

Scoop

Holly Brown 尖沙咀開餐廳

開業三年的 Holly Brown Café，頗得咖啡迷歡心，最近在尖沙咀 The Mira 開餐廳，叫 Caffe A`La Mode by Holly Brown。仍貫徹藍白主調，另加入灰及閃石元素，形象高貴。

雖說是餐廳，鹹吃只有意粉、意大利飯、肉類、pizza 及迷你漢堡各一款。主打的卻是一系列甜品，以窩夫、吐司配自家製雪糕為主；下午茶時段又供應三層架 high-tea，可吃到燕窩蛋撻或精緻 cupcake。至於鎮店的咖啡更講究，以手製荷蘭 Mirage 咖啡機沖製，質素更穩定。熱朱古力又用原杯上的即刨比利時黑朱古力，客人可依個人口味加入熱奶沖調，好味又有趣。

撰文 | 陸珮琪 攝影 | 李宇家



High-tea Set (三人用, 包兩杯咖啡或茶) \$328



熱比利時 70% 黑朱古力 \$60



意式什錦海鮮意粉 \$108



雙球雪糕配窩夫 \$88

Caffe A`La Mode by Holly Brown

地址 · 尖沙咀彌敦道 118-130 號 The Mira 二樓 205-206 舖
電話 · 2 4 8 0 1 9 2 8
營業時間 · 12nn-10pm



淮揚帶子豆瓣酥 \$98



全開放式廚房，可望到廚師們正在工作。

紫玉蘭新增開放廚房

美心旗下，主打淮揚菜的紫玉蘭早前搬店及改頭換面，現在重開。裝潢以米色為主，更設中菜館少見的開放式廚房，坐在可坐八十多人的大廳內，可以看到十多名炒鑊、點心師傅在廚房忙個不停，聞到廚房菜式的香味，更增胃口。又新增四分一新菜式，大多是經改良的傳統手功菜，如以上湯煨煮蠶豆再磨蓉的豆瓣酥，就加入帶子增加味道，八寶鴨就以栗子取代珍肝，入口更輕盈健康，是中環區吃摩登中菜的好去處。

撰文 | 楊志強 攝影 | 梁偉權



太湖陳家梅菜干燒肉 \$128



上海紅燒八寶鴨 \$368/隻 (一日前預訂)

紫玉蘭

地址 · 中環夏慤道 10 號和記大廈 2 樓 203 室
電話 · 2 5 2 4 8 1 8 1
營業時間 · 11am-3pm · 6pm-11:30pm

爆趣！女機械人進駐 BBQ 7080

最近到 BBQ 7080 吃飯，老遠已看見一個穿豹紋制服的女「職員」在門口鞠躬，走近點原來是個機械人！她是店子最近特地自韓國購入的，會向客人鞠躬，以韓文打招呼及大播韓文歌，吸引到不少客人和她拍照。負責人表示，幾個月後 BBQ 7080 還會開分店，屆時的機械人將設置更多功能（可能是在店內走動！），期待期待！

撰文 | 陸珮琪 攝影 | 黃健峰

BBQ 7080

地址 · 尖沙咀山林道 54-56 號利雅商業大廈 1 樓
電話 · 2735 2099
營業時間 · 3pm-2am

