

香港美食多，奈何人龍同樣多，除非富豪上身可以隨意一擲千金，否則想輕鬆享用高質素食實不容易。今次有紅磡通梁嘉琪帶路，尋得紅磡灣一片棕櫚樹林下的隱秘新店，各具特色，夠大家食足一整天。

撰文：黃穎妮
攝影：陳富權、梁偉德
髮型：Zell Leung@Il Colpo HH
服裝：Eutopus

全日擦勻 紅磡隱秘新食點

梁嘉琪



■夢上海環境雅致，加上柔和的日光，甚有富豪飯堂的氣派，但價錢卻偏向大眾化。



■除了 Wine Cellar 外，Sin's Bar 亦是品嚐美酒的好地方，寬闊梳化椅讓大家有私人空間，配合超大電視屏幕，無論三五知己傾密偈，或大班朋友齊睇波都夠舒服。



■軟毛氈、梳化椅、水晶燈……感覺華麗的布置卻沒有讓人拘束，反而落地玻璃透入的天然光及翠綠園林景致，讓人更舒適寫意。

早

夢上海 平歎第一代會所名廚菜

紅磡區高質素的食肆寥寥可數，隸屬九龍會的夢上海最近於紅磡灣海景酒店開業，除了午市及晚市套餐外，更創新推出周末半自助上海 Brunch。在充滿傳統中國建築色彩的布置中，最愛川菜及滬菜等濃味中菜的嘉琪早就滿心期待，得知餐廳大廚是出身於上海總會的濮興隆師傅後，更躍躍欲試其傳統上海菜。濮師傅承上海大師傅，堅持不使用急凍食材，海產亦全採用「游水貨」，絕對食得新鮮。

周末半自助餐
日期：即日起，逢星期六及日
(12nn-2pm/2pm-4pm)
價錢：成人 \$98、小童 \$38 (包茶芥)
查詢：2269 7888

醉翁豬手 \$100
為豬手先煮三個多小時，用上游水的桂花魚，濃烈的酸甜味中，依然可上花膠酒，吊出鮮味，入口不肥膩及爽口非常。



香煎八寶飯 \$78
■八寶飯一般蒸熟後食用，但大廚將八寶飯壓扁成餅後煎上，再灑上沙糖享用，甜而不膩兼煙煙韌韌。

午

奇醇酒莊 黃昏品酒約會 齊犯「罪」

黃昏時分在餐廳外的棕櫚樹長廊散步，必要到旁邊的奇醇酒莊，因當中有超過三百種各地優質及得獎名酒供選購，而每天五時更有黃昏品酒約會。此外，長廊另一邊的 Sin's Bar 亦全日提供多款葡萄酒及特製 Cocktail，除了每天下午 Happy Hour 時段買一送一外，一眾女士們更於星期一、三享品酒優惠，配合酒吧內 120 吋超大型屏幕直播各類球賽，嘉琪及她的老友們都找到最佳理由去享受這美麗的「罪惡」。



Cosmopolitan \$65
■在伏特加上加入甜香酒、檸檬汁及紅莓汁，味道酸酸甜甜，最適合作餐前開胃酒。



Seven Sin \$65
■伏特加、毡酒、白薄荷、秣酒、甜香酒、檸檬汁及七喜七種飲品調合而成的雞尾酒，雖為透明但酒精含量不低，充滿「殺傷力」。

晚

灣畔餐廳 東西美食一次嘗

連接着 Sin's Bar 的是 Bistro on the Bund 灣畔餐廳，餐廳除了西菜如牛扒、鵝肝等外，亦特別邀請泰籍及印度籍大廚帶來最正宗口味的咖喱、天多利、冬蔭功等，更有東西合璧的 Fusion 菜，最啱嗜濃味的嘉琪。餐廳亦有推出周末 Brunch Buffet，由全隊廚師出動即製泰、印、日、意、法美食，餐廳搖身一變成為美食市集，以相宜價錢就可享有會所級味覺享受。

灣畔美食精華遊
日期：即日起，逢星期六及日 (成人 \$138、小童 \$68)
時間：12nn-3pm
查詢：2269 7828



我的意大利芝士餅 \$88
■將一般 Tiramisu 還原，讓大家用 Lady's Finger 先蘸咖啡，再點上較淡口的芝士，最後加上自選的甜酒，自製個人口味芝士餅。



密醇功海鮮燴螺絲粉 \$108
■用上濃縮冬蔭功湯及椰奶以慢火煮熟螺絲粉，取其酸香而不取其辣，配合蝦、帶子、三文魚及青口，食到停不了口。



扒美國安格斯肉 \$228/1.2oz \$298/1.6oz
■美國安格斯牛肉味道一向鮮香，大廚教路燒至四五成熟，再配上經典領班牛油及烤雜菜最為出色，加上價錢超值，絕對抵食。