

扒類美食還有一款不能不吃，就是香草鹽焗36日法國春雞。上枱只見盤子上放了稻草與一團像泥巴的東西，原來春雞用牛油紙包裹，放在粗鹽裏高溫焗半小時滲入鹹香，連鹽巴上枱，像西式精美版的富貴雞。如想食生蠔一樣得，這裏的蠔吧供應來自愛爾蘭、法國、日本及西班牙的生蠔，按時令轉款，由\$58起跳，價位算合理。餐廳設計有高檔餐廳的氣派，設落地玻璃窗引入陽光，舒適愜意。

22 Branch Oyster Bar & Restaurant

地址：將軍澳唐俊街28號海天晉滙地下G06號舖

電話：3996 8824

營業時間：星期一至星期五，12nn - 10pm，星期六、日及公眾假期前夕，11am - 10pm

純素生酮零麩質 SpiceBox Organics

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。

祈殷料難追蹤所有接觸者

管家王 | 花\$8500淘寶全屋傢俬裝修套房 買家分享3大經驗防中伏

生活訊息

Price.com.hk「精明消費之選2021」
ASUS開創電子科技新生活

用家分享女人之苦 藥劑師推薦真臨床實證 2星期告別頻、急、滲

【華盛証券抽獎】開戶即送\$500現金券
參加大抽獎再贏50萬豐富獎品

轉季又到鼻敏高峰期 留意藥物各種副作用

接種疫苗前 不妨先了解病毒抗體機制

世界青光眼周專訪 認識青光眼藥物掌握治療方向

世界青光眼周專訪 青光眼 與眼表疾病

類風濕性關節炎伴隨半生 平衡心境 更勝一切治療

獨家輕食首推全日早餐，包括純素香蕉班戟配有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、番茄、青瓜、薄荷醬，以及豆腐或炒蛋，層層地捲起來，味道夠清新。另有朱古力高蛋白奶昔碗，則以朱古力奶昔配自家採購的燕麥脆脆、香蕉、士多啤梨、椰子脆片及龍舌蘭糖漿，香濃好味，作為早餐、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，包括人參及烏龍口味；由環保概念酒品牌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

大閘蟹放題 戀上台式料理

想吃大閘蟹？將軍澳海傍同樣有好選擇。這間台式餐廳推出大閘蟹放題，最平\$368起任食大閘蟹、蟹粉料理、多款台式小食和甜品，更有無限任食麻辣小龍蝦和酸菜魚。



SKY POST

讚好專頁

使用應用程式

放題用上江蘇大閘蟹，提供3-6兩選擇，價錢由\$368 - \$648位不等，豐儉由人。放題另包多款蟹料理，包括生滾大閘蟹粥、台式腸蟹粉糯米飯、一口蟹粉鴨血、蟹粉水餃等，全部即叫即製，有誠意。

戀上台式料理

地址：將軍澳唐俊街21號翹匯坊地下G26號舖

電話：2219 0191

營業時間：星期一至五11:30am - 11pm、星期六至日
11am - 11pm

備註：即日起至12月15日，2:30pm-11pm供應



▲【22 Branch Oyster Bar & Restaurant】細火慢焗兩小時後包以粗鹽大火焗，雞肉細嫩帶汁，鹽的鹹香逼入雞肉

之內，溫和提鮮，滲出
香草鮮味。香草鹽焗36
日法國春雞（\$238）



▲【22 Branch Oyster
Bar & Restaurant】有
原隻USDA波士頓龍蝦，
還有是日新鮮生蠔、黃
金翡翠螺、阿根廷刺身
赤蝦和北海道刺身帶子
各4隻。海鮮拼盤
（\$588）



▲ 【22 Branch Oyster Bar & Restaurant】美國黑安格斯西冷扒達10安士，厚度適中，外面有炭烤的煙熏香，中間軟嫩多汁，肉味香濃。炭烤美國黑安格斯西冷扒（\$328）



▲ 【22 Branch Oyster Bar & Restaurant】餐廳裝修有氣派，是將軍澳少有的好環境扒房蠔吧。



▲ 【SpiceBox Organics】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。素豆腐炒蛋配多士（\$99）



▲ 【SpiceBox Organics】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）



▲【SpiceBox Organics】用印度香米加入番茄、青瓜、薄荷醬，或加豆腐或炒蛋，味道清新。招牌早餐墨西哥卷（\$128）



▲【SpiceBox Organics】室內以簡約原木色為主，長枱進食。



▲【戀上台式料理】無限供應大閘蟹、麻辣小龍蝦、酸菜魚、多款台式小食和甜品等。88分鐘大閘蟹放題（\$368起/位）



▲【戀上台式料理】選用江蘇大閘蟹，色澤金黃，蟹膏澎湃。



▲【戀上台式料理】秘製酸菜魚：肉質嫩滑，酸酸辣辣，4人分量超大盤。

內容標籤

#餐廳情報 #美食 #將軍澳 #素食 #放題
#扒餐