

小包包 玩味中式漢堡

地點：銅鑼灣京士頓街9號Fashion Walk地下H1號舖

位於維多利亞公園對面的小包包，主打融合世界各地烹飪口味的融合菜式，為顧客獻上全港最有特色的中式漢堡。漢堡麵包被替換為饅頭，直至上菜的前一刻才被烘烤至金黃色，確保顧客能享受到酥脆口感。內裏放入足料的夾心，招牌豬腩包、炸三黃雞包、素包等，選擇不算多，但每款都經典。其中最特別的當屬以熱辣辣的炸饅頭夾冰涼雪糕的鹽味雪糕包與綠茶雪糕包，冷熱碰撞，口感很奇妙。店內的薯條吃法也很特別，淋上滴香菇醬、黑松露沙律醬佐以醃日本大根，拌勻後每一根都極入味，滿溢菇香。

■中式包子碰撞美式漢堡。



全運觀賽遊

第十五屆全國運動會（十五運會）香港賽區沙灘排球項目將於10月31日至11月8日及11月10日在維多利亞公園舉行，而萬眾矚目的女、男子組金牌分別在11月8日及11月10日決出，屆時必將全城矚目。除了作為熱血洋溢的沙灘排球賽場，銅鑼灣更是匯聚各國風味與創意料理的「食」力戰場，觀賽的同時，別忘了用美食犒賞自己。

多利亞公園舉行，而萬眾矚目的女、男子組金牌分別在11月8日及11月10日決出，屆時必將全城矚目。除了作為熱血洋溢的沙灘排球賽場，銅鑼灣更是匯聚各國風味與創意料理的「食」力戰場，觀賽的同時，別忘了用美食犒賞自己。

■綠茶雪糕包
冷熱對撞。

■班蘭甜品



這是一間由印尼人主廚精心選料及炮製的地道印尼食店，頗具異域風情。印尼美食多用香料與椰漿，老闆妙用班蘭入饌，因而食物都帶有清爽的植物香氣。班蘭迷來此應該要試試各式班蘭甜品，25元一件的班蘭施方蛋糕分量不小，蛋糕體很鬆軟，有不少內地客為了它遠道而來品嚐。25元三件的班蘭千層糕，滿滿班蘭味和椰汁味，口感軟糯Q彈。此外，比較出片的美食有炸魚三色飯（178元），黃、綠、白三色飯糰堆成三角形小山，遠看如同埃及金字塔群奇觀，以鮮亮色彩製造視覺衝擊。米粒浸透香料，絕非徒有其表，黃薑飯香口惹味，椰漿飯香甜可口，斑蘭飯滿口清香，搭配上酥脆炸魚，更加好味。餐廳出面還擺了許多已包裝好的印尼特色小食，喜歡印尼美食的可以將它們買回家慢慢享用。

■炸魚三色飯



熱血沙排 食力戰場

■避風塘炒辣蟹



地點：銅鑼灣謝斐道477-481號肇明大廈地舖及1樓A室

喜記避風塘炒辣蟹

本次沙灘排球比賽場地地位於維多利亞公園，對開即是銅鑼灣避風塘。來到避風塘，當然要試試正宗的避風塘風味——避風塘炒蟹。本港著名海鮮店「喜記避風塘炒辣蟹」創立於上世紀六十年代，為地道避風塘炒蟹的始祖，招牌菜即為店名的避風塘炒辣蟹。適逢現在正是食蟹的季節，蟹肉鮮甜飽滿，膏黃肥美，更加不能錯過。避風塘炒辣蟹，雖然是連殼炒，但蒜香與辣味都滲透入蟹肉中，十分惹味。蟹鉗會有人幫手敲碎，比較貼心。另外，店舖營業至凌晨，觀賽完意猶未盡，仍想與同行朋友回味比賽中的精彩瞬間，不妨來此消夜，熱鬧的大牌檔氛圍，鑊氣十足的辣蟹，一定讓你食過翻尋味。

水屋

日式清涼刨冰

地點：銅鑼灣加路連山道13號地舖

觀看沙灘排球比賽，灼眼的陽光和火熱的沙灘競技，看得觀眾也跟着燃起來，而美味的刨冰絕對是降溫之選。位於銅鑼灣的日式刨冰專門店水屋可說是本港人氣刨冰店，老闆以日本進口的淨水製冰，是刨冰細滑綿密的關鍵。日式刨冰最大的特色就在於鬆軟而有空氣感「冰體」，冰本身沒有調味，搭配淋上的果醬，才能品出清甜。抹茶控必食抹茶忌廉焦糖味（100元），大碗冰山好足料，挖開內裏仲有可口的餅乾碎，更有飽腹感。草莓Special味（110元）同樣出名，粉白色冰山超夢幻，頂上有一顆草莓點綴，食到底部還有北海道牛奶奶凍，甜蜜加倍。除了常規口味，店內不時推出季節與節日限定，如同觀賽的過程一般，充滿未知與驚喜。

■抹茶忌廉焦糖味刨冰

