

# 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。

## 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、藍青口煲、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 \$188  
用啤酒代替紅酒去燴牛肉，味道濃郁又軟腴，跟伴碟的幼滑薯蓉正好是天作之合。



啤酒燴燒雞 \$188  
賣相搞鬼惹笑，雞皮香脆，雞肉亦難得嫩滑 juicy，吃時伴碟香熱的燒汁效果更佳。



餐廳分兩層，下層是酒吧及售賣部，上層是餐廳，地方闊落舒適。

Beergarten \$98  
原枝啤酒倒進沙冰內，酸酸甜甜的很提神，造型別致，很合女士們口味。



Black Angus Sirloin \$345 / 8 BKH

### 由朝 pub 到晚

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



Picante \$158

### 美意餐廳 型格吧

人氣餐廳 Linguini Fini 自從地下改成酒吧餐廳後，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，配大廚特製的佐酒小吃，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-11:30pm • 收費：現金及信用卡，不設加一



招牌GCC燻肉芝士漢堡 \$130

### 西九正店 自成一隅

鑽尖沙咀太多人，可以行遠少少到圓方。三樓平台向來都是附近上班或住客的 best kept secret，晚上酒吧熱鬧，可說是靜中帶旺的正點。每到傍晚，Grand Central Bar & Grill 總會坐滿上班族，邊飲邊食邊傾，還有大型投射屏幕播球賽。食物以美式為主，小食、牛扒、意粉、三文治都有，甜品更令人喜出望外。

### 推介

蘋果酒嗜啞吞拿魚、Legendary Hot Chocolate Cake



#### Grand Central Bar & Grill

• 地址：尖沙咀柯士甸道西 1 號圓方 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



Beer Brat \$100

### 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-12am，星期五、六 11am-1am • 收費：現金及信用卡，設加一



餐館經重裝，煥然一新。

### 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；更有多款用鮮果調製的雞尾酒，在夏天飲特別提神。

### 推介

牛油果大蝦法式三文治、香茅牛肉沙律



#### Staunton's Wine Bar and Cafe

• 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



Set Combo Platter \$190

### 入酒店 尋分子雞尾酒

近年很多人都愛幫襯酒店酒吧，愛其環境客路不會太雜，加上食物與酒的質素不俗，就算多付少少錢都值得。W 酒店內就有間 WOOBAR，不單裝潢有型開揚，更可以飲到多款分子雞尾酒，杯碟睇十足又美味，可以一次過享受多種官能刺激。早一點來，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



特別天婦羅 \$350

### 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！酒吧午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。天婦羅師傅則師承稻荷，天婦羅做得有板有眼，還有一杯杯用清酒調成的 cocktail，是蘭桂坊 clubbing 全新體驗。

### 推介

極上壽司定食、AKA Mojito



#### 彤 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