

## 親民啱口味 Table

港式多國菜 Fusion 主題餐廳 Table 進駐港鐵黃竹坑站上蓋商場 THE SOUTH-SIDE LG 樓 LG03 號舖。有齊早午晚三餐，早餐有生滾薑汁牛肉通粉（44 元）、午餐（58 元起）有法式紅酒燴牛肋肉飯或意粉、蟲草花紅棗雲耳蒸雞荷葉糙米飯、避風塘叉燒錦繡炒飯、沙嗲牛肉公仔麵配嫩滑炒蛋、牛油酸種包等，還包含多國菜如泰式拔道腩水門雞飯（70 元）、芝士安格斯牛肉漢堡配美式薯條或田園沙律（58 元）等，質素絕對能夠媲美專門店，一店可讓三代同堂各成員都找到啱口味的菜



■鐵板扒餐買少見少。

■石鍋烏冬的板腩牛肉大塊。

式。Table 主打港式創意 Fusion 菜，除了本地特色菜外，還融合了日式、泰式、美式等元素。是店限定王牌晚市套餐「港式料理定食」以港式家庭料理混合日式定食元素，只需 138 元就可以嘆足 6 道菜，包括養生燉湯、茶碗蒸、前菜、主食、米飯及養生茶，現時的米飯更增加 12 元升級腐乳蔥油撈飯、胡麻醬烏冬，十分創新。而定食中的前菜和主食菜式會不定期更新，每次定食都能充滿驚喜。

另外，晚市還有熱騰騰的日式石鍋烏冬（78 元起），可選鹿兒島叉燒、西班牙黑毛豬、安格斯板腩牛肉等，非常吸引。更有北海道直送咖喱滑蛋蓋飯（68 元起），可選板燒厚切牛腩、吉列炸蝦、豬扒、魚柳等。還有買少見少的鐵板扒餐（98 元起），如美式什扒、新西蘭西冷、香草雞扒拼吉列蝦等。價錢親民，為食客帶來不一樣的港式餐廳體驗！

Table 採用自然木系的裝修風格，店舖門面設計令人感到休閒舒服，遠看會以為是一家 Cafe，只要上前就會發現 Table 是一家充滿港式情懷的咖啡店，餐廳打破大家對咖啡店和茶餐廳的刻板印

象，讓食客在休閒舒服的環境氣氛下，享受着價錢大眾的本地特色美食，食客們可以一邊打卡一邊嘆港式美食。



■早午晚市都有不同菜式選擇。

■放題有多款蛋糕。



Unnie

套餐加 1 蚊任食蛋糕

銅鑼灣最近新開了一家樓上咖啡店，主打韓式加西式的 Fusion 菜，最重要是只要叫一款主食加套餐，就可以加 1 蚊/位任食蛋糕放題，十分超值。

餐廳名叫 Unnie，位於寶明街寶明大廈 1 樓 L 號舖，由一班有豐富開咖啡店經驗的團隊開設。雖然店面小小，但食物質素有保證。像一款招牌「魚糕串辛辣麵卡邦尼」（128 元），靈感當然來自韓式魚糕串再加 carbonara，用水牛芝士，車打芝士，忌廉及泡菜把意粉煮至入味，灑上辛辣麵碎及自己調製的辣粉，配以竹籤串好的韓式魚糕，撈勻吃，有點像吃部隊鍋！另一款 fusion 特色主食火炙北海道帶子配海鮮炸醬意粉（148 元）則以韓式炸醬麵為靈感，但麵改為意粉，再加炙撈帶子串，炸醬汁調得不太濃，配料有魷魚、青口等，真係食到唔停口。

說到最抵食，當然是加 1 元/位的任食蛋糕放題。享用的條件是需要先叫一份主食，再加 48 元升級套餐就可享用這個優惠。暫時只限周一至四，全日供應。蛋糕每次 6 款，包括抹茶芝士、朱古力芝士、奶茶海綿、意大利芝士、士多啤梨慕絲、柚子乳酪慕絲。款式更不時轉換，保證有新意。



■魚糕串辛辣麵卡邦尼非常入味。

## 超有心思 Fusion 菜式

今時今日，傳統的餐飲未必令人提起興趣，而融入其他烹調方式，或以其他方式演繹的 Fusion（融合）菜式或會更受歡迎。小編搜集資訊，推薦數家近期熱門的 Fusion 菜館，包括充滿港式風味的 Fusion 餐廳 Table，主打韓式加西式的樓上咖啡店 Unnie，以及新派泰國 Fusion 菜 Foodhall by Moon Thai，皆能讓食客在寫意的用餐環境下，享受充滿特色的 Fusion 美食。

## 泰有特色 Foodhall by Moon Thai

Foodhall by Moon Thai 位於觀塘道 348 號宏利廣場 1 樓 101 號舖，主打新派 Fusion 泰菜。餐廳環境開揚，裝潢摩登時

■牛肉漢堡配紅咖喱蛋黃醬好好味。



尚。而且桌與桌之間有一定距離，身在其中與朋友傾偈都甚有私隱。

餐廳採傳統點餐方式，不是掃 QR Code，感覺親切，餐牌設計頗為貼心，例如含有堅果成分的菜式會標明，亦會列明素食菜式，令人食得更放心。其中必點是泰式全日早餐（128 元）有 6 種菜式，包括泰式粥、沙嗲雞串、培根、雜菌、煎蛋和酸種包。有別於西餐的全日早餐，多了有泰式風味的沙嗲雞串，味道惹味可口，配合清淡、綿密的泰式粥平衡濃味，幾特別。另一樣是牛肉漢堡配紅咖喱蛋黃醬（128 元），千萬不要以為只是普通的牛肉漢堡，精髓在於紅咖喱蛋黃醬。微辣的醬料刺激了味蕾，比西式漢堡更突出，另外配上的焗薯也比西式的炸薯條更健康。



■泰式全日早餐夠晒特別。

另外推介香蕉朱古力煎餅（58 元），外面是又香又脆的餅加上香甜香蕉和朱古力醬，當然十分受小朋友歡迎。