



▲有兩隻USDA五級牛排，還有厚切日式和牛燒肉，黃金香煎蛋，阿拉斯加野生沙蝦和上海鮑魚身帶子。



▲這火慢燒歐洲小牛後腿以藍鑲大火燒，雞肉燙熟透心，嫩的鮮香逼入雞肉之內。溫和後腳，添上香草奶油。



●新開的
燒肉店
燒肉少有
燒肉。

將軍澳海傍 寫意嘗高質美食



純素生酮零點餐

SpiceBox Organics

這間純素咖啡店，室內及室外用餐空間共有的1,300平方呎，是品牌第一次將咖啡店及綠色食材合二為一的概念。此品牌是獲美國USDA National Organic Program認證的有機食材，多年來得到不少環保及素食者的支持愛戴。純素的營養素是素食的最大亮點，品牌堅持用最好的有機及天然食材，炮製餐桌上的頂級食物，貫徹「純素、生酮、零點餐」的創新原則。

用餐服務從先日早餐，到咖啡美濃乳茶，點配以熱騰騰的餅乾或薯片，誘人滋味。招牌平底墨西哥卷，以印度香米、番茄、黃瓜、薄荷葉，以及豆腐或炒蛋，簡單地捲起來，味道夠清新。另有米豆力萬萬白奶奶，則以米豆力的質地配合自家炮製的蔬菜沙律、青菜、土豆湯等，簡單的豆奶沙律，青潔好味，作為早餐，以後小吃或運動後的輕量級的食谱。

新嘉坡食客最愛日早飯，也成時蔬套餐冠軍配以熱騰騰的餅乾或薯片，誘人滋味。招牌平底墨西哥卷，以印度香米、番茄、黃瓜、薄荷葉，以及豆腐或炒蛋，味道夠清新。另有米豆力萬萬白奶奶，則以米豆力的質地配合自家炮製的蔬菜沙律、青菜、土豆湯等，青潔好味，作為早餐，以後小吃或運動後的輕量級的食谱。

新嘉坡食客最愛日早飯，也成時蔬套餐冠軍配以熱騰騰的餅乾或薯片，誘人滋味。招牌平底墨西哥卷，以印度香米、番茄、黃瓜、薄荷葉，以及豆腐或炒蛋，味道夠清新。

SpiceBox Organics

地址：
將軍澳海旁街2號
Capri Place地下G10號
電話：3485 8393
營業時間：
Sun-Sun



●內以簡約的原木色為主，風格溫馨。

將軍澳海傍，臨近海濱長廊一帶的商場，可謂區內優質美食集中地。由將軍澳海傍站輕鬆徒步前往海傍，跟市中心的熱鬧相比，這裏讓人有悠閒舒適的感覺。隨着多間首次落戶將軍澳的食店進駐，飲食選擇愈來愈多元化：包括有高質扒房，純素生酮零點餐，以及燒肉料理。最後在海濱長廊散步，夠寫意！

全新餸料扒房

22 Branch Oyster Bar & Restaurant

這間位於將軍澳海傍的新開扒房，主打多款新鮮生蠔及放牧牛乳，透過高貴的粗橫肉的賓肉部，廚房堅持，扒料選擇多元化。以傳統英式為主，沒太多花巧，有幾款強調手工業。推出深海扒的的朋友可以試威靈頓牛柳，標榜5小件優美，最貼心是不像一般餐廳，供食要客家人3-4人Share才吃得完的份量分量，兩口子來吃，點兩盤便可。

這間選用頂級英國Prime牛柳，\$148七成熟，送慢煮5小件，布料打使薯條上莊，巴馬火腿和自家製餅皮，再加上慢煮兩周莊外殼全黃色，燒煮過的牛柳其實已五、六成熟，不說身也沒有涼出血水，對怕生的朋友最適切。

