

爽食

近年流行餐廳交叉酒吧，以簡約菜式

配 Cocktail，無論午晚市都座無虛席。

記者：林佩婷

攝影：譚盈傑、劉永發



▲墨魚意式忌廉薯茸 \$68



# 軍火庫吃地中海滋味



▽Burrata芝士意式雲吞 \$158



▲ Devil's Hug \$90

## 古建築內的鮮味

曾是英軍軍火庫的金鐘亞洲協會香港中心，內裏的餐廳招標，由海南少爺老闆 Tony 投得，取名 AMMO，意即彈藥。以地中海菜作主打，食材講究，意大利蛋、00 級麪粉、澳洲 M5 和牛等，配簡單煮法吃出食材真味。

AMMO(2537 9888)

## 清新蘭桂坊

近年蘭桂坊的酒吧也提供午市，好像重新裝修的 Staunton's 換上新餐牌，走有營路線，多用蔬果來配肉類。像牛油果大蝦法式三文治，沒半點醬汁已清新可口。

Staunton's Wine Bar & Cafe(2973 6611)



▲牛油果大蝦法式三文治 \$128



◀墨西哥雞肉烤薄餅 \$98

直影即睇



爽 橫影即睇