

消夜去北角 串燒麵飯都有

香港愈夜愈繽紛，單是北角已有3家平民消夜小食店，當中包括主打京川滬菜式的中菜館食為天、專做夜市的泰式美食老店甜美美食、以及幾 High-Class (高級) 的潮式粉麵店富怡，絕對是附近街坊及區外客消夜覓食的好選擇。



色香味俱全 食為天京川滬料理

泰式串燒突圍 甜美美食

有**不同的海鮮界你選擇。**



椒鹽魷魚鬚夠新鮮。



蒜蓉津白炒得好香。

位於英皇道433至437號珠璣大廈地下B號舖的食為天，是一間主打京川滬菜式的中菜館，毗鄰港鐵北角站B1出入口，過一條馬路就見到，地理位置十分優越。店舖面積算大，裝潢亦精緻，門面光猛，枱檯與餐具更比同類餐廳要好，坐得舒服，感覺亦好高貴，更重要是開店至凌晨2點，放工醫肚也相當容易。

是店提供了不少套餐，包括午餐、下午茶和常餐，晚市則有超值客飯，提供乾炒牛河、梅菜蒸鯪魚、魚香茄子等家常小菜。另有魚蝦蟹套餐（清蒸大海斑、白灼蝦和薑蔥炒肉蟹）、海鮮孖寶（白灼蝦和清蒸大海斑）；也可散叫果皮蒸大連鮑魚、上湯焗龍蝦等。焦點菜式有剝椒魚頭（半個），魚頭製作較長時間，但真係有非等不可的理由。師傅把蒸的時間掌握得好好，因此魚頭的肉保持嫩滑，

最出色的是剝椒調味，好香好惹味，可以的話，用來撈飯或撈麵仲正。

另有鐵板黑椒牛仔骨和椒鹽魷魚鬚，前者肉質非常脆身，一點也不韌，食落仲好有牛味不會太肥，而且黑椒味香濃，加上燒香了的洋葱，為整道菜式增添風味；後者新鮮彈牙，口感一流。輕盈一點也有麻辣雞絲粉皮，粉皮非常滑，雞絲數量亦不少，醬料與粉皮撈在一起食，作為前菜非常開胃。還有蒜蓉津白，蒜蓉味炒得好香，上面還鑊有炸蒜，令鮮甜的津白多了一份香味。加上坊間十分罕見的南瓜餅，不單煎得香口，食落熱辣辣又非常煙韌，而且屬於少甜，夜晚食也不怕。

除了廚房的出品外，就連水吧的餐飲也很出色，奶茶唔苦，檸茶又沒有澀味，調味好好，整體出品做到色香味俱全，下次收晏咗可以再幫襯。



金邊粉湯底濃厚。

甜美美食屹立在北角渣華道70號仁和大廈地舖多年，一直是街坊最愛的小食店，有很多泰式美食。每個晚上都擠滿了收夜班的工人、附近酒店要吃地道消夜的旅客和一班班晚上狂歡後的夜貓。而食店的叔叔都在默默煮默默做，做到無停手。

這店只在晚上開店，店舖招牌毫不起眼，部分已被油煙遮着，很難看得清晰，加上店舖細小，連堂食的位置都沒有，只供外賣。除了外觀令人印象深刻外，其出品亦遠超想像，煎釀三寶在「柯打」後會即場再翻炸，淋上豉油、甜醬、辣醬，是簡單樸實的美味。蘿蔔牛雜軟脆入味，容易讓人食完一串又一串，還有多款泰式金邊粉，有牛丸、雞絲和豬頸肉配料可選，湯底又鮮又濃厚，充滿着新鮮雞湯的精華，雞絲嫩滑，豬頸肉香口，仲配有白蘿蔔和銀芽，晚上食分量足夠，要加餸可以點選沙嗲串燒，有豬/牛/雞/羊肉可選，配特製沙爹醬，超好味，一大碗金邊粉好快就落入肚中。另有炸雞全翼、司華力腸，雞脾等，大大隻，同樣出色，難怪是附近街坊消夜必到之處。

格調高級的麵檔 富怡粉麵專家

富怡粉麵專家在北角書局街18號樂嘉中心1座地舖也有分店，平時開到凌晨12點，周六日有機會開到凌晨1至2時，為區內街坊提供各式粉麵飯食。

與坊間的潮式粉麵檔比較，是店雖然地方細小，但就設有卡位、梳化位，同其他麵檔格調不太一樣，感覺高級。

而且選擇也多，除了各式潮州粉麵外，還有酸辣粉、飯類、撈麵，選擇豐富。焦點當然潮式牛雜，入味又夠脆，點選牛筋飯，不用10分鐘已做好，牛筋有咬口，不會太硬，滷水香味好重，但又不鹹。還可點選炸雲吞、炸韭菜餃、炸鯪魚球等香口小食，小食炸至金黃

色，又香又脆，咬落有少少肉汁落出來，因此不會太乾，與酸甜醬一起吃，酸酸甜甜，味道超爽。另有雞絲撈薯粉，大大碟，賣相極似西餐的意粉，睇得出師傅都好好用心去擺盤，而且酸酸辣辣，食落幾開胃，十分適合一些想食辣但又不食得辣的人享用。



有多款酥炸小食。



牛筋好脆。



串燒惹味。