

高質靚扒 全新演繹

位於堅尼地城加多近街 57 號地鋪的扒房餐廳 Chill and Grill，佔地近 7,000 平方呎，採用現代維多利亞式風格的裝潢、木質調的配色、大鞦韆的打卡位，使餐廳活像英國的園林植物園，讓賓客逃離日常的都市煩囂。店方有全新懷舊扒房菜單，提供多款鐵板菜式，都是歷久常新的風味，絕對讓老香港們窩心滿足。

焦點為鐵板西冷扒（268 元），以厚重的牛肉味俘虜所有食客，令人食指大動；鐵板豬扒（230 元）的肉質嫩滑且多汁鮮美，每一片都煎得恰到好處；鐵板黃油雞（188 元）則採用脂肪比例較高的雞種，讓油脂香隨熱氣蒸騰。另一款風味迥異的是鐵板肉眼扒（268 元）肉質細緻，油脂豐富且濃而不膩。上枱時，以墨黑色的鐵板，伴隨各款醬汁，包括洋蔥汁、蒜蓉汁、黑椒汁、燒汁和芝士汁，款款都是懷舊扒房的經典美味。若想有更完整的懷舊風味享受，可以加選周打蜆肉酥皮湯（88 元），即點即製，保證香脆可口。無論是單獨享用，還是加入鮮味十足的蜆肉湯同吃，都是難以言喻的窩心滿足。

尋求新穎體驗的食客，必選鐵板芝士牛肉漢堡（178 元）或炸雞漢堡（168 元）。大廚先將漢堡橫放於鐵板上，並在客人面前淋上慢煮 4 小時的自家製四重芝士醬，這醬料由車打芝士、瑞士芝士、巴馬臣芝士以及水牛芝士組成，以濃郁的「芝」味令人垂涎。更有分量十足的威靈頓牛柳（588 元，須預訂），酥脆的外皮包裹着肉汁豐盈的牛肉，兩種口感的對比，激盪出獨特的風味。

另有 3 款懷舊復古的特色飲品（各 55 元），如「起沙」的紅豆冰、酸甜菠蘿冰，還有可口可樂加上雲呢拿雪糕、屬香港飲品經典之一的黑牛。最後再以甜品芒果拿破崙（58 元）為整個用餐畫上完美的句號。

賞靚景嘆直火料理
位於尖沙咀海港城海運大廈地下 G62 號舖的 Charcoal Bar，是由 LUBUDS 集團及米芝蓮星級廚師 Bjoern Alexander 打造的西式木炭燒烤概念餐廳。廚房以半開放式設計，在門口已經聞到濃郁的燒烤煙薰香氣。憑着這種香氣，就知道餐廳正正是主打直火料理 (Open Fire Cooking)。

在這裏，顧客可以體驗到總廚對肉食和海鮮的精湛醃製和炭烤技術，配合來自世界各地的頂級食材和火木種類，呈現出無可挑剔的燒烤美食，將燒烤藝術提升至最高境界，絕對是家中做不到的味道！

而且餐廳更請來米芝蓮二星名廚 Bjoern Alexander 主理，食物質素有保證，加上位置鄰近維多利亞港，一邊吃飯，一邊睇海景，確是賞心樂事。晚市必試招牌荔枝木煙熏戰斧牛扒（780 元/2 人份），以烤爐完美烹製可以保留牛肉的豐富油脂和肉汁，達到軟嫩、入口即化的口感，同時吸取荔枝木的芬芳香氣，加上霸氣的外形，打卡一流。其他如烤生蠔（68 元/1 隻；368 元半打）、荔枝木煙熏原隻珍寶虎蝦（338 元）等都是值得一試的美食。



懷舊創新兼備
Chill and Grill

■ 威靈頓牛柳足料。



■ 荔枝木煙熏戰斧牛扒質素上乘。

香港扒房多不勝數，而且各有特色和賣點，除了傳統風格亦有現代演繹，更重要是有極佳的用餐環境，滿足不同的需求。小編精選以下特色扒房，包括帶來懷舊扒房菜單的 Chill and Grill、擁有無敵靚景的 Charcoal Bar，以及有齊各類靚肉的亨利扒房，讓大家慶祝生日、拍拖紀念日、朋友飯叙都可以嘆高質靚扒！



■ 鐵板黃油雞油脂香味十足。



紅屋牛扒必試推介 亨利扒房
位於尖沙咀香港瑰麗酒店 (Rosewood Hotels) 5 樓的亨利扒房 (HENRY) 為頂級美式扒房。每個角落散發傳統高級扒房及美國德州煙熏燒烤風味。餐廳裝潢雅致高尚，與烹飪團隊炮製肉香四溢的菜式配合恰到好處。餐廳配備明火焗爐和炭烤爐，肉類設有世界級肉類存放櫃，發售嚴格挑選的乾式熟成牛肉、自家製肉醬及手工製香腸等，當中的紅屋牛扒 (30+ 日乾式熟成羅馬/1,898 元/1 公斤) 更是必試推介！除了主打各種優質的牛肉部位，包括側腹、肉眼、腰脊、里脊肉，以及斧頭扒 (198 元/100 克，包桌邊服務)，大廚會在你面前點火，視覺效果一流。另供應一系列經典的南部風味小食、前菜、湯、海鮮、意大利粉、配菜和精美甜點等。除了牛扒之外，還有奶油炸雞及牛肉他他都是必試之選，不得不提的還有 BBQ PLATE，有齊燒雞、嫩烤牛胸肉及排骨，絕對是惹味之選！



■ 有齊各類靚扒。



■ 亨利扒房氣派獨特。