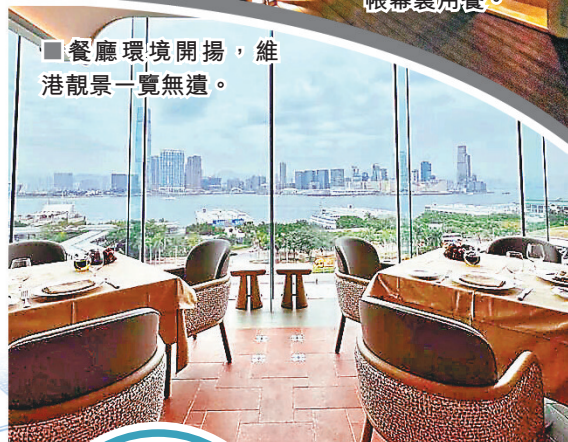
豪嘆多國菜

搵食

新餐廳

最近很多新餐廳開幕，當中不少裝修有特色的餐廳，包括以復古圖書館為主題的 Bochord、自設 Glamping（豪華露營）透明帳幕的 Stella Kappo，以及遠離煩囂的南丫島地中海餐廳 Terracotta Lamma 等等。大家想試新餐廳記得趁早訂位。

■餐廳環境開揚，維港觀景一覽無遺。



意大利 名廚坐鎮

中環國際金融中心商場 4 樓 4008 號

Sabatini 意大利餐廳始於 1958 年在羅馬開業，九十年代初 Sabatini 意大利餐廳在香港帝苑酒店開設分店至今逾 30 年。帝苑酒店宣布 Sabatini 香港新店剛在中環國際金融中心（IFC）開業，請來意大利名廚 Marco Antonio Li Voti 坐鎮，主打一系列的正宗意式美饌。Chef Marco 曾於香港多間知名餐廳擔任主廚，擅長炮製精緻地道意大利菜式，必試其自家製粗意大利麵配傳統燴鴨肉、貝殼粉配意式西西里紅蝦、意式半月雲吞配菠菜及牛仔汁等，地道滋味。餐廳環境開揚，偌大的落地玻璃窗糅合傳統羅馬式拱形穹頂天花，維港觀景一覽無遺。逢星期二至六，晚上 7 時半至 10 時更有現場樂隊演奏，加倍浪漫氣氛。

復古 圖書館

銅鑼灣世貿中心 11 樓 1101 號

銅鑼灣全新時尚歐陸餐廳 Bochord 一室復古典雅的設計裝潢，以復古圖書館為靈感，嵌入式書架擺放數百本古典書籍作裝飾，配以墨綠真皮沙發、復古百摺燈等，猶如穿梭至上世紀歐陸貴族的私人書室。精選菜式橫跨歐陸多國，包括頭盤蜜糖蘋果汁醃金槍魚及法國牛骨髓及手切法國牛肉他他；主菜西班牙海鮮飯，以及一系列來自世界罕見產區的牛扒，如烏拉圭、俄羅斯、法國，以及意大利小牛肉。不嗜牛肉的客人，推薦點選燒烤新鮮原隻平原雞一同分享。晚餐單點平均消費為 800 元至 1,000 元。另提供「七道菜嗜味晚餐」（1,388 元 / 位，需提前預訂），享受更全面的美食體驗。

■西班牙海鮮飯 398 元。



■Bochord 裝潢以復古圖書館為靈感。

