

地址：黃竹坑THE SOUTHSIDE2樓205號、204號及229-230號舖



■店內採用傳統中式風格設計。



■段純貞招牌牛肉麵。

港人識飲識食，新餐廳長開長有。今期介紹商場新開餐廳的多款美食，包括黃竹坑地標商場THE SOUTHSIDE的台灣人氣牛肉麵店段純貞，葵芳新都會廣場的山見台式火鍋，以及即將進駐荳蔻廣場的兩大台式食店等，台式美食忽然稱霸。大家無論收工或放假，又有新「嘗」試！

商場新餐廳 風襲港

THE SOUTHSIDE 人氣牛肉麵店段純貞

本港多元化餐飲集團Cafe Deco Group及其姊妹公司Food Square旗下餐飲品牌，其分店即將於6月強勢進駐港島南區黃竹坑地標商場THE SOUTHSIDE，包括台灣人氣牛肉麵店段純貞、泰式料理餐廳Bamboo Thai、薈萃環球海陸美饌的Chef's Cuis等。當中台灣人氣牛肉麵店段純貞於2007年在台灣新竹起家，在2020年初次於香港亮相，段純貞現於香港設有四間分店，THE SOUTHSIDE第五分店佔地1,900平方呎，可容納80位食客。店內採用傳統中式風格設計，以療癒的木工藝搭配灰色牆身打造休閒淳樸質感。段純貞的菜單以眷村風味為基礎，除了人氣牛肉麵外，更包羅多款私房小食及台式飯麵選擇。

Bamboo Thai於2020年在旺角率先面世，並於同年火速迎接荳蔻及屯門分店的開幕；而品牌的第四分店首度涉足港島區THE SOUTHSIDE。店內佔地4,200平方呎，寬敞的用餐位置可容納逾190位賓客，以泰國叢林為靈感設計，細意採用天然木材為主導貫穿內外。店內菜單選擇豐富多樣，包羅開胃前菜、沙律、湯品、主菜、海鮮、咖喱、主食及甜點等，款款充滿異國的情懷活力。

薈萃環球海陸美饌的Chef's Cuis亦迎來第四間分店的開幕。新店佔地逾3,000平方呎，Chef's Cuis的室內設計匯聚鄉村及工業風格，和諧結合木材、金屬及石材元素，配合現代風格的壁燈點綴，塑造輕鬆自然的餐飲氣氛。餐廳以招牌的乾式熟成肉食、扒房料理及海鮮佳餚，帶來豐富多元的精緻歐陸盛宴。

■餐廳招牌乾式熟成肉食。



荳蔻廣場 偶遇台北牛站(駅)

荳蔻廣場集結超過40間多國菜著名食肆及過江龍餐廳，輕易成為一眾民間美食家的至愛覓食點！而即將進駐荳蔻廣場的兩大台式食店，就包括主打夜市地道小食的偶遇台北及任食美國牛肉和海鮮的台式麻辣火鍋放題店牛站(駅)。

地址：荳蔻廣場120-122號舖、350-352號舖



■偶遇台北主打夜市地道小食。

葵芳新都會 山見台式火鍋

台式火鍋店「山見台式火鍋」早前正式進駐葵芳新都會廣場。今次葵芳「山見」為品牌第五分店。葵芳店佔地約4,200平方呎，設有140個座位，新店以阿里山為主題，裝潢處處帶有濃厚的台灣鐵路風情，訂製的阿里山火車頭氣勢十足，室內以火車內部為概念的弧形設計，與仿火車包廂的豪華座位，每個角落都非常適合打卡。

店內供應最頂級的肉類及海鮮，包括澳洲和牛、牛胸腹、肩胛肉、鮮灼象拔蚌及珍貴海扇蛤，另有阿公花雕醉雞、台南烏雞玉卷、福隆海參等地道台式火鍋配料，選擇豐富，為食客打造獨一無二的台式火鍋盛宴。葵芳店更特設全新限定湯底「冬瓜卜卜蜆湯」，湯底以冬瓜、蝦乾、杞子、紅棗等熬製，加入大量新鮮蜆，待蜆煮熟時張開外殼會發出「卜卜」聲響，蜆肉飽滿，湯頭鮮甜，冬瓜更有清熱之效。

■岩燒章魚。



葵芳店更供應多款阿里山主題限定食物包括阿里山風味烤腸、阿里山茶葉蛋、阿里山紅茶及阿里山愛玉，口感軟嫩又健康，屬必試之選。自助吧也加入不少新款式，熱盤區必食的小籠包，即蒸新鮮出爐，每日限量供應，其他如四點金、古早缺鴨、台式炸雞塊、岩燒章魚、酥炸杏鮑菇、響鈴釀魚籽、焦糖戀柳橙都是葵芳店限定款式。

■限定湯底「冬瓜卜卜蜆湯」。



■台式小籠包。



地址：葵芳新都會廣場第4層484-487號舖