



■ 越式米紙卷



■ 越南煎蛋餅

## Café East 自助越餐

千禧新世界香港酒店 Café East 由即日起，推出「嘗味越南」晚市自助餐（成人每位 738 元起；小童每位 518 元起）；並邀請到來自越南姊妹酒店、會安南岸新世界海灘度假酒店的助理行政總廚 Quang Le 為食客帶來一系列地道會安古城滋味。Quang 主廚於越南土生土長，他於 10 歲那一年開始接觸烹飪並對其產生濃厚興趣。因受到他外婆不花巧的烹飪造詣及配搭食材的能力啟發，Quang 主廚對鑽研傳統烹調技藝抱着滿腔熱情，並矢志將越南美食帶到世界舞台。他更從家鄉帶來部分食材及香料，務求將別具特色的越南風味帶給本地食客。

晚市自助餐供應超過 20 款越南特色美食。包括越式米紙卷、越南煎蛋餅、傳統燴魚鍋、蠔皇燈籠椒炒牛柳粒、經典越南法包、酸湯煮蜆等。而備受歡迎的越南經典美饌招牌清湯牛肉河粉及越北烤豬肉米線，兩款別具風味的麵食將每晚供應。除此之外，Café East 自助餐一向人氣高企的精選凍海鮮、鐵板燒羊架、烤牛肉、多款爐端燒及鮑魚扣鴨掌等亦同時供應。甜品控當然不會失望，主廚特為食客帶來多款當地特色甜點，包括甜豆糖水、香蕉糯米卷及芝麻糕配脆綠豆邊等。

地址：尖沙咀麼地道 72 號  
千禧新世界香港酒店 1 樓



■ 客席主廚 Quang Le。

## MâmAmis 正宗越法菜

主打一系列正宗越法菜，以法式烹飪技巧薈萃越南風味，就連用餐環境也融合了現代法國與越南鄉村的特色，藤編椅子和當地藝術家的壁畫點綴了整間餐廳的格調。多款招牌菜包括鑊炒咖哩辣蟹、越式咖哩雞、慢煮牛肋骨及越式拼盤，都非常惹味。而牛肋骨更是以 48 小時慢煮後再用烤爐烤製，肉質更脆更入味。除此之外，MâmAmis 是全港唯一一間供應美國安格斯生牛肉的餐廳，配以越南風味的醬汁，滋味無窮。另外，順化牛肉粉辣味香濃、層次豐富，內裏有味嚼牛肉、滑溜的麵條，還有各種香料，味道驚喜。而炭燒巨型越南河蝦則配以牛油香燒，令人垂涎。

地址：上環禧利街 27 號 A 及 B 舖



■ 越式拼盤



■ 炭燒巨型越南河蝦

## Le Garçon Saigon 西貢風味

大廚將越南西貢在地風味帶到本港，把西貢燒烤風味文化發揚光大，以嶄新手法展現出越南菜的精萃。值得一提的是餐廳的裝潢也相當用心，傳統的家庭式小餐館布置予人溫馨舒適的感覺，適合一班人在此聚餐。多款驚艷菜式如釀魷魚、檸檬草汁雞翼均非常惹味。另外各式海鮮也是 Le Garçon Saigon 的招牌，包括以最時令的魚入饌的醒胃菜。

地址：灣仔永豐街 12-18 號地下



■ 檸檬草汁雞翼



■ 釀魷魚



■ 招牌 A5 和牛特色湯粉



■ 越湯寶盒集結了三款海鮮。



■ 越湯寶盒集結了三款海鮮。

# 越有風味 地道美食

本港作為美食天堂，薈萃世界各地的特色菜式如中、日、韓、意、法、泰等等，數得出的都能品嚐得到，但往往較少人第一時間提起越南菜。其實本港高質的越南菜絕不少，以下小編精選出本地 5 間優質越南菜餐廳，包括 Café East 的「嘗味越南」晚市自助餐、MâmAmis 正宗越法菜、Le Garçon Saigon 的西貢風味，以及用上珍貴食材烹調的越湯，包你有驚喜！



■ 傳統燴魚鍋

## 越湯 貼地親民

主打貼地親民的定位，標榜用「富豪食材」炮製「平民美食」，而且更在晝夜呈現不同面貌，日間就供應多款越式料理；夜間則化身成深宵食堂，變成大家聚會的聚腳點。店舖招牌的特色湯粉，用上珍貴的烹調手法及食材，廚師以日本 A5 和牛熬製湯底，再搭配 A5 生和牛肉片、手打牛丸、牛筋、牛柏葉、牛腩，製作成招牌火車頭日本 A5 和牛湯粉。另推介菜式越湯寶盒，集結了原隻火炙香草蒜蓉龍蝦、辣味香草蒜蓉牛油焗蠔及辣味蒜蓉焗扇貝，一次過吃到三款海鮮，簡直是大滿足。

地址：深水埗營盤街 128 號地舖