

◆意大利百年品牌 GIOVANNI PINA 充滿聖誕氣氛。



每年聖誕節和元旦新年都是年輕人講求享受西式浪漫的時刻，因此這期介紹3間西式餐廳，有意大利百年品牌 GIOVANNI PINA 的創意意大利菜、來自英格蘭打比郡的人氣炸魚薯條連鎖店 Zan Fish 姊妹店 The Chippy 的直送英式小食和日式火鍋，年輕人消費得起又不失風味。

◆採、攝：寧寧 掃碼睇片

意大利百年品牌 GIOVANNI PINA 北角分店位於北角匯一期，他們除了各式精美蛋糕甜點外，其意大利菜是將傳統和創意結合做出很合港人口味的餐飲，而且用料高質、調味顧及港人口味，重要的是各種擺盤也非常精緻，喜歡打卡者不會失望。

先看他們的頭盤，手工流心芝士沙律配秘製羅勒橄欖油意大利陳醋汁，用幾種顏色的菜汁淋在白色的流心芝士波波上，伴上沙律菜，很漂亮，口感美味清新。黑松露野菌忌廉湯不用介紹都知美味，而且黑松露野菌是他們的專科。

馬天尼酒忌廉汁煮鮮青口，青口肉雖然不是自助餐式的大粒肉，細細粒但肉嫩很鮮美。論海鮮意大利餐廳不會失禮，特級海鮮薄餅、威尼斯式比目魚醬配意大利脆包片、石燒魷魚配秘製女神香草醬，食物配搭已很吸引，睇得到用料靚，食落更無異議。

紅酒汁慢煮牛頰肉手工意大利寬條麵、石燒美國特級平鐵牛肩扒配香脆薯條，兩款不同手法烹調的牛肉菜式各有優勝，喜歡口感軟綿的選紅酒汁慢煮牛頰肉，想有咬口選石燒牛肩扒。他們的意大利甜點水準不用多講，隨便一款也很正！

英式炸魚薯條體驗

2022年世界盃剛完結，中斷賽季的英超緊接上場，香港的足球迷絕不寂寞，所以英式酒吧、英式小食不愁沒捧場客。在英國具代表性的經典小食炸魚薯條，得到皇室成員、英女王伊麗莎白二世、搖滾樂隊披頭四、球星碧咸的喜愛。曾於中環英國文化節短短兩星期，錄得日銷500份炸魚及750公斤薯條驚人成績的英格蘭打比郡的人氣炸魚薯條連鎖店 Zan Fish 姊妹店 The Chippy，繼年中於尖沙咀加連威老道開設第一間分店後，上月旗艦店也正式進駐香港島中心地段銅鑼灣耀華街，除了招牌炸魚薯條外，新店還新增多款牛肉及雞肉批供選擇。

這間銅鑼灣旗艦店，將英式文化融入到每一個角落，讓人如置身於英國本地，炸魚薯條配上生啤啤酒，給客人帶來非一般的英式炸魚薯條體驗，盡情投入足球的狂熱氣氛。The Chippy 之炸魚100%從英國打比郡空運到港，選取頂級大西洋鱈魚，抵達港口前已在船上進行加工及冷凍，鎖住鱈魚的肉质及營養價值，保留其新鮮的味道。精選炸魚薯條套餐採用新鮮鱈魚香炸後仍能保留原有魚肉的鮮味及肉汁。薯條為典型英式尺寸，油炸至外脆內軟並呈現漂亮的金黃色，配上五款秘製英式經典醬汁，分別是清爽解膩的「青豆醬」，為 Michael Jackson 最愛口味；「咖喱醬」、「番茄醬」、英國秘製配方的濃郁「牛肉醬」、味道濃郁甜香的「他他醬」。連英國回港的人都說英國本地也不及香港 The Chippy 的好食；旗艦店內還新增多款肉批，包括牛肉批、牛肉洋葱批、雞肉蘑菇批、咖哩雞肉批，還貼心照顧素食者需要備有兩款素批，分別是素免治牛肉洋葱批及素雞肉蘑菇批，滋味非常。

除了招牌炸魚薯條套餐系列、肉批系列，還提供人氣熱門街頭小食12吋珍寶香腸系列——炸熱狗腸、炸司華力腸及炸英國辣豬肉腸。香腸口感偏堅實及彈口，經油炸過後更增添一份香口味道。

至於飲品系列，四款英式經典汽水 Ben Shaws Shandy、Ben Shaws Dandelion & Burdock、Lit、Vimto，是英國人童年記憶中的味道，可以說是他們兒時口味的代表，所有食品價格合理，香港人有機會不妨去感受一下。



