

## 素來素往 Simple me 創意料理

餐廳在2022年開張，秉承淳樸的生活態度，將健康不乏味的素食融入生活當中。店門採用水泥牆設計，裝潢簡約，帶點文青風格。餐廳位處大角咀，主打嶄新概念的創意素食料理，讓大家好好品嚐，好好生活。餐



■不時推出時令素食。

廳以自助餐形式供應食物，午餐、晚餐和下午茶都有，口味偏向中式和港式，亦會不時推出創意料理。由於食物多元化，收費相宜，所以經常爆滿，想光顧就要早點去了。食物款式都頗多：冷盤、熱盤、炸物小食、蒸點、湯品、甜品應有盡有。前菜有薯仔沙律、香辣薯粉、素口水雞、肉鬆皮蛋豆腐、手拍青瓜、雞腳、雜菜墨西哥卷等；小食有炸雜菇、炸香菇、炸豆腐等。熱菜：酸甜麵筋、菜心炒牛肉、芋頭魚、蔬菜卷等；主食有Pizza、素滷肉飯、乾燒伊麵、炒飯等；甜品有豆腐花、椰汁糕、反沙芋、番薯糖水、綠豆沙、湯丸、香蕉煎餅、紅豆餡餅、芝麻卷、糯米糍等。

地址：大角咀博文街28-38號地下6號舖

## 無肉食 分店最多

說素食自助餐，「無肉食」也同樣出色，提供的菜式相當多元化，煎炒煮炸通通



■多區分店都有提供自助餐。

都有。不同於許多素食餐廳可能只有一間總店，「無肉食」的優勝之處就是在多個地區都有分店，全部分店都有提供自助餐，不怕每次都要跨區才有得食。素食自助餐供應時間：午市用膳時間75分鐘，晚市則90分鐘。自助餐提供小炒、炸物、純素蛋糕等。餐廳亦售賣不同的純素糕餅，包括素蛋撻、燕麥曲奇等。外賣自取每天有6款菜式供應，另外小食，連黑麥汁都有。

地址：中環嘉咸街23號My Central地下5號舖；荃灣如心廣場2期213號舖；旺角洗衣街88號2樓；將軍澳唐賢街19號天晉匯2地下G20號舖

## 每日 Everyday 價格相宜

尖沙咀山林道一向都是中高檔次餐廳所在地，餐廳「每日 Everyday」白色簡約的格局，驟眼以為是咖啡店，原來是一家供應素



■自助餐價格走平民路線。

食自助餐的餐廳。「每日 Everyday」價格走平民路線，以相宜的價格可嘗到醃漬類前菜、炸物、生菜沙律、新鮮水果、素甜品、港式糖水、湯和各式飲品。自助餐的菜式有純素，部分含蛋奶和五辛，旁邊插有小牌子說明。菜式種類豐富，賣相不俗，每款吃一點也足夠捧腹有餘，但味道偏清淡。若嫌不夠飽的話，還有炒粉麵飯供應。甜品有驚喜，推介芋圓番薯糖水、粉紅色手工腸粉，味道亦是偏淡微甜。

地址：尖沙咀山林道10-12號山林閣地舖

## 樂園素食 Paradise Veggie 招牌素壽司

素食自助餐餐廳「樂園素食 Paradise Veggie」，出名以優惠價錢提供優質的素



■以假亂真的素壽司。

菜，其中最特別的就是素壽司。壽司由駐場壽司師傅即場製作，巧妙的運用各類食材，以蒟蒻取代刺身，壽司及卷物幾乎可以假亂真，壽司迷實在不容錯過。另新鮮沙律菜全天候供應，女生至愛的甜品區亦相當吸引，有百香果啫喱、和菓子、小丸子、炸芋頭丸子、紅豆餅、桃膠糖水等，另亦不乏色彩鮮艷的中式湯水，為餐點畫上完美的句號。

地址：銅鑼灣謝斐道535號 Tower 535地庫B04號舖

# 素食 Buffet

## 健康飽肚

以往在本港說素食餐廳，只會聯想到「食齋」的「齋舖」。時至今日，新派素食演繹了另一種生活態度和年輕人口味。本港的素食自助餐亦越來越多，小編現整理出4間大受「素人」歡迎的新派素食自助餐餐廳，一個價錢嘆花款多樣的素菜，健康飽肚。

