

名撈切海鮮燻蠔絲粉 \$108
用上濃縮冬菇切及椰奶以慢火煮熟蠔絲粉，取其酸香而不取其辣，配合蝦、帶子、三文魚及青口等新鮮海鮮，開胃得停不了口。



選畔三式批 \$138
一個批包括有卷子配蘑菇、巴馬火腿配松露油及墨西哥辣椒配彩色燻龍椒三種口味，製作工序繁複，火候亦要小心掌握，大家可要細味。



落地玻璃窗透入的自然光令午間的餐廳寫意非常，但來到晚上，當水晶吊燈悄然亮起，又是另一樣的華麗感覺。



我的意大利芝士餅

這款甜品可以說是將 Tiramisu 還原解體，客人先用 Ladyfinger 手指餅乾蘸咖啡，再點上較淡口的芝士，最後加上經典的麻酒、Baileys 及新口味薄荷酒及 Triple Sec 等自選甜酒，自製個人口味芝士餅。

大班朋友聚餐，地點環境要好、價錢要相宜、有人怕甜、有人嗜辣、有人愛傳統、有人想試新野……真夠頭痛。最近發現九龍會全新餐廳 Bistrot on the Bund 竟能一次過滿足所有需求，任你選擇無國界美食，甚至創作個人口味，香港人要求再多都做得得到。

平民價 數會所美食

Bistrot on the Bund 灣畔餐廳位於紅磡灣，由火車站走到餐廳約需十五分鐘，雖然稍稍偏離旺區，但當坐於開揚的環境中，翠綠園林景致致時令人心神放鬆，預備好心情迎接美食。在西式餐廳布置中，除了提供牛扒、鵝肝等西菜外，亦同時供應東南亞美食，店方特別請來泰籍及印度籍大廚帶來最正宗口味的咖喱、天多利燒烤、冬蔞功等，另亦有東西合璧的 Fusion 菜。餐廳還推出週末/日 Brunch Buffet (成人 \$138/位，小童 \$68/位)，大廚們將總動員出動即製泰、印、日、意、法美食，令餐廳搖身一變成為美食市集，只以相宜價錢就可得到會所級味覺享受。

美國安格斯肉眼扒 \$228/12安士、\$298/16安士

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。

Tiramisu

還原解體



- 1 Sin's Bar 用上寬闊梳化椅，讓每位都有私人空間，配合一百二十吋超大電視屏幕，無論三五知己傾密喝，或大班朋友齊睇波都很舒服。
- 2 餐廳旁的 Wine Cellar，備有三百多種不同醇酒，其中多款更獨具收藏價值，驚喜滿一千二百元更提供港九區免費送貨。

Seven Sin \$65

以伏特加、麯酒、白薄荷、麻酒、甜香酒、檸檬汁及七喜七種飲品調合而成，酒精含量不低，不要小看其「殺傷力」。



酒吧酒莊 全日「犯罪」

近門口位置設有時尚寫意的酒吧 Sin's Bar，全日提供多款葡萄酒及特別調製的 Cocktail，除了每天下午四至八時為買一送一 Happy Hour 時段外，女士們在星期一及星期三更可享用特別品酒優惠，配合店內一百二十吋超大屏幕直播各類球賽，男男女女都可以找到最佳理由去享受這美麗的「罪惡」。飲飽食醉後，想在家中延續這宗罪，不妨到就於餐廳旁的奇醇酒莊，客人除可以參加每天五時開始的黃昏品酒約會及不定期品酒會外，亦可在超過三百種各地優質及得獎名酒中選出心頭好，配合水晶酒杯、雪茄及其他酒具配件，進一步推高品酒層次。

文：Winnie 攝：Mark
查詢：2269 7828