

本港有不少越南餐廳，而最新登場的就有位於樂富的峴港安南越南餐廳，其主打每天熬製達10小時以上的湯底，香濃入味。另一間則是早前進駐東涌全新購物中心灣景薈的Hanoi21，其菜單結合了中菜、泰國菜和柬埔寨菜的獨特元素，凸顯出越南飲食文化豐富多元的特色。想品嚐最新口味的越南菜式，不妨試試。



■峴港特色椰子咖啡。



■店內燈籠裝飾來自越南。

峴港安南越南餐廳 主打湯粉撈

越菜過江龍峴港安南越南餐廳早前於樂富開幕，餐廳以墨綠色為設計主調，採用木飾系列傢具，店內的燈籠和帽子裝飾，均由老闆親自從越南帶回來。餐廳主打越式湯粉撈，且由越南峴港

大廚帶來的獨門秘方，湯底每天熬製達10小時以上，食材每日新鮮運送。招牌必吃峴港驢牛三寶手工河（128元），湯底堅持每日用上20斤牛骨和牛坑腩，足足熬製10小時以上，香濃入味，絕無味精。食材配搭包括牛頸脊、牛坑腩、鮮牛丸，驢牛和普通牛湯河不同，其牛味更香濃。另越式蒜香豬雜檬粉/手工河（78元）用上蒜香胡椒

湯底，每日廚師精選4款不同部位的新鮮豬雜，加上廚師獨特的烹調方法，不用擔心有豬騷味。

至於特色越南法包（68元），則將新鮮鵝肝，混合其他香料和食材進行烤焗，做出法包最具特式的鵝肝醬，塗抹在法包內部，當地人食用時，常常加入帶甜酸味的白紅蘿蔔絲醃菜、新鮮青瓜、芫荽、生菜、辣椒、牛油及不同肉片。另外，迷你火山骨（108元），採用新鮮的小唐排，肉味香濃，經過燉煮後變得酥軟多汁，再淋上秘製酸辣醬，灑上香菜、蒜泥、蔥花等，特別惹味。而只限星期一至五下午茶時段供應的手作芋泥西多（48元），採用新穎方法，將新鮮芋頭肉，加入少量紫薯肉、忌廉、牛奶的芋泥餡，食起來有芋頭香和奶香味。飲品方面，當然不少得餐廳招牌飲品峴港特色椰子咖啡（68元），由越南大廚從峴港帶來的特別配方，選用越南咖啡豆，椰子和咖啡濃香幼滑，沙冰般的口感。至於越南滴漏咖啡（熱40元；凍46元），咖啡豆在烘焙過程中加入焦糖，散發獨特香氣，有別於南美咖啡豆的風味。

地址：樂富聯合道182-188號金國大廈地舖

■峴港驢牛三寶手工河。

新登場餐廳 越食越好食

■裝潢充滿越南風情。



■燒蝦配搭新鮮清爽的蔬菜及酸甜醬汁。

Hanoi21 結合中泰菜

全新越南菜餐廳Hanoi21正式進駐東涌全新購物中心灣景薈（T Bay），餐廳的設計靈感源自越南東南亞和法國殖民時期的文化傳承，餐廳風格恍如悠閒熱帶小屋，洋溢着輕鬆愜意的氛圍，並以色彩鮮艷的傳統雨傘與燈籠點綴，充滿越南風情。菜單以河內熙來攘往的街頭風情為靈感，同時凸顯出越南飲食文化豐富多元的特色，結合了中菜、泰國菜和柬埔寨菜的獨特元素，呈現出獨一無二的風味。

Hanoi21的招牌菜式包括越南國民美食牛肉河粉（118元），以滑嫩河粉搭配由牛骨、香料熬製的法式風味湯底，再配上薄切牛肉，湯香肉嫩；法式越南三文治（118元起）則以酥脆的法式麵包夾着豬肉、雞肉、牛肉或蔬菜，配以亞洲

風味香料，惹味十足；還有新鮮即炸的越南春卷（88元），配以沙律、湯品、越式薄餅及惹味小食，全部均以地道食材與傳統烹調技術製作。其餘招牌菜式還有香煎鱸魚（258元起）、香草雞（118元半隻；228全隻）、燒蝦配搭新鮮清爽的蔬菜及酸甜醬汁（248元），以及烤牛柳（128元）、烤豬腿（228元）及烤羊架（338元）等，並同時提供泰式綠咖喱、黃咖喱及紅咖喱，滿足不同口味需求。甜品方面，芒果糯米飯（88元）與越南獨有的炸香蕉（108元）亦是餐後不可錯過的經典之選。

Hanoi21同步推出午市套餐（98元起），套餐包括每日例湯或沙律、主菜及甜品。



■餐廳供應傳統越南湯河。

LE SOLEIL 靚景高級菜

同場加映

LE SOLEIL 雖然不是新開張的越南菜餐廳，但其位於全港獨有的110呎高的酒店中庭，可俯瞰空中花園的翠綠景致及噴泉，環境清幽吸引不少食客打卡。餐廳位於帝苑酒店3樓，每日開放午市，下午茶及晚市。餐廳供應傳統越南菜外，亦因應香港人口味加入創新法式越南菜餚。LE SOLEIL 招牌菜有美酒火焰燒鵝（208元）、香烤魚露筍殼魚（338元）、招牌焗龍蝦（608元）、鹹香炒軟殼蟹（218元）、砂煲粉絲煮大蝦（398元）及越南脆炸蝦餅（178元）等，餐廳更每天供應多款素食菜式。

地址：尖沙咀東部麼地道69號帝苑酒店3樓



■LE SOLEIL 環境高級。