

■四川秘製水煮魚以薄片杏鮑菇重現魚肉質感。

■秘製鎮江骨
超惹味。

■緻素坊用餐環境舒適。

■粟米豆腐羹真
材實料。

保留傳統融入創新緻素坊

以創新中式素食聞名的緻素坊，早於2021年在尖沙咀開業，贏得了眾多本地素食者的青睞。今年1月，緻素坊在銅鑼灣開設首家分店，為港島區居民帶來更精緻動人的素食選擇。

新店選址銅鑼灣駱克道491-499號京都廣場4樓全層，可容納64人，裝潢風格與尖沙咀店相仿，強調簡約設計，採用明亮舒適的色彩，淺金色與木質裝飾相互輝映，散發着優雅氣息。緻素坊在保留及歌頌傳統中式素食美饌同時，加入創新元素呈現給每位食客，為一眾素食餐廳的餐飲體驗開闢出一條新路。並繼續由行政總廚兼聯合創辦人葉思志師傅掌舵，堅持採用天然食材來呈現素食的純正風味，其中廣受歡迎的素食點心系列，無疑是餐廳的一大亮點。

大廚精心挑選各種菇菌作為食材，將本是肉類的菜式轉

變為一道道素食佳品。例如，香菇燒賣（42元）、素翅灌湯小籠包（48元）、筍尖蝦餃皇（42元）等，既傳統又創新，令人垂涎。如果想享受更奢華的美味，還可以選擇黑松露野菌餃（46元），讓松露的濃郁香氣隨着蒸氣四溢，溫暖人心。除了素食點心，緻素坊亦會供應各種粵菜及川菜美饌。包括全新推出的如意鮮黃耳扒（168元），鮮嫩黃耳搭配自家調配的醇厚醬汁，令人回味無窮；招牌的秘製叉燒（138元）以小麥麵筋製成，經自家製素食叉燒醬醃製後，再以多種茶葉煙熏，打造焦香的風味；四川秘製水煮魚（258元），先以薄片杏鮑菇重現魚肉的質感，並與四種菇菌、四川進口香料和辣椒燉煮，締造出香辣濃郁的湯底。秘製鎮江骨（138元）更是一道特別的菜式，外皮薄薄的鎮江醬，內裏是豆腐乾和蓮藕條，超惹味，有煥然一新的感覺。而粟米豆腐羹（例138元）則用料豐富。

■緻素坊以素食點心系列打響名堂。

相信各位在剛過去的農曆年，食過不少年糕、蘿蔔糕、盆菜、油角、煎堆等應節食物，不知不覺就攝取了大量卡路里，有必要在農曆年後回歸清淡，又怎可缺少素食呢？小編精選數間素食餐廳，包括在銅鑼灣全新開業的緻素坊、以超夢幻氛圍帶來味覺與視覺衝擊的JAJA，以及菜式夠light夠健康的OVO CAFE，讓你即使食得清清爽爽也能感受色香味俱全的素菜。

農曆年後健康找素

超夢幻氛圍 味覺滿足 JAJA

位於香港藝術中心6樓的JAJA，是美麗華集團Mira Dining旗下的素食西餐廳，以最繽紛時尚的精緻美食，締造不一樣的素食體驗及生活態度！餐廳旨在散播快樂能量和宣揚健康生活，以一系列原創素食，誘發味蕾衝擊。並以超夢幻粉紅色系花園為靈感，讓大家在一片粉紅色花海享用新穎時尚、健康而美味素食，帶來視覺及味覺上的無限滿足，而且每個角落都非常「打卡able」。

餐廳以Fusion素食西餐為主，招牌作如提生糙米壽司拼盤、雲南野菇鮭翅、煙熏粟米條、米紅咖喱薄餅、Shake It Off和奇亞籽布丁等，健康又

美味；而最受女生歡迎的當然是設計唯美的下午茶套餐，其中花漾喜悅下午茶包括鹹甜美點各5款，鹹點有素鰻魚玉子燒、焗羊肚菌甜薯撻、雜錦野菜三文治、粟米芒果酥皮球和海帶麻醬沙律；而甜點則有白朱古力玫瑰慕絲撻、鮮檸忌廉餅、野莓奇亞籽布丁、英式鬆餅配玫瑰草莓果醬及意大利奶油忌廉和朱古力布丁布魯克斯，讓你與閨蜜邊品嘗素食茶點邊聊天。現時mira-eshop.com兩位用只需364元（已包加一），供應期至3月31日。



■芫荽香菜蝦卷扁意粉充滿香草味。



■OVO沙嗲薄餅好好味。

夠light夠健康 OVO CAFE

位於灣仔道1號地舖的OVO CAFE，是一間以蛋、奶素為主的健康素食餐廳，用餐環境寫意，因為店內布置得像花園一樣，落足心思。提供意粉、薄餅、沙律、全日早餐等一系列輕食，餐廳採用了許多Super Food作食材，例如番茄、藜麥、紅菜頭等，超級健康，帶來夠light夠健康的菜式。

推介菜式包括Wasabi三文魚沙律配油醋汁（蛋），素三文魚有韌勁，沾上Wasabi味沙律醬，疑幻疑真；花枝魚餅（奶），泰式風味，好吃又彈牙，口感非常唔錯。伴有素蝦片，脆卜卜。還有OVO沙嗲薄餅（辣、蛋、奶）和芫荽香菜蝦卷扁意粉（蛋、五辛）前者充滿香草味，香菜蝦卷十分出色；後者有港式沙嗲薄餅滋味，比較惹味。還有以梅菜流心蛋及番茄粒製成的梅菜薄餅，以及採用不含膽固醇素肉製成的日式吉列豬扒咖喱飯，根本完全唔覺得自己食緊素食。



■花漾喜悅下午茶有多款鹹甜美點。



■煙熏粟米條惹味。