

# 隱世餐廳嘆私房菜

佛置身外國度假用餐，夠晒 Chill 又有私隱。滿禪意的素食農舍，以及在草地和海景旁嘆的法國菜，每間都彷彿介的隱世餐廳各有特色，包括有提供住宿的泰式地道私房菜、充餐廳太多人 Mark 打卡的煩惱。小編推主打預約制的私房菜，避開了其他人氣環境清幽，好比走進世外桃源，且多數其實有不少隱世餐廳，通常食餐好又唔想同人逼？本港放假想遠離市區煩囂？想



■ 內部裝修充滿法式風情。

## 私房菜

文：思齊



■ 意大利雲吞。

### 海邊法國菜 one-thirtyone

地址：西貢十四鄉井頭村 131 號  
地舖  
電話：2791 2684

one-thirtyone 位處西貢十四鄉井頭村，較接近馬鞍山多於西貢市中心，餐廳設於一棟三層的磚紅色鄉村大屋地下，內部裝修優雅舒適，充滿法式風情。屋前是陽台，有大片草地和迷人海景，設有私人碼頭，除了駕車，食客亦可以乘遊艇前往，很有在歐洲度假的感覺。餐廳主法國私房菜，每天提供固定的菜單，菜式或有意大利雲吞、綿花糖粟米湯鵝肝嫩蛋、番茄凍湯、油甘魚他他、龍蝦汁泡泡配帶子大利飯等。午餐只在星期六、星期日及公眾假期提供，必須訂枱。餐廳室內空間不大，只能容納約 16 人，也可選擇在室外用餐。除了用餐服務，不少準新人喜歡在此處舉辦小型婚禮，在海邊的綠草地上舉行婚禮，浪漫又夠私隱。one-thirtyone 提供多個個婚宴套餐，可向餐廳查詢。值得注意的是，婚宴只提供 20 人以內的法國餐，如果 20 人以上就需要安排到會。



■ 客人可以在山上涼亭享受泰國料理。

### 靚景 Villa 泰菜 AMTARDA

地址：清水灣大坳門，實際地址可向 lg@amtarda 私訊查詢



■ 招牌鮮炸雞翅。



本港都有峇里島 Feel 的靚景 Villa？位於清水灣的這座富古色風味的神秘宅邸 AMTARDA，其實是一間融合泰式地道私房菜及奢華住宿環境的特色 Villa，在靜謐山林間，客人可以在無人干擾的山上涼亭享受泰國料理，並且俯視絕美海景。擁遼闊無遮擋的 180 度大海景致的 AMTARDA，選址清水灣大坳門，樸素低調的木調建築，帶點中國傳統的古色風味。走進屋內，客廳與客房間融合中、泰空間設計元素，一幅幅中式傳統壁畫，與峇里島風的度假酒店布置，意外呈現出獨特而充滿韻味的鮮明格調。

AMTARDA 提供泰式料理私房菜及住宿服務體驗，全採預約制。私房菜分為午餐及晚餐兩個指定套餐選擇，每個時段能容納 8 至 12 位客人，可以坐在戶外區涼亭，享受泰國地道風味料理。而套餐有咖喱炒蟹、招牌鮮炸雞翅、特色鮮炸蝦魚，及泰式泰式羅勒碎豬肉和蝦配泰國香米等菜式。甜點部分亦有潮州甜點或芒果糯米飯提供選擇。

而住宿方面，則提供整棟 Villa 住宿體驗，空間能容納 7 至 8 位大人，屋內房間包括一間擁私人洗手間及沐浴空間的主臥室，兩間大客房及一間小客房。當中並設頂樓健身室、Karaoke 房，以及 5 至 6 個車位讓租客免費使用。住宿套餐亦包早餐及自費晚餐，菜單由 Villa 主廚親自設計。除了山林景色夠隱世，AMTARDA 相當神秘，在官方 Instagram 賬號中並沒有公開實際地址。如果對 AMTARDA 有興趣，可透過官方電郵或 Instagram 了解更多。



■ 咖喱炒蟹。



### 素苗農舍 素食田園風

電話：2893 3037  
地址：錦田大江埔村 53 號

元朗錦田的素苗農舍到處充滿禪意，提供素食私房菜，採用的都是自家田園或附近有農場供應的食材。創建人張弛主張「農場到餐桌」理念，希望以最有限的資源和簡單的生活條件去過有質素的生活，身體力行之餘，也在感染來農舍吃私房菜的客人。餐廳採用當天收穫的原料烹製食物，晚餐就是以農舍收到的最新鮮、最時令的食材來製作。不過由於餐廳太受歡迎，必須提前兩周預約，僅周五和周末開放。

用餐的地方是一座木搭的小屋，整體的飲食環境，單是田野的新鮮空氣，木搭的簡陋餐室，已經可以給大家一個放鬆的感覺。另外，客人可選擇半露天的座位，但要用坐榻榻米的方式來飲食，面對店主的小小花園，感覺分外舒適。農舍有一個小屋，就是廚房兼教學活動中心，感覺很開揚舒適。這農舍亦充滿了書香，在兩間小屋內，一定會找到書架，大白天在這兒喝飲料，看看書，絕對是一種寫意生活。



■ 用餐的地方是一座木搭的小屋。



■ 餐廳採用當天收穫的原料烹製食物。