時尚聯乘系列之**美食篇**

平民價一次過滿足兩個願望

盡嘗Prime級烤牛與香脆多汁炸雞

◆韓國烤肉店環境

◆炸雞選擇

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

◆餐廳備有多達十三款精選燒烤肉品供選擇

◆全新大葱烤腸

◆烤豬肉品選擇達七款

◆牛肉燒烤任食

◆豬肉燒烤任食

烤肉x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心藥果。

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 × 炸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，食勻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、秘製極級牛排骨、薄切特級牛舌、L.A. 牛肋骨、牛肩胛肉及全新牛板腱肉等。

◆燒烤牛肉肉品

主廚聯乘呈獻特色晚宴「Hot Wednesday」糅合文化美食

◆「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色晚宴。

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。

雖說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，就最適合不過。

◆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警。

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。

塔羅星座

文：BENNY WONG

白羊座 21/3-19/4
得到貴人眷顧、金星照耀，投資生意皆無往而不利。

金牛座 20/4-20/5
煩惱多事奔波勞碌，心情煩躁，宜以靜制動，勿衝動！

雙子座 21/5-21/6
萬事皆在變動當中，勿意氣用事，凡事應以合作行先！

巨蟹座 22/6-22/7
樣樣事胸有成竹，旺事業財富，不妨大膽出擊！

獅子座 23/7-22/8
人緣強勁，留意身邊的人，大有機會找個好對象呢！

處女座 23/8-22/9
不宜急進，應以長遠目標為主，勿因一時之氣，而後悔莫及！

天秤座 23/9-22/10
多計劃多思考，對從事創作策劃人士有利，其他事項則平穩。

天蠍座 23/10-21/11
大吃大喝沒煩事，唯一留意伴侶的訴求，勿忽略另一半！

人馬座 22/11-21/12
宜小量投資買賣，可望有不俗斬獲，好好把握良機。

山羊座 22/12-20/1
注意身體要多休息、調理，皆因你並不是鐵人，多加注意手腳問題。

水瓶座 21/1-19/2
日捱夜捱，還是多作休息吧，要學會固本培元。

雙魚座 20/2-20/3
考慮與女性朋友合作等事宜，會有不錯的效果。