

地點：荷蘭園聖祿紀街34號地舖

3 Sardines 精緻葡國小食

落地澳門，當然先帶爸爸飽餐一頓，想嘆正宗葡國美食，不能錯過3 Sardines。這家隱世食肆位於紅黃相間的葡萄牙方建築組成的瘋堂區，門頭其貌不揚，但只要推門入店就會發現別有洞天。店內擺設都是老闆從葡萄牙淘回來的古董小物，例如單車、老式電話、收音機、煤油燈等，簡直像是一座小型博物館。想要更有用餐氛圍，建議預定二樓的飛機座艙，設計源自七、八十年代的葡萄牙航空，配合暖黃色的燈光，氛圍感滿滿。餐牌上都是葡萄牙小食，類似中式點心一盅兩件，分量不多，可以

一次吃到許多品類。到店當然必點與餐廳同名的迷你沙丁魚（38澳門元），三條沙丁魚炸得酥脆，隨餐還附有一根魚竿，可以帶爸爸釣釣炸酥的沙丁魚。八爪魚沙律（58澳門元）也不錯，灼過的八爪魚、切片洋葱和紅辣椒拌勻，再灑上檸檬汁食用。清新的檸檬味和甘甜的八爪魚肉讓你胃口大開。馬介休球（10澳門元/1個）也是必點的前菜之一。

父親節快到了，還沒決定去哪裏與爸爸共度溫馨時光？不妨來一場美食與文化並存的旅程，前往與本港一海之隔的澳門，感受正宗葡式風情！品嚐地道葡餐，每一口都充滿異國風味；熱騰騰的葡式蛋撻外脆內滑，入口香甜，是澳門不可錯過的經典美食；葡式地道酒吧小酌談心，邊與爸爸細聊人生。讓美食拉近親情，在美酒佳餚中增進感情，為這個父親節留下難忘回憶！

■正宗葡萄牙小食。



■黃金比例原味蛋撻



地點：關前正街44-A號金勝大廈地下A1座

波爾圖葡撻

口味正宗亦有創新



門頭掛着許多巨型蛋撻模型。



■各種創新口味。

來澳門當然要吃正宗葡撻，除了頗有歷史的安德魯餅店與瑪嘉烈蛋撻店這兩家，3月新開的波爾圖葡撻都不錯，不妨帶老爸試試新口味。位於關前街的葡撻新貴波爾圖葡撻，裝修得金碧輝煌，成家店舖都是蛋撻的明黃色，門頭還掛着二十幾隻巨型蛋撻模型，十分逼真，相信會有小朋友忍不住想偷吃。店舖由葡萄牙烘焙師主理，烘焙大師除了完美還原正宗葡撻滋味，亦在口味上做出創新，當中包括芝士、開心果、芋泥麻糬、波特酒、朱古力、小山園抹茶等。到店必點黃金比例原味蛋撻（15澳門元），原料只選用來自日本神戶兵庫縣的夢王生食級雞蛋，每一顆都經過

嚴格把關，成就蛋撻內餡的絲滑與濃郁，輕咬一口蛋香四溢，連見多識廣嘗遍美食的老爸都能俘獲。爸爸吃不了太甜的，可以試試丸久小山園熟成抹茶千層撻（26澳門元），嚴選日本小山園抹茶，內芯是濃郁的抹茶流心，表面還撒上厚厚的抹茶粉，苦中帶甘回味無窮。愛飲酒的爸爸，這次試試葡萄牙波特酒千層蛋撻（24澳門元），精選葡萄牙陳年波特酒，酒香微醺，蛋奶香濃郁，撻皮酥脆，多層次的口感在舌尖綻放，打造前所未有的味覺盛宴。

■充滿復古氛圍。



■店內擺着許多古董小物。



請老寶澳門「葡」飲飲食報親恩



■室內設計得如同地下洞穴。



■澳門司令



■縱橫亞洲雞尾酒。

地點：銀河萊佛士

長廊酒吧尋幽探秘喝酒談心

有多久沒和爸爸好好坐下來喝酒談心，與父互訴衷腸當然要選擇比較私密安靜的空間，再來上兩杯特色小酒，把濃厚的情感都融入這酒中。澳門長廊酒吧作為萊佛士品牌全球首家秘密酒吧，絕對是談天的好去處。入口很隱蔽，需要費心思尋找，很有兒時父親帶你尋幽探秘的樂趣。酒吧內部設計由香港知名室內設計師Joyce Wang操刀，呼應了澳門沿海一帶常見的地下洞穴，裝潢也別具一格，靈感源自葡萄牙傳奇商船Madre de Deus（聖母號），酒吧正門的設計恍如舷窗，

致敬輝煌的航海歷史。長廊酒吧猶如一扇通往冒險時代的神秘大門，黑膠唱片DJ的音樂環繞耳畔，香料貿易時代的懷舊風味與當代雞尾酒文化在這裏浪漫相遇，帶領感官踏上一段跨越時空的冒險之旅。必點推介澳門司令（168澳門元），靈感來自澳門市花蓮花，融合淡淡的花香和甜味，整杯酒如同一朵盛放的花朵，帶來滿滿的生機與活力。其次是經典的縱橫亞洲（158澳門元），充滿亞洲風情的雞尾酒放在圓形燒杯中，置於地球儀的手把上，茉莉花及甘草氈酒的氣息，喚起對澳門豐富歷史的感官回憶。