,滿足胃口之為以推出「芫荽:

. 餘

也 系

能 列

營至7月的

i 樓上咖

源店

也

後 在倒



■精選精品於餐廳內展出。

延續3月藝術月的氛圍,位於北 角匯的法國獲獎品牌餐廳 Briketenia, 特意聯手時尚藝術集團ARTOX GROUP,引入其全球獨家代理、被譽 為「扭扭棒大神」的日本扭扭棒雕塑 家 Takuma Fujisaki (藤崎琢磨) 創意 跨界企劃,以 Takuma 的大膽鮮艷配 色、風格前衛童趣的扭扭棒作品為主 題,推出全球首度聯乘兼期間限定的 藝術餐單「Takuma Menu」,帶來連 連驚喜。

Takuma Fujisaki作品以搶眼的色 彩聞名,造型設計可愛,冀展出世界 充滿色彩,多年來合共扭出逾200 個角色。由即日起至4月30日, Briketenia 的 獨 家 「Takuma M

### 聯乘扭扭棒大神 Briketenia

角色為靈感,包括象徵運動力的 MIKF、博學多才的.IOG、魔法力量的 BLOODY,嚴選多款產地直送的日本 及法國食材,融合法式烹調手法,將 立體的藝術創作「燴」製成色彩斑斕 的視覺盛宴!配合玩味創作風格 Takuma Fujisaki 更帶來兩大升級用餐 體驗,不但親手挑選兩件最心愛的作 品在餐廳展出,更安排了經典角色 MIKE以巨大化形象於晚市時段(即日 起至4月28日逢周五、六、日及公眾 假期晚上6時至10時)突擊現身餐 廳。「Takuma Menu」分別以午市套 餐(3道菜;380元/位)、晚市套餐 (5道菜;680元/位)或單點主題甜品 (98元/份)形式供應。

焦點包括 Japan Uni Spaghetti with Beetroot Sauce(彩光繚繞) 和 French Beef Tenderloin

Cream (古銅雅

致)。前者以自製的

with Red Cabbages and Butter Nut 紅菜頭汁製成意粉,再添上鮮味的日 本海膽,令人想起 Takuma Fujisaki 創作的角色 BLOODY。後者則以法 式牛柳搭配日本的魚子醬,呈現出獨 特抽象的設計風格及具有詩意的色彩 組合 。 另有開胃的 Pan-Fried

Gras with Cherry Foie Sauce(櫻桃之始)、以白露 筍、魚子醬入饌的 White Asparagus Soup and Japan Salmon Roe (夢幻魔法),及以角 色JOG為藍本的甜品 Briketenia Dessert (湛 藍詩意),同樣吸引。

階 將 會 bino 球廳 推經則 首 Briketenia 港飲食行 以 度 不分 乘 畫夜 的 就 藝 的 與 術 日本 法意 餐單 續 搞搞 扭 風 , 扭 情作招徠 法意餐 新 意 塑思 廳 家 推法

出

■「Takuma Menu」菜式設計有心思

#### ■角色MIKE會於指定 晚市時段驚喜現身。

汳。

# 法意風情樂而忘返

### **Bambino**

位於中環蘇豪區、卑 利街45號地舖的法意餐廳Bambino,以不 分晝夜、全天候用餐概念作招徠。法國籍創辦 人 Matthieu Maury 受到自身多元的文化背景和創業 經歷所啟發,決心打造一個薈萃法國和意大利美食 的場所,由明媚的午間到迷人的晚上,讓人樂而忘

嫩。

佳餚包括可口鬆脆的菠菜芝士油炸餅(Spinach Fritters & Ricotta、110元)、多汁鮮嫩的安格斯牛扒配 薯仔(Angus Meat & Potatoes、250元)、撫慰人心的

意式香蒜青醬薯仔意 粉 (Pesto Gnocchi 160元)、簡單卻風味 獨特的海鱸魚配時菜(Sea Bass & Veggies、180元),還有迷人的三重甜 蜜朱古力曲奇 (Ménage À Trois、90 元)作結。這款精緻甜品由朱古力曲 奇、香濃軟滑的雲呢拿雪糕和開心果碎組成,並 會淋上滿滿的鹽味焦糖醬,三重滋味相互交織,感

■菠菜芝士油炸餅,鬆脆可口。

## 芫荽控系列作告別 Mamaday

Mamaday 早前宣布因租金問題, 會努力經營至7月,團隊預告將於最後 階段,用心創作最後限定的「芫荽控 系列」回饋食客多年支持。

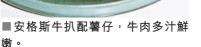
「芫荽控系列」均用本地有機新 鮮芫荽,兼全手工製作,夠晒誠意。手 工窩夫一直係店方的限定人氣單品,即叫 即焗外脆內軟,其中「健康荽選層層疊窩 夫沙律」(108元),窩夫以漢堡形式夾着火龍

果、牛油果、味道清新、配埋柚子油醋汁沙律、一點也 不膩,「吾系幾荽窩夫」(108元)更足足有4件。另有口感甜 度都剛剛好的「荽荽哋戚風蛋糕」(68元)、芫荽控特飲(各 ,包括「荽聲荽氣荽梳打」及「走西(酒荽)沙冰啊唔

,別是另一種感受。加埋芫荽番茄雙蜆意 粉(158元),即叫即煮特別鮮甜



■海鱸魚配時菜,風味獨到。



受味覺上的浪漫邂逅



「芫荽番茄雙蜆意粉」即叫即煮