

■陳豪不時嘆咖啡。資料圖片

旅客來港，部分會到訪由藝人/明星開設的餐廳，品嚐美食之餘也能順道追星。以下數間由星級老闆所開設的餐廳，包括黃宗澤參與投資的 OysterMine、由陳豪創立的 Blooms Coffee、張敬軒親自打造的空中酒吧 The Crown，以及林秀怡開設的意粉小店 FooDo。除了出品有口碑，價錢也尚算親民，而且更有機會野生捕獲明星們。

■各式雞尾酒加入不同香料。

■張敬軒親手打造 The Crown。

「星」級餐廳 粉絲必到

用心經營 手作意粉店 FooDo

位於旺角威達商業大廈 C 號地舖的 FooDo，是一間由電視藝人林秀怡 (Kirby) 開設的日式西餐廳。特色是大部分食材都源自日本，意粉更是每天以手工新鮮搓製，口感煙韌，蛋香濃郁，難怪被網民譽為旺角性價比高的手作意粉小店。

回顧開業初期，FooDo 即面臨着疫情的挑戰，但 Kirby 並未有裁員念頭，反而堅持經營，造就了這間良心手作小店。適逢開業八周年，Kirby 日前透過 Instagram 向大家表達了感激之情，感謝大家與她共同渡過難關，並期待在未來的日子裏繼續努力，穩步發展。這裏的出品依然保持高水準，例如忌廉汁醃肉、日本生雞蛋配手

■手工意粉出色。



■Tiramisu Latte 勁吸引。

■Kirby 會在個人 Ig 與粉絲和顧客互動。
Ig@kirbysau 圖片

作闊麵，就是出色的好例子，整得好好食，日本雞蛋撈勻手作麵，蛋香味濃郁又有嚼勁。醃肉均採用自家配方，以豬肉醃製而成，而非市面上常見的煙肉，展現出獨特的風味。

至於菠菜芝士 Pizza 以其豐富的芝士和新鮮菠菜，搭配煙韌餅底，每一口都帶來滿滿的幸福。套餐還附送水果茶，令人回味無窮。

通常，這類手工意粉，價格動輒百多二百元，但在此處只需約 100 元左右，還附贈飲品，性價比極高。難怪不少網友都真心推薦，鼓勵大家前去支持。

晚市嘆靚扒六折送紅酒

黃宗澤參與投資的 OysterMine 生蠔吧，在社交平台《小紅書》上頗具人氣，頻繁的探店評論證明了其受歡迎的程度。該餐廳位於尖沙咀廣東道 33 號中港城第三座平台 1A 號舖，以生蠔為主打，每日供應多款來自不同國家和產區的生蠔，品種豐富。

餐廳的戶外環境優越，顧客可以邊欣賞日落邊享受美食，晚上的氛圍尤為迷人。下午茶時段是品嚐生蠔的超值選擇，僅 328 元即可享受一打生蠔配白酒，每日限量供應。生蠔款式由廚師精心挑選，有機會品嚐多種不同風味的生蠔。生蠔鮮甜嫩滑，可單獨品嚐其原味，或搭配三款特製醬料，滿足不同味蕾的需求。

晚市則推薦 6 周年豪華火焰扒餐（兩人份），包含餐前麵包、田園沙律、火焰扒、日本水波蛋忌廉汁扁意粉、甜品及餐

OysterMine

茶，菜式豐盛。若在社交平台分享滋味還可獲贈紅酒一瓶。原價 668 元的套餐，周年慶價僅 398 元，折扣高達六折。

有顧客評論表示，推薦該餐廳並非僅因黃宗澤的明星效應，而是其認真的出品和美味的餐點。即便其伴侶因讀取負面評論而有所猶豫，但在親身體驗後即表示值得再次光臨。

■午市生蠔好吸引。



咖啡殿堂精挑細選 Blooms Coffee

Blooms Coffee 是一家被譽為精品咖啡殿堂的咖啡店，在 K11 Musea 開幕時盛況空前，如今更在時代廣場、apm、中環街市、太古城開設分店。這間咖啡店由藝人陳豪創立，他將自己對咖啡文化、生活哲學及設計美學的追求融入其中。所有咖啡豆均由他精心從世界各地挑選，確保為當季優質精品，其中包括世界頂級的 COE (Cup of Excellence) 咖啡豆。陳豪不時親臨店舖，為顧客沖泡咖啡，與粉絲互動交流。

Blooms Coffee 提供獨特的輕食，旨在透過咖啡與美食搭建與顧客溝通的橋樑。建議嘗試的飲品包括 Cold-brew，其口感濃郁，苦澀與酸味相對較低，長時間浸泡的工藝使其物有所值。Tiramisu Latte 即使夏日炎炎也值得一試，淡淡的芝士與咖啡風味相得益彰，表面的 Tiramisu 漸變層次吸引眼球，尤其是女性顧客的喜愛。搭配的甜點如 Brownie 和 Cheese Cake 也是不錯的選擇，前者口感厚實細膩，後者甜度適中，層次豐富，帶來幼滑的味覺享受。

空中酒吧周五狂歡 The Crown

由張敬軒親自打造的 The Crown，是一間位於皇后大道東 373 號

英皇駿景酒店 25 樓的高空夜景酒吧。其裝潢華麗且充滿時尚感，為顧客帶來宛如穿越時空、重回香港黃金時代的璀璨夜景的體驗。這裏不僅是談心、約會的絕佳場所，更是攝影愛好者的天堂，可以與食物打卡，亦可

高空拍下美麗的夜景。要感受最好氣氛，建議周五前來，每逢夜晚，酒吧會有精彩的現場音樂表演，讓顧客在欣賞動聽音樂的同時，把酒言歡，暢談人生，確實是度過愉快周五的理想好去處。

這裏有多款美酒佳釀，包括紅酒、白酒、威士忌、伏特加、啤酒等，應有盡有。特色雞尾酒還可根據客人的口味偏好進行調製。例如，點選 Bespoke 後，若你希望酒精度數低一些，調酒師會調製出果味豐富的口味，讓你更易入口。Pink Dahlia 完美詮釋了粉紅大麗花的概念，而 Jade 則是一款蘋果味的小甜酒，其甜味被伏特加和糖漿恰恰到好處地中和，不會過於酸澀，因此很容易入口。

■黃宗澤不時在餐廳 Ig 展示菜式。

Ig@OysterMine 圖片