

坐擁維港 180 度全海景 相聚盡享多國風味美饌

最近，筆者發現不少朋友疫情下難得相約見面，除了注重吃什麼之外，更重視選擇一些環境較為寬敞的餐廳，方便坐下來相聚談心。本期介紹的正正是坐擁維港 180 度全海景的餐廳，一間位於九龍海逸君綽酒店地下的摩登地中海餐廳，提供多款風味美食，讓食客好好放鬆，沉醉於地中海氛圍中；另一間則是位於尖沙咀中心的海景餐廳，環境設計如懷舊歌廊，提供西式美饌為主，讓食客恍如置身昔日風靡一時的懷舊酒廊中，適合三五知己共聚一堂。

採、攝：焯羚、雨文



摩登地中海餐廳室內空間明亮舒適



熱波士頓龍蝦包



熟成和牛、銀鱈魚西京燒、薄餅及特色雞尾酒



掃碼睇片

新鮮生蠔、西班牙滋味小菜及特色飲品



午餐時段的餐前小菜以自助形式供應。



餐廳的大型玻璃窗設計，讓你可 180 度飽覽維港，天花更以巨型 LED 天幕裝飾。



餐廳中間設有大型舞台



芝士焗龍蝦

日本帶子刺身

舌尖探索地中海美食之旅

位於五星級九龍海逸君綽酒店地下的摩登地中海餐廳 The Bayside，離紅磡長廊僅幾步之遙，餐廳的室內設計由著名設計師 Herman Zanghellini 和他的團隊操刀，室內空間以藍色和橙色為主調，與夕陽的餘暉互相呼應，再配上經過精心挑選的水磨石餐桌座椅，讓食客恍如置身夢幻的地中海國度之中。甫踏進餐廳，便可看到地面鋪滿如藍寶石般雅致的復古馬賽克手繪瓷磚，散發溫馨氣息。在一旁的開放式酒吧可品嚐專業調酒師特製的雞尾酒、進口啤酒及餐廳獨有的自家調製啤酒，特色雞尾酒以雀仔的造型盛載着混合了琴酒、櫻桃酒、紅莓汁、迷迭香及澳洲葡萄酒，酒香四溢。Spring Garden 集合薰衣草、西柚、梳打及碟豆花，非常清新又不算甜的特飲，清爽可口。

餐單的選擇琳琅滿目，菜式涵蓋從西班牙華倫西亞到意大利威尼斯的中海風味，如 The Bayside Bisque 生蠔取自法國的生蠔，質感薄身而爽口，鹹香而有甜味；還有西班牙滋味小菜、自家製薄餅、自家製

乾式熟成和牛及來自各地的頂級海鮮等。餐單集各種地中海佳餚於一身，帶領食客走遍西班牙、意大利、法國和希臘的沿海地區，團隊更嚴選歐洲南部的頂級食材，旨在為食客獻上食材真實的味道。由中午起至午夜，餐廳均提供不同的菜式任君選擇：午餐時段餐前小菜以自助形式供應，包括經典冷盤 (charcuterie)、餐湯、沙律、芝士拼盤、薄餅和自家製甜點，讓食客可以先開胃，再享受主菜。下午時段餐廳更會提供精選下午茶套餐，有一系列精緻奢華的鹹甜點。晚餐則從下午五點半開始，單點 (a la carte) 與嘗味餐單 (tasting menu)，涵蓋一系列熱門地中海美饌。

他們多款的特色輕食特別合女士胃口：「波士頓龍蝦包」、「馬里蘭州蟹餅」、「墨西哥魚卷」。「波士頓龍蝦包」牛油香味麵包裹着龍蝦的醬汁，伴有少許白蘭地的酒香，更能突出龍蝦的鮮甜味，簡直是絕配。「馬里蘭州蟹餅」蟹肉清甜甘香又誘人，蟹餅飽滿扎實，入口絲絲蟹肉就

溢出來了，口腔內滿滿的蟹肉，真是超有滿足感。「墨西哥魚卷」吃法主要是將肉、豆、碎奶酪等食品，和各種醬放在墨西哥薄餅上，並把餅捲起來同吃，這裏更配上了芒果莎莎，入口有芒果的清甜，配料較多的關係口感也分外豐富。龍蝦湯非常特別，有條脆餅捲着龍蝦肉，讓你見到沒有偷工減料，味道當然好濃。

主菜方面「西班牙油蒜大蝦」，重點是吸滿橄欖油的蒜香大蝦，連同蒜片同吃，蒜香四溢的大蝦爽口彈牙，大大提升了大蝦的鮮甜味，伴碟的多士吸收了蒜蓉橄欖油香，更是好味。「銀鱈魚西京燒」入口已感受到用味醃醃過的銀鱈魚香味，燒好後的銀鱈魚表面金黃，魚肉帶有淡淡味噌的甘甜味。「熟成和牛」和牛雪花平均，入口肉味香濃又不會韌，滿口肉香兼超 juicy，一流享受。甜品則有馬里布椰子檸檬撻伴椰子意大利雪糕，酸酸甜甜的檸檬撻，解膩消脂，口感清新。而紅桑子雪芭伴意大利雪糕，則入口清甜冰涼透心，充滿果香。



