

牛肉他他(前)/火燄壽司(後左)/印度天多里燒雞及羊(後右)  
 不論牛肉他他，或是壽司都是現場即製，又可自行調校口味。  
 而燒雞及羊則烤熟後，熱騰騰的即場切片給客人，香氣四溢。



# 擦餐

小明  
Reporter

## 帶父親飽食無國界大餐

父親節沒想到要大肆慶祝一番？但1餐豐富的晚飯絕不能少，而我當然有好介紹，就是新開不久的Bistro on the Bund。餐廳前身是九龍會的西餐廳，以往只開放予會員，最近選址重開，改名後更搖身變為集合歐、印、泰3種菜的餐廳，單是a la carte餐牌就有近百款食品選擇，但大廚班底不變仍是由九龍會包辦，食物水準當然無庸置疑。不過最吸引人的，要數週六、日的brunch，可以相當優惠的價錢，一次過吃齊歐、印、泰菜式，而且雖說是自助餐，但食物由10個即叫即做的小食檔烹調，包括意粉、沙律、泰越式湯河、火燄壽司、泰式串燒、刨冰等等，新鮮程度爆燈。最重要是可以看着廚師為你精心炮製菜式，視覺、味覺與聽覺同時呈現，就算父親口味再挑剔，都能找到合心水的口味。

**a/ 冬蔴功海鮮螺絲粉(前)/蘆筍蟹肉忌廉汁意粉(後)**

前者的螺絲粉以冬蔴功濃湯汁煮成，入口帶微微酸辣，非常開胃。後者以新鮮蟹肉加蘆筍，味道清新。

**b/ 即場製作的凱撒沙律**，由沙律汁開始做起，以保持沙律的最均勻、最新鮮的味道。

**c/ 四式芝士批**  
 用上幼細的意大利00(00指麵粉幼細度)麵粉，搓成薄脆餅底，再加上4式芝士，入口香濃。

Bistro on the Bund 九龍紅磡灣紅實道8號海灣軒海景酒店地下 2269 7828  
 營業時間：12:00nn-12:00mn

記者小明評語：

食物大部分是即叫即做，並非一碟碟放在自助餐桌上，食物新鮮，亦令嗅覺與味覺同時得到滿足。

有8千多呎大，還有落地大玻璃窗，感覺開揚。而喜歡換酒杯底的，還可以到同場的Sin's Bar品嚐雞尾酒及多款葡萄酒。

父親節當日，只需\$168的價錢，就可以食到多款東南亞加西式食物，而平日亦只需\$138，與同類自助餐相比較，價錢非常抵食。

父親節湖畔美食精華遊

供應期：6月20日-21日  
 Brunch Buffet (12:00nn-3:00pm)：  
 成人 \$168、小童 \$98  
 Dinner Buffet (6:00pm-12:00mn)：  
 成人 \$268、小童 \$128

湖畔美食精華遊

供應期：6月27日起逢週六、日，12:00nn-3:00pm  
 價錢：成人 \$138、小童 \$68  
 備註：加\$38可無限添飲果汁及汽水，加\$88可無限添飲House Beer及餐酒，加\$298可以無限添飲Moët Chandon香檳。



FASHION & BEAUTY 08/06/09