◆The Chippy 是英式酒吧，裝潢上自然充滿英倫風。



英式酒吧食正宗炸魚薯條



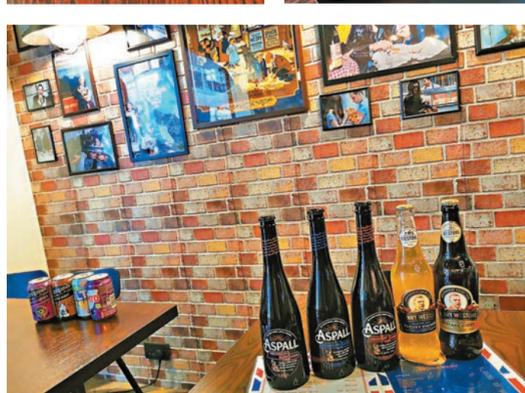
◆炸魚薯條是英國招牌食品，圖為炸鱈魚薯條。



◆The Chippy 獨有的肉批咖哩牛肉批、雞肉批、素食批等。



◆The Chippy 的炸司華力腸(上圖)、英國辣豬肉腸。



◆The Chippy 全部飲品和食品都由英國直送香港。

創意意大利菜用靚料味美



◆手工流心芝士沙律，配秘製羅勒橄欖油意大利陳醋汁。



◆石燒美國特級平鐵牛肩扒，配香脆薯條。



◆黑松露野菌忌廉湯



◆威尼斯式比目魚醬，配意大利脆包片。



◆紅酒汁慢煮牛頰肉，配手工意大利寬條麵。



◆特級海鮮薄餅



◆石燒鮮魷魚，配秘製女神香草醬。

同場加映

天冷吃涮涮鍋 全新海膽和牛菜單

天氣愈來愈凍，最適合吃火鍋。位於尖沙咀海洋中心402號舖的西京燒「京都一之傳」推出全新海膽和牛菜單，當中便包括了以熊本A4和牛及北海道海膽入饌的涮涮鍋(ShabuShabu)。全新涮涮鍋有5款不同湯底選擇，有自家製魚乾高湯熬煮的黃金出汁湯、加入鮮海膽鮮甜甘香的海膽出汁湯、富含大量骨膠原的特濃雞白湯、豚骨湯頭加入馬蘇里芝士的芝士豚骨湯，以及甜香味美的甜醬油湯。

另外，如配合熊本縣和牛、熊本縣豚豚肉、宮崎縣雞肉等，涮涮入口即化和牛，會讓人忍不住一片再一片。當吃到最後時，更可來碗雜炊吸滿湯底精華！店方的涮涮鍋現可升級至不同口味的雜炊，如日本北海道海膽雜炊，入口層次豐富鮮甜；拉絲芝士雜炊，配合食材熬煮奶香濃味，拉絲效果滿分！

◆採、攝：俊朗



◆全新和牛菜單



◆熊本A4和牛



香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能窺視你的未來，擅長各類西洋占卜術，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。



魔法蠟燭的顏色及功效(下)

金色：在祭壇上代表父神。男神的力量和太陽神。用在蠟燭魔法儀式也代表財富，繁榮和豐盛，直覺，理解，占卜，運氣，財務特性，吸引來較高能量的影響，太陽魔法。
銀色：在祭壇上代表母神。女神的力量和月神。用在蠟燭魔法儀式也代表，消除負能量，勝利，穩定，冥想，開發通靈能力。
紅色：火元素。用在蠟燭魔法儀式也代表生命力，生命本能的慾望，愛，健康，活力，力量，激情，性能力，勇氣，意志力，體力，磁性，保護，征服恐懼或克服低落無力感。
綠色：土元素。用在蠟燭魔法儀式也代表豐盛與金錢，女神重生，農業和金融，財

富，豐富，繁榮，吉祥，大方，成功續約，新的開端，婚姻，平衡，成長，就業成功，復甦，雄心，去除貪婪和嫉妒。
黃色：風元素。用於創造力，自信，溫和的調解，行動力，吸引力，豐富性，個人魅力，智力，想像力，心靈的力量，靈感的激發，學習，占卜。
深藍色：水元素。讓事件產生變化，忠誠，榮譽，真理，靈感，智慧，神秘力量，保護，理解，身體健康，幸福，和平，忠誠，和諧，耐心儀式和整合儀式。
淺藍色：耐心，幸福，星體光體出遊，靈性開發，保護家庭和諧，也代表年輕男性。

塔羅星座

命運之輪啟示你本星期會有重大的決定或改變，前路未知去向，但必須繼續，無得停步。
節制牌的出現，提醒你別因情緒問題而影響工作事宜，平常心面對。
月亮牌會影響本星期的情感，小心胡思亂想而鬧意見不和，不值得呢。
智慧老人令本星期有學習不斷的精神，進修、拓展、大膽是正確的決定。

女祭司啟示你本星期凡事要有學習心態，虛心請教，成功自然在望！
找尋新工作，最緊要得朋友幫助，本星期絕對能得此運勢。
星星牌的出現令你有著童話故事的想法，但也不能太天真而草草了事，也得努力工作。
凡事學識忍耐是本星期力量牌的提示，小心自把自為帶來負能量。

審判牌在手，提醒你勿失信約，別信口雌黃。
悠然自得又一星期，太陽牌的照耀，想差也難啊，順順利利過渡。
礙事的問題隨著正義牌的出現，終於得到解決，問題不再糾纏，樂得安心。
開心、放心、輕鬆是要力量牌的提示，小心自把自為帶來負能量。實踐的，世界牌是要你讀萬卷書，不如行萬里路，實踐要緊。

文：BENNY WONG