

1997-2007

淡水湾花园 东方天地

热烈祝贺香港回归 10 周年

4 号楼即将登场
新天地马当路 588 号

东方天地

021-53866606 53820699

谁说到香港只有“血拼”一项内容？香港人爱吃也懂吃，除了广泛的群众基础，加上特殊的地理位置和长期华洋杂处的历史背景，要说香港怎么就这么“香”，还真是有它自己的道理呢！

文 \ 陶媛

香港美食自由行之新九龙篇

地标：新九龙 Mega Box 九龙湾宏照道 38 号

才下飞机就听说东九龙新开了一家大型购物中心 Mega Box，其中十三、十四楼被定名为“喜筷”，聚集了三十多家融汇世界风味的新餐厅，据说还有老上海的“百乐门”呢，自然不可错过。

百乐门的“咕嚕肉变身”

从九龙湾地铁站出来就有专门开往 Mega Box 的巴士，大家说好了每家店只吃一两样特色菜，这样才能品尝更多风味。商议定后，先直奔“百乐门”，巨大水晶灯下的硕大舞池据说有两千多英尺，像极了老上海所描述的“百乐门舞厅”的样貌。新鲜生菜丝上用脆口的碗状锅巴盛出的“咕嚕鲜虾球”98 元/例，好像和上海咕嚕肉的做法差不多，不过以新鲜虾球替代了猪肉，口感更加别致了。这里的瑶柱贵妃鸡除了皮滑肉嫩外，还有股特别的浓郁鲜香，原来这只三斤左右的鸡是被瑶柱汤慢慢浸熟的，难怪一份就要 188 元了。

“醉红楼”的潮州炒鱼面

以少油健康而著称的潮州菜深得女孩们的青睐，红宝石一样的水晶灯和墙上立体剪纸图案的装饰都很难让人将这家装修极其新潮的“醉红楼”和潮州菜联系起来。这里的“家乡炒鱼面”面条用每天新鲜送到的九棍鱼和门鲢打成，吃起来特别爽口，还很筋道，配上冬菇、韭黄和滑嫩的鱼肉，好吃得乐！每份 68 元的价钱分量十足。这里的代表菜“金牌潮州翅”219 元一碗，用二两半的金山撻翅配上火腿、老鸡和净肉最少要熬 6 个小时，高汤的精华几



乎全被锁在每一根鱼翅里了，吃起来浓滑无比，而我只捞到了一口。

“太兴新世代”的健康烧腊

香港烧腊向来以好吃而著称，而将油腻的烧腊配合时尚健康的概念，可算是让我们尝鲜了。45 元/份的“叉烧丁丁水果红米饭”光名称就够有趣，里面不但有酸甜可口的芒果、蜜桃和葡萄粒，除此之外还有爽口的蜜豆，配上叉烧粒和红米饭，只是看着这些色彩缤纷的内容已经引人食欲大增，这份健康与美味兼具的美食创意也叫人佩服，吃起来口感十分丰富，颇有些东南亚的意味呢！

希腊风情的蔬菜色拉匹萨

商场里有一座巨大的溜冰场，这家 California Pizza Kitchen 就有一排正对着溜冰场的座位，标榜希腊风情的匹萨可算是一菜两吃，番茄、黄瓜和橄榄配上青柠奶酪拌在一起原本是道爽口的蔬菜沙律，铺在金黄喷香的薄饼上又成了一款夏日风情匹萨，吃的时候刚好窗外冰场上出现了一位溜冰好手，姿势曼妙而熟练，也为本次试吃活动 Mega Box 站画上了完美句点。其实大家已经尽量控制了，可是回酒店时，每个人的肚子都撑得鼓鼓的，只想美美睡上一觉，明天继续我们的餐餐自由行。



哎，香港，怎么就这么香！



香港美食自由行之中环篇

地标：中环置地广场 5-6 楼 ZUMA

其造型摩登味道传统的日本料理荣获《Square Meal BMW》2002 和 2003 年度餐厅大奖、《Tatler Restaurant Awards》2005 年度餐厅大奖，我们自然不可错过。

清凉恬静的 Rhubarbu

石头、玻璃吊灯、原木以及钢铁等材料营造出极其自然的风格，大堂寿司吧旁的旋转楼梯本身就成了一道景致，通往楼上的酒吧，半透明的酒柜里展示出数十款清酒和数百款餐酒，倚着吧台或是陷在沙发里喝一杯大黄加清酒、伏特加、柠檬汁和热情果汁调配而成的 Rhubarbu，在清凉爽口的酸酸甜甜里品味一分难得的恬静。

吞拿鱼的另一种吃法

也曾曾在马尔代夫和塞班岛吃过钓上来即刻炮制的新鲜吞拿鱼片，这里却是将鱼片外层略烤，拌上碧绿的葱花、雪白的蒜片和细细的萝卜茸，淋上醋汁，变成了一道“炙吞拿鱼拌辣汁蒜片”，清新的海洋气息中隐隐的辣意，遗憾的是，110 元例的价钱才五六片的量，叫人很有些欲罢不能。

哎，你说香港美食，怎么就这么香！

老北京

老北京前门烤鸭店

秘制藏红花系列 粗传全鸭宴

外埠店：河南南路 1 号（近延安路口）
电话：63734515 63734636
虹桥店：吴中路 1050 号盛世康花广场 A 座 1-3 楼（近花路口）
电话：64660707 64660808

绿杨邨

第一批中华老字号企业，国家特级酒家

特色菜肴：干烧明虾、蟹粉狮子头

天厨韵味绿杨春

上海绿杨邨酒家
地址：南京西路 763 号 电话：82584422
上海绿杨邨小馆
地址：江宁路 77 号 电话：82186767

杏花楼

港式早午茶

地址：福州路 343 号
电话：83553777

天天渔港

天天美味

浦东店
地址：崂山东路 588 号
订餐电话：50564177
打浦店
地址：徐家汇路 546 号
订餐电话：84310277
徐汇店
地址：天钥桥路 123 号 6 楼
订餐电话：84384377

新麦西饼

新麦碳烧系列 中秋碳烧月饼

电话：021-65750810

聚峰餐厅

燕鲍翅，沪粤菜只只上品——名厨打理
品质高 菜价实 二全齐美——沪城罕见
家宴、婚宴、生日宴——席席生辉，实在看得见
地址：钦宁路 525 号（万原路口）
电话：021-82265259、82287930