

Shoot
03

Ichiban
新店速遞

text : 安蔚、派林 photo : Suki、Mark、Tony design : Cheuk

地道食材 創意川菜

麻辣媽媽強調以傳統四川菜做法配搭創新食材；傳統做法即所有材料都是從四川及成都空運到來，紅油是自己炒辣椒後磨粉再加紅蔥頭等香料煮成、麻辣湯鍋用花椒、子彈椒、最靚的成都郫縣豆瓣醬做成等。做法地道傳統，但於材料上就創新的帶給人驚喜，如一道麻辣魚春煲，用時令的桂花魚魚春煎香後再放入辣鍋中；魚春煎過後腥味盡去，配以麻辣的濃湯吃份外惹味。又如辣子軟殼蟹，用辣子雞的方法來做軟殼蟹，蟹炸得脆卜卜的帶有微辣，是最受歡迎的菜式。



麻辣魚春煲 \$58

魚春煎得乾香爽脆，入口軟糯，魚春卜卜炸得很香脆，加上還吸收了辣油，堪吃到麻辣的香。



珍寶青檸樹 \$28

老闆之前經營極受歡迎的「小甜甜」，故這裡亦有不少甜品及特色飲品；這道青檸樹用檸檬及青檸打成，極酸但用來解辣一流。



麻辣媽媽

地址：佐敦廟街239號數碼廣場地下A-B舖
電話：2377 2882
營業時間：11am-3am
備註：不設加一，只收現金
平均消費：\$80/位

Shoot
04

九龍會班底 酒店級西菜

位於紅磡灣的海灣軒海景酒店，兩間食肆都是由前九龍會班底包辦，因此食物水準而且價錢合理。灣畔餐廳囊括東南亞及歐美菜式，前者由泰籍及印度籍大廚主理，包括天多利燒烤、咖喱等，做法正宗。西菜則由有廿多年經驗的黃師傅負責，菜式包括有意粉、薄餅、扒類等，以靚料如有機三文魚柳、00意大利麵粉、安格斯牛扒、黑豚等製作，部分更是自家創作的fusion菜，如冬蔭

功海鮮螺絲粉、高力炸雪糕糯米滋等。



灣畔餐廳

地址：紅磡灣紅鸞道8號海灣軒海景酒店地下
電話：2269 7828
營業時間：12nn-3pm, 6pm-12mn
備註：設加一，收現金及信用卡/位
平均消費：\$200位



扒美國安格斯肉眼 \$228 (12安士)

安格斯肉眼加上以香草、蒜蓉、檸檬等打成的牛油，肉香味濃，價錢亦相當抵食。

冬蔭功海鮮螺絲粉 \$108

螺絲粉以冬蔭功濃湯汁煮成，令醬汁可掛在粉上，入口帶微微酸辣，非常開胃。

