◆韓國烤肉 店環境



時尚聯乘系列之美食篇

慧嘗Prime 級烤牛

與香脆多汁炸雞

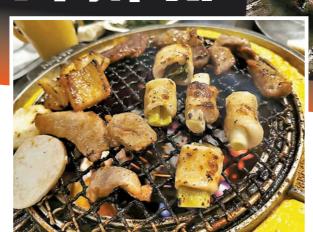
近年,除了時裝界喜歡各種形式的聯乘,在 飲食界中,亦有不少餐廳聯乘推出全新餐單。 正所謂民以食為天,隨着防疫政策放寬,香港 餐飲業變得生機勃勃,「韓國 No.1 烤肉店」

> 新麻蒲韓國烤肉店與擁有20年歷史的 人氣炸雞專門店 NeNe Chicken

> > 聯乘推出烤肉 x 炸雞任食, 食客可於指定時段無限量 享受多達十三款精選燒 烤肉品及十四款炸雞; 而西班牙餐廳La Paloma亦藉機揭開全新篇 章,推出新一輪的聯乘系 列「Hot Wednesday」,

為食客帶來特有的感官享受。

◆採、攝:寧寧







烤肉×炸雞90分鐘任食 全新大葱烤腸必選

早前,新麻蒲韓國烤肉店與人氣炸雞專門店 NeNe Chicken聯乘推出烤肉 × 炸雞任食,食客 可於指定時段(逢星期三至日全日供應)無限量 享受多達十三款精選燒烤肉品及十四款炸雞(可 挑選的燒烤肉品種類如Prime級烤牛與數量,須 視乎放題選項而定),當中包括全新燒烤單品大 葱烤豬腸、牛板腱肉,與韓國同步發行的煙燻紅 寶石炸雞,以及以蜂蜜和小麥粉製成的傳統小點

十四款招牌香脆炸雞

由即日起至3月底,大家可選豬肉燒烤 × 雞任食或豬牛肉燒烤×炸雞任食,限時90分 鐘,價格都只是200元以下,豬肉燒烤×炸雞 任食,包括七款豬肉燒烤肉品、十四款香脆炸 雞、兩款汽水、一款甜品、泡菜前菜及爐邊 蛋,食客還可於任食加錢上追加其他飲品任 飲;而豬牛肉燒烤×炸雞任食則在以上任食中 加多六款牛肉燒烤肉品。

另外,現凡於將軍澳及大埔新麻蒲韓國烤肉 店,於指定時段惠顧豬肉燒烤任食或豬牛肉燒烤 任食,即可以指定價錢同時享有十四款NeNe Chicken招牌香脆炸雞任食,食匀韓國最正最地 道滋味,一次過滿足你兩個願望。炸雞味道包括 招牌原味、韓式甜辣、蒜香醬油、初雪、芝辣初 雪、白郡主、青陽辣椒白郡主、青芥末白郡主、 大葱、秘楓糖、大韓廚師、隊長辣、咖喱,以及 全新口味煙燻紅寶石辣醬。如只想品嘗香脆炸雞 亦可,約150元即可任食。

燒烤豬牛肉品選項多

這兒的燒烤豬肉肉品選項多,如招牌護心肉 (原味/辣)、秘製豬頸肉、秘製豬排骨、厚 切新麻蒲五花肉、秘製豬皮、全新大葱烤腸 而燒烤牛肉肉品選項則有秘製牛肋排肉、秘製 肩胛肉及全新牛板腱肉等。



◆燒烤牛肉肉品



◆牛肉燒烤任食



◆豬肉燒烤任食

主廚聯乘呈獻特色晚宴 **THot Wednesday**

◆餐廳備有多達十三款精選燒烤肉品供選擇





◆「Hot Wednesday」聯乘活動

從3月8日起,La Paloma主廚Alex Fargas每隔兩個星 期會與多位業界頂尖烹飪大師進行四手聯乘,攜手薈萃西 班牙文化精髓及世界各地的美食,合作呈獻令人難忘的特

每場「Hot Wednesday」聯乘活動均用創意糅合來自兩種 文化的美食,為La Paloma的招牌巨型海鮮飯和美味西班牙 小點增添色彩。過去七次活動中,「Hot Wednesday」更曾 帶領食客以舌尖遊歷英國、日本、意大利及秘魯等地,以前 所未有的新搭配締造出獨一無二的用餐體驗,滿足城中對美 食甚有要求的食客。

