

新點子 自製甜品搶Fun

朋友R想食咖喱、好友S愛清新柚子沙律，創意無限的Y卻最重視菜式是否有新點子；每次要約齊三人食飯，難度足有「十分」。幸好，最近在紅磡找到一家全新餐廳，一次過滿足三人要求之餘，也有我最愛的Tiramisu。這款Tiramisu更可由食客自製兼自選口味，如此多Fun，相信日後定會成為我們的聚腳「飯堂」。

文：梁家敏 圖：褚樂琪

A. 即製凱撒沙律 \$88
可選帶子、炸蝦做主料，佐以即打的銀魚柳蛋黃汁，足料又健康。



B. 即製火焗壽司
平日餐廳沒供應日本菜式，但在父親節 Brunch，特別設有 Counter 即包即製火焗壽司。



C. 冬蔭功海鮮燴螺絲粉 \$108
用南薑、香茅、辣椒膏打成冬蔭功汁底，燴入海鮮螺絲粉中，酸味恰到好處。



■ 餐廳地方闊大，桌與桌之間距離夠遠，所以毫無侷促感。

Info Bistro on the Bund

地址：紅磡紅磡灣紅鸞道8號
查詢：2269 7828



Food Counter，有廚師即煮生牛肉他他、火焗壽司、泰國湯河及刨冰，還有那道冬蔭功螺絲粉，亦可任吃天多尼烤肉，另加六十八元更可任飲餐酒，選擇豐富，一於帶爸爸來這家新餐廳慶祝。

（成人\$168、小童\$98），將在餐廳內設多個比較「安分守己」，純以地道口味取勝。餐廳特別請來印籍及泰籍大廚主理家鄉菜，印度菜更必試天多尼烤肉，因特設傳統天多尼爐來烤羊肉、Naan 餅等，獨有的炭香味，絕非一般焗爐可以媲美。父親節當天（6月21日）特設 Sunday Brunch

（成人\$168、小童\$98），將在餐廳內設多個比較「安分守己」，純以地道口味取勝。餐廳特別請來印籍及泰籍大廚主理家鄉菜，印度菜更必試天多尼烤肉，因特設傳統天多尼爐來烤羊肉、Naan 餅等，獨有的炭香味，絕非一般焗爐可以媲美。父親節當天（6月21日）特設 Sunday Brunch

新派 vs. 傳統菜



Tiramisu My Way
\$88 (任選一款酒)
吃時用手指餅逐款材料
蘸一些，有趣又好玩



印式乳酪香味燒雞 \$98
用天多尼爐烤出來的雞充滿炭香味，外乾內 Juicy，可以蘸乳酪醬同吃。