

2024年已經到來，不少年輕人都傾向於同朋友飲酒、吃西餐，以慶祝新年的來臨。各個餐廳也大展身手，吸引各地來客。新年新氣象，淋有特色醬汁的炸雞、鬆軟香甜的高夫、清爽的咖啡味啤酒等，皆是與新年友好相見的不錯選擇。

■ The Madhouse CWB 老闆也喜歡吃全餐。

# 惹味西餐 新年必試

■ 手工啤酒水果味道夠創意。

位於銅鑼灣禮頓道、主攻手工啤酒和中西美食的餐廳 The Madhouse CWB 就打造出香氣撲鼻的各式美食。這家店的老闆是個非常「吃得開」的人，他喜歡開懷盡享美食。那天見

他自己津津有味地食一個美式大大份全餐 (All day breakfast)，不管什麼邪惡唔邪惡。眼見老闆都那麼放任，作客的也不客氣，試齊多款食物，味道非常OK。

老闆表示自己親自參與了餐單設計，不管是用中式，還是西式方法烹調，只要效果好。他會將西餐常用的食材加入中式料

汁，再混入西式調味來烹煮食物，例如在外脆內軟的高夫上加上炸雞，又或是以自家製芝士秘方與通心粉、煙肉、蘑菇結合，以煮意大利粉的方式煮同口味的通心粉。老闆心水的 All day breakfast 則包含 3 蛋、3 火腿、3 煙肉、煙燻三文魚、焗茄汁豆、炸薯餅、烤番茄、生果等。餐廳還配有特色風味醬汁的炸雞，與炸薯條同吃，雖然邪惡，但也極讓人享受。

除手工啤酒外，為適應市場多元化的經營，餐廳還貼心提供獨特啤酒搭配 (Beer Pairing)，咖啡、雲呢拿、朱古力、芒果、蝶荳花等口味的啤酒皆口感豐富，口味也會根據季節不斷更新。

## 【The Madhouse CWB】 調和中西滋味 手工啤酒吸引

■ 雜錦海鮮拼盤

■ 乾式熟成黑安格斯肉眼扒，配上薯條、雜菇、香草牛油。

■ 香脆炸魚柳

■ 外脆內軟的高夫與牛油雞件

另一家餐廳——主打歐陸式美食、集扒房與 Bakery 於一身的 Chef's Cuts Restaurant & Bakery 新形象旗艦店，也於日前落戶啟德新地標 AIRSIDE。踏入餐廳門口的一瞬間，

亮眼的天花板定會令你目不轉睛。優雅的枝形吊燈投射出柔和舒適的燈光，綠意盎然的環境也為餐廳增添了自然美態。餐廳既有精緻的休閒 Cafe 區域，適合追尋休憩空間的客人，也有寬闊的主用餐區和最多可容納 34 位客人的 VIP 房間。不論是重要的約會還是家庭聚餐，這裏的空間都足夠能讓客人陶醉於溫馨的氛圍中，盡情享受大廚精心準備的招牌美食。

菜品從頭盤開始已盡顯心思。焗龍蝦芝士通心粉融合了英國經典名物 Mac & Cheese。廚師將充滿芝士的通心粉釀進波士頓龍蝦中；經過烹煮的龍蝦肉以車打芝士、布利芝士、忌廉芝士、巴馬臣芝士合煮，再與通心粉一同焗煮，散發出令人欲罷不能的香濃芝味。含有海蝦、脆麥麵包、青瓜的沙律是令人

耳目一新的清新之選。此菜以陳醋調味，鮮味十足，做頭盤最適合不過。主菜則主打多款自家熟成牛扒，如配有薯條、雜菇、香草牛油的乾式熟成黑安格斯肉眼扒。

## 【Chef's Cuts Restaurant & Bakery】 歐陸美食薈萃 肉眼扒驚味蕾

這味道濃郁的肉眼扒經過長達 21 天的乾式熟成，肉質香嫩，絕對能滿足你的味蕾。海鮮控必試雜錦海鮮拼盤。經過嚴選的優質波士頓龍蝦、時令生蠔、北海道帶子、蜆、青口、海蝦及八爪魚，無一不充滿着海洋氣息。南美式酸辣醃海鮮更是別有一番風味。

餐廳其他招牌菜還包括西班牙燒乳豬、煙牛背肋骨配焦糖魚露、北海道帶子海膽醬墨汁意大利麵、香烤羊架等。意粉中的帶子大大粒，好 juicy，墨汁意粉也很鮮味。

■ 創意甜品