

漢堡包是不少人的心頭好，貪其快捷又飽肚。兩片麵包夾住牛肉、魚柳、炸雞等等自己喜愛的餡料，簡單美味。正正是因為漢堡包變化之大，因此無論是美式、意式還是港式，在本港都可以找到各式各樣出色的漢堡包餐廳，當中不乏經典美式餐廳，裝飾如霓虹燈、車廂卡位、黑白格仔，充滿復古懷舊氣氛，嘆漢堡包之餘也順道打卡。

# 嘆漢堡包 醫肚打卡

## N+ Burger 自家牧場直送

本地漢堡品牌 N+ Burger 由獨有的自家牧場直送 Hunter Beef 安格斯牛，製成 100% 全天然優質安格斯牛肉酸種麵包漢堡。N+ Burger 的自家天然牧場至今已有一百二十年的歷史，飼養到進口由香港一手包辦，品質保證，牧場所出產的產品曾於 2021 和 2022 年榮獲悉尼皇家美食最高殊榮金獎及銀獎。

地址：灣仔汕頭街 32 號地舖

## Flat Iron Burger 米芝蓮推介



■ 肉丸意粉漢堡。

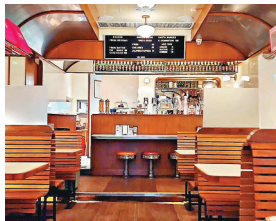
美式牛肉漢堡的精髓當然在於牛肉，中環 Flat Iron Burger 由連續 5 年獲米芝蓮街頭小食推介的 The Butchers Club 和 The Butchers Club Burger 的兩位創辦人，與肉類及海鮮供應商 Steak King 一同打造。店內選用頂級黑安格斯牛扒以及和牛牛扒，以牛臀肉、牛胸肉和牛肩肉製作，確保每一口都充滿豐富的肉汁和口感。店內設有多款漢堡口味，包括肉丸意粉漢堡、豪華版平鐵漢堡包、豬仔與芝士、新宿海陸雙拼、水牛城比利等。

地址：中環蘇豪伊利近街 27 號及 29 號地下

## Burger Circus 獨特車廂裝潢

位於中環蘇豪區的美食文化配以獨特車廂裝潢，走入店中就會見到一排排木凳卡位，以及充當車窗的大鏡子，座位闊落舒適。餐廳以馬戲團為靈感，所以抬頭就會看到不銹鋼架和金屬裝飾，滿滿經典美國風格。美式快餐店當然少不了厚身鹹香的漢堡配上色彩繽紛的奶昔，Burger Circus 經典漢堡就採用 5 安士厚切牛肉炮製，也提供素食蘑菇紅蘿蔔漢堡扒、香脆魚柳漢堡和香脆雞漢堡等。

地址：中環蘇豪區荷李活道 22 號地下



■ 餐廳以獨特車廂裝潢。



■ 漢堡配奶昔及薯條非常美式風格。

## The Diner 美式懷舊

位於中環雲咸街的美式快餐店 The Diner 也是打卡人士必須到訪的餐廳之一。店面以霓虹燈為招牌，餐廳內的深紅色皮座卡位、舊式遊戲機和海報設計都充滿懷舊感覺，配上一杯奶昔和一碟洋葱圈，就是美式電影中最經典的配搭。The Diner 的皇牌絕對是「裙子漢堡 Skirt Burger」，安格斯牛肉漢堡扒夾上一塊芝士脆片，口感滿足。

地址：中環雲咸街 48 號雲明行地舖



■ 皇牌「裙子漢堡 Skirt Burger」。

## Burger Joys 全球 Top 50

Burger Joys 一直是灣仔區人非常喜愛的漢堡包店，在 2019 年時更入圍全球 Top 50 漢堡包店，是當年雖一間入圍的香港漢堡包店，可想而知其受歡迎程度。店內採用快餐式自助服務，環形吧台上的霓虹燈 Menu 和地上的黑白灰格仔地板也是重點打卡位。Burger Joys 必試的絕對是其皇牌「Signature Double Cheese Burger」，麵包是米芝蓮得獎主廚 Michael Gillet 的秘方，特別提供給 Burger Joys，再夾上美國安格斯牛肉、生菜、番茄和大量芝士，一口超滿足。

地址：灣仔駱克道 42-50 號君悅居地下 E 舖

■ 皇牌「Signature Double Cheese Burger」。



## Cafe Whale 新鮮龍躉做餡

平時魚柳漢堡多數都是急凍魚柳，但由漁民二代開設的 Cafe Whale，老闆為了鼓勵大家多吃魚，因此選用了由香港仔魚類批發市場直接取貨的「花尾龍躉」做漢堡包，創造出招牌沙巴龍躉漢堡，配自製的黑松露蛋黃醬，淡淡清新滋味。麵包也講究，用柔軟又富空氣感的法式牛油麵包 brioche。除了魚柳包有心機，愛吃牛的就記得別錯過手打騙牯牛漢堡，以牛頸、牛霖肉及牛腩打成肉扒，誠意十足。地址：西灣河筲箕灣道 57-87 號太安樓第三街 A61 A&B 號舖



■ 招牌沙巴龍躉漢堡。

## Exotica Gelatea 意大利古法秘製

以意大利復古為主題裝修的漢堡店，推出的流心芝士漢堡，以濃郁的車打芝士糝合鮮肉打成流心芝士肉扒，並配以獨家秘製 80 天發酵醬汁加以煎煮製成一款味道層次豐富的漢堡。另一款古代漢堡則以歷史悠久的意式古法智慧和廚藝，將不同的食材加入大鍋中調配，製作出秘製古法青醬，清新帶微酸且開胃的青醬完美結合優質的極級牛肉。

地址：銅鑼灣雲東街 49 號地舖



■ 意式古代漢堡。