

複合型餐廳進駐 K11 Art Mall 一店體驗多種地道韓式風味

疫情前，不少人喜歡到韓國旅遊，品嚐當地韓式美食，近兩年沒法去韓國旅遊的韓粉，如想一解思「韓」之苦，有個韓國餐飲集團幫到你。最近K11 Art Mall 就開設了一間匯聚多元化韓國地道美食的餐廳The Jang，一店糅合多個知名韓國品牌食品，全部放在同一個菜單供你選擇，餐廳負責人是地道韓國人，堅持讓客人能體驗地道韓式滋味，一場舌尖上的旅行由此展開。

◆ 採、攝：焯鈴



◆ 餐廳設計了打卡位。

全新複合式品牌The Jang早前登陸尖沙咀，佔地5000呎，裝潢布置充滿韓國元素的壁畫及霓虹粒裝飾，品嘗美食同時又可以打卡。品牌首次破天荒將五大韓國特色品牌同時帶給大家，包羅了百年老店韓式中華料理Gonghwachoon、全港首個韓國粥品品牌Juk Story、知名連鎖炸雞NeNe Chicken以皮脆多汁出名、濕式熟成專家的馬場洞烤肉專門店及布帳馬車熱炒的自家品牌Jang Pocha。

烤肉套餐配韓國燒酒

餐廳分為兩大區域，設有專屬燒烤區「馬場洞烤肉專門店」及一般堂食區，想親自動手燒烤可以坐「烤肉區」，烤肉專區主打韓式燒肉，韓牛烤肉的韓牛採用「濕式熟成」肉類處理方法。以濕式熟成方式處理令肉質鮮嫩。你可以叫一個烤肉套餐，有牛肉、豬肉、冬菇等。豬肉是來自西班牙橡果級的伊比利亞，豚香味濃，入口鬆化。而牛肉則有不同級數韓牛可以選擇，脂肪分布平均、味道香而不膩。親自燒烤肉再飲韓國燒酒都是不錯享受。

怕時間不夠，可以食由廚師烹調的美食。品種多樣，可以一次過品嘗韓式炸雞、麵食、韓式粥品等，麵食當中大家可選炸醬麵、炒碼麵（海鮮湯麵）海鮮配餡包括了鮮蝦、青口等，師傅先炒再熬煮成香辣湯底，十分惹味。麵條是由韓籍廚師人手拉出，難怪充滿彈牙口感。



◆ 醬油蟹

◆ 燒烤套餐，可三選一：雞／牛／豬牛。



◆ 開放式廚房，看到自家拉麵。

韓式粥品健康養生

韓國品牌Juk Story主打韓式粥品，粥品用上等韓國食材，健康養生，The Jang的韓式粥品最特別是莞島鮑魚、章魚醃辣白菜粥、鮑魚人參雞粥、南瓜粥，每款都十分足料！韓式粥品的口感介乎潮州粥和意式燉飯之間，白米煮至軟爛質感但又能保持粒粒分明。其中莞島鮑魚粥是莞島鮑魚切粒混雜在米粒間，有鮮味之餘更富彈牙感，忠告各位趁熱食，否則會腥。

若想體驗最地道的韓式風味定要試韓式街頭熱炒小食「Jang Pocha」，Jang Pocha呢個品牌主力好似街頭味道小食，例如鐵板熱炒海陸空有魚糕湯、辣炒小章魚，加上甜辣炒豬皮、辣炒豬腸、香辣無骨雞腳、春川鐵板炒辣雞。在布帳馬車熱炒店「Jang Pocha」品嘗炸雞、韓燒、豬手、醬油蟹兼飲燒酒是極好享受。



◆ 紅蟹肉飛魚粥



◆ 炒碼麵



◆ 辣炒小章魚



◆ 莞島鮑魚粥

地址：尖沙咀河內道18號K11 Art Mall 1樓107號舖

新春巡禮

◆ 文：雨文

在家團圓多重滋味 虎年賀年菜與盆菜

農曆新年是傳統節日之一，是一個與家人至親相聚團圓、共享美食天倫之大節日。相聚一刻，當然少不了道道好兆頭菜式應節，讓一家人享受豐盛團年大餐。今年，疫情當下，大家配合防疫政策，減少外出用餐，於是餐廳亦特意推出可外賣的賀年菜，以及盆菜，讓大家可在家中也可吃一頓豐盛的團年飯。



◆ 虎年鮑你發

◆ 龍虎盆

足料極品富貴盆菜

知名烤魚專門餐廳「小魚兒」今個農曆新年亦踏入盆菜界，由即日起至2月3日，推出兩大足料極品富貴盆菜：「龍虎盆」及「虎年鮑你發」，分別以波士頓龍蝦以及原隻鮑魚為主打，配以獨家秘製烤魚四川麻辣汁，食厭傳統盆菜的朋友不妨試下狂野火辣辣口味！當然，都可免費轉做不辣的！