今次的「Hot Wednesday」,首先將由 Liberty Exchange Kitchen and Bar的主廚Yongsoo Doo為今次活動打響頭炮, 與主廚 Alex Fargas 聯手打造五道洋溢亞洲風味的特色小點及 巨型西班牙海鮮飯、盡顯兩位高超的烹飪技藝、並以食物展 現不同的文化。其後,活動第二彈則迎來壽司喰(Sushi Kuu) ,行政總廚向川哲先生(Mukogawa Satoru)將在3月 22日以新鮮海鮮入饌,設計一系列日式西班牙小點,配上精 緻擺盤,務求為食客帶來特有的感官享受。



◆聯乘活 動薈萃西 班牙文化 精髓及世 界各地的 美食。

食得滋味

精緻手工撻 標準迷你選擇

春意漸濃,踏入生機盎然的季節,是時候來 點新轉變。轉眼來到年頭的離職月份,相信大 家定必曾為選擇散水餅而煩惱;正所謂好聚好 散,一件討人歡心的散水餅必不可少。有見及 此,人氣甜品店 Pâtisserie Jane 呈獻精緻手工 撻系列及經典紐約曲奇系列,為大家帶來性價 比高而且大方體面的散水餅選擇,於離職之際 都可在前同事面前留下好印象!

今次品牌所推出的兩款散水餅系列可作單件 購買或以禮盒裝發售,如精緻手工撻系列設有 標準及迷你尺寸選擇,可因應不同人數及預算 來預訂,標準撻(直徑約7cm)適合於下午茶 時間為大家送上,大小剛好;迷你撻(直徑約 5cm) 則可於傍晚時候派發, 一口一件, 滿足 饞嘴之人;無論是標準手工撻禮盒抑或迷你手

工撻禮盒,均有十二款不同口味,每款口味各 一,大家總會找到心儀之選。而經典紐約曲奇 系列方面,則有流心及軟心曲奇兩大類選擇: 客人可首先挑選特選紐約流心曲奇禮盒或經典 紐約軟心曲奇禮盒,每盒各有六款不同口味, 每款口味各一,帶來滿滿驚喜。

雖説其精緻手工撻及經典紐約曲奇系列為性 價比高的散水餅之選,但其同樣適合在任何時 候品嘗,如舉辦派對聚會的話,可訂購標準手 工撻禮盒作餐後甜品享用;與朋友於郊外野餐 時,適合一同分享迷你手工撻禮盒,同時打卡 一流;或在婚宴、百日宴等場合上,向在場賓 客派發單件裝紐約流心或軟心曲奇,就最適合

◆文:雨文



標準手工撻禮盒



◆經典紐約軟心曲奇禮盒



Benny Wong

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。

秘魯聖木注點

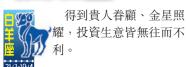
燃點秘魯聖木注意事項:

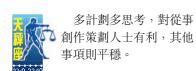
- 點燃秘魯聖木前必須確保室內空間通風良好;
- ·如果點燃聖木後感暈眩,則需轉移至未有點燃的空間好好休息;
- ·不要將聖木置於易燃物品附近;
- ·將聖木置於毛孩或小孩觸碰不到的位置。離開前,請確保聖木完全熄滅避免引起火

秘魯聖木保存方法:

- 1)放置於乾燥陰涼處。
- 2)可存放於密封玻璃瓶。 3)可放入乾燥劑防潮。

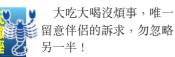


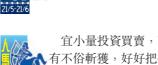


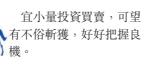




煩惱多事奔波勞碌,心 情煩躁,宜以靜制動,勿

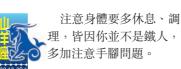






萬事皆在變動當中,勿

意氣用事,凡事應以合作



樣樣事胸有成竹,旺事

業財富,不妨大膽出擊!



人緣強勁,留意身邊的 人,大有機會找個好對象



標為主,勿因一時之氣, 而後悔莫及!

文:BENNY WONG

不宜急進,應以長遠目