西班牙油蒜大蝦



墨西哥魚卷



牛肉他他



馬里蘭州蟹餅



甜品

置身懷舊酒廊嘗西式美食

位於尖沙咀中心 3 樓的 StarVerse 星匯演，毗鄰維多利亞港，大型玻璃窗讓食客可 180 度飽覽維港的日與夜，天花以巨型 LED 天幕裝飾，燈光柔和和醉人，加上近萬呎瑰麗典雅的餐廳中間設有大型舞台，將來每晚可呈獻不同主題的現場音樂表演 (現時暫因政府防疫政策而未能推出)，讓食客恍如置身上世紀末八九十年代風靡一時的懷舊酒廊中。

餐廳以西式為主，亦有亞洲口味，設有午市及晚市套餐，供應各式海鮮、小食、扒類等菜式，以及多款是日甜品。推介的川式牛肉他他，是剉碎新鮮、高品質的新西蘭 M7 牛肉，配上碎洋蔥、生鴨鵝蛋黃而成的一道法國菜。混合川式秘製醬油，有別於傳統吃法，在酸、鹹味道外，更多一重川辣味，盡情享受舌尖上的刺激！而日本帶子刺身，選取薄切日本帆立

貝，作為前菜配以柚子醋，酸酸甜甜零舍開胃。

主菜方面，可選焗脆豬柳圈配薯蓉洋蔥汁。洋蔥圈聽得多，但這是將上盛的巴西豬柳捲圈炸脆，中間釀上柚子辣椒的意大利菜式。配上幼滑的紫薯薯蓉及洋蔥醬汁，提升豬肉鮮味，廚師再巧妙加入已醃製的茴香，解除豬肉帶來的油膩之感。白酒煮西班牙辣肉腸青口，新西蘭青口遇上西班牙辣肉腸會擦出什麼火花？青口肉厚肥美，辣肉腸的鹹香，配上秘製的龍蝦高湯提鮮，造出豐富又多層次的口感。

另外，一道芝士焗龍蝦，為波士頓龍蝦配以芝士焗，如是芝士控必試！餐廳場地可容納 160 人，可提供自助餐及套餐選擇，日後也可租用舞台及樂器，與親朋好友相聚，共度歡樂時光。



焗脆豬柳圈配薯蓉洋蔥汁



川式牛肉他他



白酒煮西班牙辣肉腸青口



香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能凝視你的未來，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。

揀顏色瓶透視你的愛情運

秋天來了，不論你係單身男女，還是老夫老妻，相信對愛情一定充滿憧憬，究竟能否在冬季來臨之前一嘗秋天片片楓葉情呢？現在就跟大家玩一個顏色占卜遊戲。現在只要誠心禱告默念着，之後憑感覺揀選自己所喜愛的一瓶顏色，就能揭示你未來兩星期的愛情運程囉。

藍色瓶

這可能是證明一個很好的時間來癒合感情的裂痕和蘊含團聚的意味。兩性的關係在這個時候需要特別注意，你們可能經歷一個混亂的時期，但要記住，事情發生總是有原因的，而任何的原因和情況都是可以解決的。



紅色瓶

當情緒充滿挑戰的時候，將不滿的能量減退。學會讓時間退後一步，嘗試避免陷入不愉快的情況。耐心是關鍵，事情會比你希望的更慢。它標誌着艱難的時刻，但你會渡過。一定要記住，我們最艱難的時刻來到時，我們最需要的是吸取經驗。新的開始，是蓬勃發展的好時機。

黃色瓶

清晰地代表舊有的關係可能即將結束，像火已熄滅的生命進入了空虛的時候，一個沉思的時間，努力打開新的機會，將在過去的消極的想法一掃而空。一個變革的時期，這是必要的，但可能不會立即受到歡迎。

橙色瓶

與夥伴具有很強的關係，無論是在愛情或在業務上。它可以預知現有關係的加強或新的信號。和諧與寬容是關鍵，與那些沒有那麼幸運的人分享你的好運氣。這是一個在你的生活中找到的平衡及新開始，也可能是一個好時機，留意一直在你身邊的人。

塔羅星座

文：BENNY WONG



要多留意腰背痛的問題，選擇對腰患有顯著效用的石榴石手鏈幫忙吧。



黃水晶能令你今周的財富更見呢，不妨考慮一下吧！



今個星期有啲病魔纏擾，可以多帶白水晶的飾物來預防一下呢。



工作很多的變化令你無所適從，多佩戴茶水晶就能令事情更快、更順利解決。



要好好打理飲食習慣，不應暴飲暴食，不然美好身段就會前功盡棄的。



月亮石的光芒可讓你固執的頭腦及性情柔軟下來，更能令你人緣大放異彩。



抽到正義牌，運氣無往而不利，但要留意小心氣餒過盛啊。



抽到女皇牌，購物都不亦樂乎，但月結單來時就苦難了。



口多多種下了是非的源頭，可以多佩戴藍色的水晶，多少也有點幫助的。



工作上有點兒阻礙，用綠幽靈水晶石能夠有效幫你順利過渡。



愛發夢又胡思亂想，不如放個綠松石的飾物在牀頭，能夠有助安寧入睡的。



留意財務的問題，太陽石能改善問題及加強財運，不妨多用。