

### 珺 EMERALD 中法素食菜

以創新中法 Fusion 素食為主的珺 EMERALD，全面走蛋奶五辛，連蜂蜜、酒等都不會用，迎合所有素食人士食用。為了確保食物水準，廚房的面積跟店面幾乎一等一大，中菜和西餐更分開處理。餐廳有單點也有套餐，推介有用麵筋製成的玫瑰叉燒，口感猶如吃肥肉，餐廳特別用了玫瑰茶去調配叉燒醬，充滿茶香！其他招牌菜式則有牛油果純素蟹肉釀番茄、鮮花椰菜鳳尾蝦、黃金素鵝肝球佐松露白汁、純素芝士蛋糕等，每道菜都色香味俱全。  
地址：威靈頓廣場6樓



■用麵筋製成的玫瑰叉燒。

### 1935 壹玖叁伍 高級川粵菜

1935 壹玖叁伍以新派四川菜及粵菜作主打，裝潢富有特色，配有大落地窗，入夜後可欣賞美景。菜式方面，餐廳特別從四川引入不同品種的辣椒，炮製出富有辣味層次的菜式。嗜辣的可點「川椒香辣軟殼蟹」，菜式以辣子雞的做法炒香軟殼蟹，既香口又惹味。另餐廳特製四川水煮牛，總廚對傳統四川菜擁有深厚研究，加上創新烹調手法，重新演繹四川水煮牛肉，香辣味濃，肉質滑嫩；如並非嗜辣一族，餐廳亦特地設計了多款不辣的菜式，當中以金絲和田玉最為吸睛，金絲和田玉由一顆顆圓潤晶瑩的冬瓜串成，表面撒絲絲金黃瑤柱，精緻美味。  
地址：威靈頓廣場19樓



■川椒香辣軟殼蟹香回惹味。



■四川水煮牛肉香辣肉滑。

# 搵食夜中環



夜晚要在中環搵食，定必想起坐落於中環心臟地帶、鄰近港鐵站的威靈頓廣場（M88），相信亦是一眾饕客口袋名單中的首選。無論川、西、台、韓菜，以及素食餐廳，大家都可以在 M88 找到，而且地段與知名酒吧蒲點蘭桂坊十分相近，食完飯再去嘆杯靚酒極之方便！

交通：中環港鐵站D1出口步行兩分鐘  
地址：中環威靈頓街218號  
威靈頓廣場（M88）



■金絲和田玉由一顆顆圓潤晶瑩的冬瓜串成。



■韓國傳統泡菜煎餅。



■Espuma的薄餅有不同風味選擇。



■燈籠滷味以台灣美食攤檔燈牌裝飾打卡位。

# 環球美饌

### 燈籠滷味 T.P.E. 台北人氣小食

燈籠滷味 T.P.E. 本身為台北師大夜市人氣小食，於台灣當地非常有名，主打台式熱食滷味。中環店以台灣夜市為裝潢主軸，加上各式美食攤檔燈牌，讓人彷彿置身台灣。店子的秘製滷湯湯包由台灣總店直送，主食及小食選擇多達50款，飲料33款，更有台灣手工啤酒及手調雞尾酒。新菜式包括「豐·滷肉便當」系列、「手工·刈包」系列，還有「泡菜日本沖繩 Aguu 豚蔥抓蛋餅卷」、「泡菜日本沖繩 Aguu 豚涼拌手工烏龍麵」等。招牌燈籠滷味則有7款選擇，包括師大豐沛、蒜、禽、臟、齊、豚、茹素7款配搭。其他菜式如麻辣鴨血野菜冬粉、人氣蔥抓蛋餅卷等都十分吸引。  
地址：威靈頓廣場地舖



■麻辣鴨血野菜冬粉人氣極高。

### Espuma 新派西班牙菜

由西班牙主廚主理，主打融會亞洲和新派西班牙及歐洲菜。餐廳裝潢以歐洲南部小鎮為主題，充滿地中海風情。推介菜式有龍蝦汁西班牙海鮮燉飯，海鮮新鮮之外，亦非常足料，包括大蝦、青口、魷魚、帶子、蜆等，加上燉飯用上鮮味十足的龍蝦汁，特別鮮味。另外薄餅特意選用薄脆薄餅底，入口香脆，而且有不同風味選擇，包括最受歡迎的巴馬風乾火腿蘑菇薄餅及黑松露菌菇芝士薄餅，濃郁滋味。至於慢烤招牌美國牛肋骨配脆薯條，餐廳用紅酒及各式蔬菜醃製並慢烤3小時，牛肋骨肉質鬆軟，外脆內腴，肉味濃郁。  
地址：威靈頓廣場17樓



■龍蝦汁西班牙海鮮燉飯。

### Goobne Chicken 韓國名烤雞

Goobne Chicken 是韓國烤雞的領導品牌，在韓國擁有過千間分店。餐廳的主打是烤雞，使用烤箱烘烤的方式，不需用油也可以享受炸雞般的香脆。另火辣辣的烤雞配上香濃的芝士是韓國最受歡迎的刺激新食法。除了烤雞，Goobne Chicken 的 Oven Menu 亦有薄餅、韓國傳統泡菜煎餅、辣炒年糕等主食、小食及套餐，同樣非常受歡迎。在香港，Goobne Chicken 最受歡迎的菜單是甜辣烤雞和芝士烤雞，香軟的芝士令香辣惹味的黑胡椒烤雞口感更豐富，令人一試難忘。  
地址：威靈頓廣場5樓



■火辣烤雞配香濃芝士。