

# 吃喝尋樂 酒吧餐廳

Gastropub 即結合餐廳和酒吧的地方，雖不是新奇事，不過這種照顧口腹同時可放輕心情的地方，偏是我們現在最渴求的避靜地。城中就有不少酒吧餐廳，食物和酒都相當出眾，由 Happy Hour 直落到深夜都可盡興。

## 由朝 pub 到晚



Black Angus Sirloin \$345 / 8 塊士



Picante \$155



招牌 G.C. 烤肉芝士漢堡 \$130

## 美意餐廳 型格吧

蘭桂坊的餐廳 Harrington's，幾乎照顧所有顧客需要，有歐陸 Fine Dining，也有悠閒酒吧，由法國傳統的油封鴨到英式 Fish n Chips 等小吃都搵得到。紅白酒、威士忌、啤酒，更有自家雞尾酒，最厲害是假日由朝早 8 點開門營業，連早餐都兼顧埋；餐廳佔地三千呎，等位都唔怕等得耐，任何時候嚟都可以落腳。

### 推介

Old Fashioned Fish and Chips、Raspberry and Peach Collins



### Harrington's

• 地址：中環蘭桂坊 17 號 1 樓 • 電話：2522 1823 • 營業時間：星期一至五 10am-11pm，星期六及日 8am-11pm • 收費：現金及信用卡，設加一

## 西九正店 自成一隅

人氣餐廳 Linguini Fini 自從地下改造成酒吧餐廳後，氣氛更熱鬧。最令人印象深刻的，是牆上由街頭藝術團隊 Start from zero 的畫作，令餐廳型格得來帶點玩味，像置身紐約一樣。食物跟樓上一脈相承，意粉、薄餅依然是亮點。酒款亦不少，必試 Bourbon 威士忌和自家 cocktail，配大厨特製的佐酒小吃，非常對味。

### 推介

Picante、Prosecco Cocktail



### Linguini Fini

• 地址：中環皇后大道中 139 號 The L Place 地下 • 電話：2857 1333 • 營業時間：11am-late • 收費：現金及信用卡，不設加一

### 推介

蘋果酒啫喱配吞拿魚、Legendary Hot Chocolate Cake



### Grand Central Bar & Grill

• 地址：尖沙咀柯士甸道西 1 號國方 3 樓 平台 R001 號舖 • 電話：2736 4888 • 營業時間：星期一至五 7am-2am，星期六及日 11am-2am • 收費：現金及信用卡，設加一

## 強攻 過百啤酒

要數城中啤酒最多最精的，這間 The Hop House 一定榜上有名，過百款啤酒來自英、美、法、德、比利時及墨西哥，有些更是香港獨家供應，試勻起碼要三個月時間。食物以美式為主，大廚同時能做出精采的比利時菜，不單啤酒夠特別，食物都有新鮮感，因此甫開張就成為人氣熱點，有不少外國人捧場。

### 推介

6" Chicken Quesadilla、Vedett Mussel



### The Hop House

• 地址：灣仔港灣道 28 號灣景中心 1 樓 14 號 • 電話：3100 0545 • 營業時間：星期日至四 11am-12mn，星期五、六 11am-1am • 收費：現金及信用卡，設加一

## 蘇豪 老字號

在蘇豪區有成 15 年歷史的 Staunton's，位置開揚又就腳，多年來都是中環人的心水店。經翻新後，地方更見開揚，開放式酒吧每日 happy hour 時段都企滿熟客，感覺熱鬧又寫意。餐牌和酒牌亦全面改動，加添不少新元素，食物走輕盈路線，集各國美食於一身；更多款用鮮果調製的雞尾酒，在夏天飲特別醒神。

### 推介

牛油果大蝦法式三文治、香辣牛肉沙律



### Staunton's Wine Bar and Café

• 地址：中環士丹頓街 10 號 • 電話：2973 6611 • 營業時間：9am-2am • 收費：現金及信用卡，設加一

## 入酒店 尋分子雞尾酒

蘭桂坊各式食肆酒吧都有，沒想過竟有日本菜 crossover 酒吧！酒吧牛和晚市都有日籍師傅做壽司，壽司不是行貨，全由來港 30 年、曾當各高級日本壽司店大廚的佐藤師傅主理，不比日本料理店遜色。天婦羅做得有板有眼，還有半自助午餐，甚具質素，食完再飲可以 hea 一個下午。

### 推介

Mint Julep、Hot Bon Bomb



### WOOBAR

• 地址：尖沙咀柯士甸道西 1 號九龍站 W 酒店 6 樓 • 電話：3717 2222 • 營業時間：10am-1am • 收費：現金及信用卡，設加一

## 酒吧聯乘 精緻日本菜

蘭桂坊各式食肆酒吧都有，沒想過竟有日本菜 crossover 酒吧！酒吧牛和晚市都有日籍師傅做壽司，壽司不是行貨，全由來港 30 年、曾當各高級日本壽司店大廚的佐藤師傅主理，不比日本料理店遜色。天婦羅做得有板有眼，還有半自助午餐，甚具質素，食完再飲可以 hea 一個下午。

### 推介

極上壽司定食、AKA Mojito



### 形 AKA

• 地址：中環德己立街 55 號 LKF Tower M/F • 電話：2840 0007 • 營業時間：餐廳 12nn-3pm、7pm-11pm；酒吧：til late • 收費：現金及信用卡，設加一

## 全天候 啤酒世界

曼聯餐廳經營權滿後，新接替的 The Roundhouse，是啤酒專家。不僅有來自 25 個地方，超過 70 款啤酒，更有 5 款創新的啤酒 Cocktail，飲普通啤酒飲到悶，這裏總算有新驚喜。意想不到是連食物也充滿啤酒的麥香，藍青口、燴牛肉，就連 tiramisu 都一律改用啤酒炮製，味道創新討好。場內有大電視轉播球賽，又有飛鏢機助興，難得地方寬敞舒適，一大班人聚會最啱。

### 推介

綠茶啤酒、藍青口燴、Beers Tasting Sampler



**The Roundhouse Kitchen + Beer**  
地址：尖沙咀樂道 36 號地下及 1 樓  
電話：2366 4880  
營業時間：星期一至四 12nn-2:30pm, 6pm-1am  
星期五及六 12nn-2am，星期日 12nn-1am  
收費：現金及信用卡，設加一



啤酒燴牛肉 \$148

用啤酒代替紅酒去炆煮牛肉，味道濃郁又軟腍，跟伴碟的幼滑薯蓉正好是天作之合。



賣酒燴燒雞 \$188

賣酒燴鬼惹笑，雞皮香脆，雞肉亦熟得嫩滑 juicy，吃時伴雞骨熬的燒汁效果更佳。



Beergrita \$98

原枝啤酒倒插入沙冰內，酸酸甜甜的很醒神，造型別致，很合女士們口味。



餐廳分兩層，下層是酒吧及售賣部，上層是餐廳，地方開揚舒適。