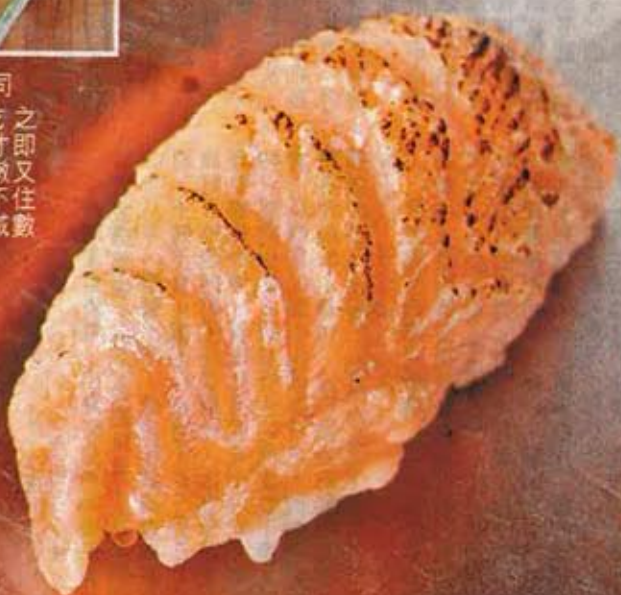




即製火焗壽司

■場內必吃之作，有柯打才即場燒起，既嫩又香，叫人忍不住一口氣連消滅數件！



○任食會所級即製美食○

之前曾推介同酒店的夢上海，其滬式Brunch可謂質高兼抵食，想不到新開的西餐廳Bistro on the Bund亦不相伯仲。餐廳前身是高級會所九龍會的扒房，現在供應西式、印度和泰式a la carte，不過還是以周六日供應的Brunch最吸引，以\$138起的價錢便可歎盡多國美食，雖然不像其他自助餐般大堆頭，但每樣也做得有板有眼。食物佔九成是即點即製，新鮮熱辣不在話下，最低讚是用上靚料，如生牛肉他他就以頂級美國安格斯打成，爽嫩味濃，再配上專人即撈的凱撒沙律，叫人吃不停口。

另亦有Brunch較少見的火焰壽司，入口綿滑之餘，更滲着魚油和一抹焦香，超惹味！另還有即炒意大利粉、泰國船河、印度Tandoori燒烤和橙酒煮班戟、泰式珍多冰等甜品。泰式串燒和墨西哥薄餅亦做得很出色，前者烤得香口，後者則包着肉碎、芝士和椒絲，吃到最後辣味才逐步攻佔味蕾，推介必試！

這裏更貼心地設有小朋友專屬Buffet枱，高度設身訂造，分別有迷你漢堡、炸雞塊、朱古力噴泉和爆谷機等選擇，更可邊吃邊畫畫兼睇卡通，至啱一家大小啦！



即炒意大利粉

■可按口味選擇煮法和配上鮮蝦、青口、番茄等食材，意粉爽滑，整體不錯。



泰式串燒

■沙爹雞和沙爹牛肉質夠陰，汁醬亦佳，現烤起來特別香濃好吃。



迷你漢堡

■用上四安士安格斯牛，肉味濃，咬落爽嫩有嚼勁，水準拍得住漢堡專門店。



即製凱撒沙律

■沙律汁和芝士份量下得準，層次分明，鮮爽中夾雜着幾分脆香，甚醒胃。



美國安格斯生牛肉他他

■用料上乘，再伴以洋葱和特製汁醬，吃來香嫩不已。

地道泰式珍多冰

■由專人即創再自行添加配料，清涼透心，消暑必飲！

SAVE 灣畔餐廳

日期：逢星期六、日及公眾假期
價錢：成人\$138起、小童\$68起
地址：紅磡紅鸞道8號海灣軒海景酒店地下
查詢：2269 7828

\$138食到飽

超抵周末Brunch

歎餐好食Buffet，是周末最期待的節目之一，不過質素好的往往索價高企，尤其一家大細的話，埋單認真襟計！不過近期有兩大平靚正的酒店Buffet，百多元便有交易，抵食之餘亦夠質素，這個周末絕不可錯過！
圖：郭正珊、蔡建新



立即CLICK米珠蓮BLOG切磋食力
http://blogcity.hkheadline.com/julianmi