扒料其實還有一款不點不吃，就是香草煙燻鮭魚38日法國香草，上粒芥末醬手土抹了

松葉再一裹像泥巴的東西，原來香草同牛油同色調，放在此煙燻鮭魚溫隔半小時涼入醃箱，送銀刃上砧，再西式燒架的真實質感。如想食生蠔一樣得，這裏的煙燻鮭魚來自愛爾蘭、法國、日本及西班牙的生蠔，按時令調配，每\$5.8起跳，價位算合理。餐點設計有滿懷豪邁的氣氛，設落地玻璃窗引入陽光，舒服享受。

22 Branch Oyster Bar & Restaurant

地址：
將軍澳海旁街2號
海天會廣場地下G26號鋪
電話：3000 8824
營業時間：
星期一至星期三：11am-10pm
星期四至星期五：11am-10pm
星期六及星期日：11am-9pm

大閘蟹放題 戀上台式料理

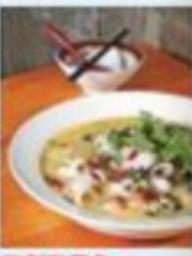


想吃大閘蟹？將軍澳海旁同樣有好選擇。這間台式餐廳推出大閘蟹放題，最低\$368起任食大閘蟹，雙料料理，多款台式小食和甜品，更有無限任食精緻小食和酸菜魚。

這間同江記大閘蟹，提供3-6只選擇，價格由\$368-\$648起不同，雙拼大閘蟹，雙料料理，多款台式料理，包括生滾大閘蟹，台式酸菜魚，一品雙拼大閘蟹，雙拼水餃等，全部即点即製，有滿意。



●這間江記大閘蟹，白湯全黃，蟹膏澎湃。



●同江記大閘蟹，白湯全黃，蟹膏澎湃。

●肉質嫩滑，蟹膏濃郁，4人分量足大盤。

●雙拼鍋，亦相當

和甜品等。

素豆腐炒蛋配多士

\$99



▲純素炒蛋以豆腐為主要食材製作，加上自家製調味料，讓它變得像蛋一般。

►集合了多款簡單和健康的開胃菜，包括季節性口味的鷹嘴豆泥、橄欖、蔬菜和麵包。



開胃菜拼盤

\$148

招牌早餐墨西哥卷

\$128



►印度番薯薄餅加入青瓜、或加豆米、青瓜，或炒蛋，香荷腐道清新。

►室內木長原，約主，以色列始進食。

純素生酮零麩質 SpiceBox Organics

▲美國黑安格斯，厚度適冷扒達10安士，外有炭燒，中間軟中煙熏多香汁。肉嫩香。

這間純素咖啡室，室內及室外用餐空間共有約1,300平方呎，是品牌第一次將咖啡室及綠色食材店二合為一的概念。此品牌是獲美國USDA National Organic Program認證的有機食材店，多年來得到不少環保及素食者粉絲愛戴。新店的餐單當然是全店的最大亮點，品牌堅持用最好的有機及天然食材，炮製餐單上的每項食物，貫徹「純素、生酮、零麩質」的創辦初衷。

獨家輕食首推全日早餐，包括純素香蕉班戟配機楓糖漿及新鮮香蕉片，誘人滋味。招牌早餐墨西哥卷，以印度香米、青瓜、薄荷醬，以及豆奶或炒蛋，層層地捲起來，味道清新。另有朱古力高蛋白奶昔碗，則以朱古力奶奶昔配自家採購的新茄、香蕉、士多啤梨、椰子脆片及龍舌蘭糖漿，香濃好味，麥脆脆、香脆、午後小吃或運動後的能量補充均合適。

新店獨家的綠色生活選物，則有由本地康普茶(Kombucha) 品牌「大杯茶」供應的新鮮康普茶，包括人參羅

烏龍口味；由環保概念酒品Sea Change搜羅對環境友善、道德採購的支裝及杯裝葡萄酒。



SpiceBox
Organics

地址：將軍澳唐賢街33號
Capri Place地面G10舖
電話：3485 8393
營業時間：8am-8pm