至尊龍蝦海參花膠極品盆菜「龍虎盆」，以波士頓龍蝦為主角，而原隻鮑魚花膠海參極品盆菜「虎年鮑你發」則以原隻鮑魚為主打，兩款盆菜均有蠔皇扣花膠、紅燒刺參、鮑汁海螺片等多種配料，食材上乘足料，盆滿鉢滿！兩款盆菜均設有4至5人及8至10人份，可因應不同人數而選擇不同分量。

嚐遍滬式如意菜式

送牛迎虎賀新歲，翡翠飲食集團旗下品牌於今個新春接連推出一系列新款賀年如意菜式及應節食品，並推出多款新春限定優惠。當中，翡翠拉麵小籠包廚師團隊深諳知味之道，特意搜羅不同賀年食材，由1月21日至2月15日期間，推出多道期間限定特色賀年美饌。大廚將傳統名菜糅合新元素，推出「龍馬精神」滬式醬油龍蝦炒年糕，以濃油赤醬快炒龍蝦，再配以香糯煙韌年糕，風味十足。龍蝦生猛猛，而年糕則帶有「年年高」之意，寓意身體健康，步步高陞。而另一道「橫財就手」紅燒蹄膀更是福氣滿滿，蹄膀經過大廚長時間烹調，燉煮出亮麗的琥珀色澤，外皮入口即化，鮮嫩多汁。

而在2月1日至2月7日，指定分店更推出「風生水起」撈起撈喜，根據傳統，把食材逐樣加進碟中，每加一樣食材就講一個祝賀詞。而在拌勻食材時，一起不停講「撈起撈起」，寓意「越撈



◆ 限定特色賀年美饌

◆ 原隻鮑魚撈起外賣

◆ 滬式赤膠耳素菜盆菜

越旺」、「風生水起」，希望為來年帶來好運與財富。而今次餐廳的撈起食材豐富，除了煙三文魚外，還配合色彩繽紛的鮮蔬，可加\$50升級轉「原隻鮑魚撈起」，或加\$80升級至雙喜臨門「煙三文魚及原隻鮑魚撈喜」喜上加喜，更添豪氣！

另外，今年餐廳推出全素珍品盆菜，這滬式赤膠耳素菜盆菜，用上多達13款素菜珍品，其中更包括用上OMN! Pork新豬肉重塑經典滬菜之素獅子頭、含豐富膠質及帶有陳皮香氣之赤膠耳、素雞、百頁結、新鮮淮山等，食材搭配新穎。

塔羅星座

文：BENNY WONG



各方面也得到很好的平衡，若果再在平穩中加多些努力，那就更加完美了。



女皇牌顯示了財富的豐收，早前進行中的難題，一一給你的毅力所征服。



若果真的遇上難事，千萬不要收藏心裏，一定要坦白說出來，是有人願意助你渡過難關的。



開始思考近來的方向，問題在於自己心中所好，千萬不要錯悔當初，時光是留人的。



大膽、任性、頑皮是今個星期的性格，不要看小自己的破壞力量，星星之火可以燎原。



抽到力量牌，是提示你今個星期要量力而為，以靜制動，不宜主動出擊，宜留守待發。



今個星期魔鬼牌纏身，小心合約條文，勿亂簽文件，以免壓債大增及誤交損友呢！



病向淺中醫，縱使係鐵人也需要休息的，要保持良好的身心才能繼續發光發熱。



鬥氣、鬥氣、鬥氣是今星期經常發生的，雖然無傷大雅，但也令身心勞累。



有強烈的旅遊運，不妨多出外旅行走走，吸收大自然的空氣，對運程還有幫助！



工作壓力頗大，工作量還不斷增加，令你有點吃不消，上司也同時對你施壓，令你進退兩難。



你說什麼話，愛侶也一認同，甚至盲目追隨。我都話愛情是盲目的，沒有理由的。



Benny Wong

香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能觀視你的未來，擅長各類型西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

什麼是草藥魔法？

的植物蘊含着一個惡魔。隨着時代的進步，每一種文化都承認草藥有神秘的功效，並且把某些魔法特性，歸結於他們本土的植物和樹。

經常有人問我，什麼是草藥魔法？草藥和普通植物有什麼不同？它能做什麼？

就拿最常見的檀香來說吧，在魔法學裏是這樣定義的：檀香是可以帶來正能量和驅走

負能量的植物，它的香味會使人馬上平靜和愉快，可以用於治癒咒語、愛情咒語以及豐饒咒語等，在任何魔法儀式上都可以用它來增加積極力量。

草藥魔法也是現存最古老的神奇體系，在原始時期，巫術魔法和醫藥是不分家的，很多草藥被納入治療的行列，成為了草藥魔法的起源。

