

香港九龍貝爾特酒店8月全新開幕

時尚休閒的香港九龍貝爾特酒店為九龍東啟德地段首家國際級品牌酒店，專為富個性的旅客和本地顧客提供舒適親切的住宿服務。酒店的貝爾特酒廊糅合了酒店大堂、接待處、酒吧與咖啡廳功能於一身，其中潮食街餐廳以地道美食及精選佳餚美酒作招徠，氣氛輕鬆寫意。貝爾特酒店設有695間時尚簡約的客房、五間會議室、健身室和室外游泳池。由酒店步行前往鑽石山港鐵站只需數分鐘，雲集亞洲特色美食之九龍城、別具歷史意義之九龍城寨公園、啟德郵輪碼頭、黃大仙廟，以及古樸之南蓮園池亦近在咫尺。



酒店設計營造簡約的現代風格，採用深紅色磚塊、橡木和富玩味色彩的「塗鴉」牆壁，配合充滿香港文化風格的擺設，讓客人體驗充滿港式風情的「貝爾特樂趣」。為彰顯獨特的地道文化，酒店與產品以新穎趣怪見稱之本地著名設計品牌「住好啲」合作，製作度身設計之熱感圖案變色水杯，放置於客房內供賓客使用；酒店「便利吧」自動售賣機更會發售該品牌一系列充滿香港特色的配飾。

著名影星劉嘉玲於尖沙咀The ONE商場高層 開設三大創新食府 分別呈獻日式料理、西班牙佳餚及西班牙式美酒小吃

兩間分別主打現代京都日式料理及西班牙美饌的別致餐廳，以及一間充滿活力、逢周五周末晚上10時30分後設駐場DJ深宵打碟的酒吧現已進駐香港尖沙咀The ONE購物中心，成為城中最矚目時尚餐飲娛樂新地標。



從戶外平台可飽覽維多利亞港的醉人景致，此三大創新食府絕對是不容錯過的餐飲地標。得獎设计公司 Adeas Interior Ltd 室內建築師 **Irakli Imerlishvili**，代表作遍及世界各地，包括五星級酒店和度假村。今次，Ira將華麗魅力、高級餐飲與巴塞隆拿酒吧的熱鬧氣氛完美融合，在極致迷人的高空樓層中展露無遺。



該美食新地標由國際影星劉嘉玲小姐和友人共同創辦及持有，勢必成為一眾巨星及名流的飲食熱點。



→
日式食府京旬瀟漫
當代簡約氛圍，供應傳統京都懷石料理，菜餚以時令食材入饌，並以單點形式呈獻。餐廳室內外空間均設砂庭佈局，並綴以度身打造的米紙座地燈，散發寧謐禪意。

↑
浪漫醉人的高級西班牙食府 **ZURRIOLA**，設計靈感來自巴塞隆拿地標蘭布拉大道，綴以溫暖的木飾，及在柔和燈光的配合下，展現當地熱情及藝術感濃厚的氛圍。餐廳供應總廚 Pedro Samper 悉心設計的精緻菜式，包括冷熱特色小食、西班牙地道燴飯、麵食、主菜及甜品，銳意在開業初期贏取米芝蓮星級殊榮。



←
西班牙酒吧 **TAPAGRIA** 除了供應西班牙式小吃及美酒外，逢星期五、六晚上10時30分後更會搖身一變成為設有駐場DJ深宵打碟的酒吧。

中環特輯報導分享-就愛買東西吃東西

吃東西篇

太興 港式茶餐廳

擁有數10間連鎖店的太興，是香港最具規模的港式茶餐廳，開業以來秉持傳承與創新，創造獨特的港式飲食文化，如首創的冰鎮奶茶，以冰塊冰鎮奶茶外，既達冰鎮效果，也保留奶茶原有風味，不似加入冰塊而令茶味變淡，喝一口奶茶，味道果真是濃郁香醇。

招牌菜脆皮燒腩，吃來肉Q多汁，外皮烤時塗抹麥芽糖，酥脆又帶淡淡甜味。

太興港式料理傳承又創新。



Linguini Fini 義大利料理

近些年來，健康飲食概念益受重視，義式料理為主的Linguini Fini餐廳也是，餐廳行政總監Vinny Lauria表示，店內的食材多是選用在當地供應的有機、健康食材，像是有機蔬菜、無荷爾蒙的豬肉、無激素的肉類等，料理中的眾多食材，如香腸、肉球、起士等，也多是自家製作以強調健康、新鮮，店內的義式料理是偏美式的義式料理，如義大利麵中加入肉球，上頭再灑起士，被讚則是餅皮較薄，建議以手拿著吃。

Linguini Fini義式料理價格健康宗旨。



View 62 by Paco Roncero 革新料理

打著西班牙米其林大廚Paco Roncero為號召，以革新料理為主，餐廳行政總監Javier Carrizosa表示，這是運用創新料理方式為料理注入創意，如以番茄為主食材烹調的Gazpacho（西班牙冷湯），運用創新方式呈現後，原本的濃稠冷湯看起來像冰淇淋，吃一口，番茄味道醇濃，的確含西班牙冷湯的滋味，由於餐廳位處高樓且是旋轉餐廳，旋轉同時可俯瞰香港各處美景。

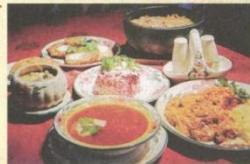


旋轉餐廳可居高俯瞰香港美景。

Ivan the Kozak 東歐料理

推開Ivan the Kozak餐廳大門，紅、白、主色調，加上民族風的窗簾、擺飾、佈置，洋溢異國情調。據悉，店內的桌椅、裝飾品等，多數來自烏克蘭。

其料理更強調東歐風味，廚師皆來自烏克蘭，運用香港在地食材烹調地道的東歐料理，店家也不要求廚師因應在地飲食文化而調整料理的味道，「改變了就不是這地的東歐料理」店主Ivan說道。嘗試餐廳的正宗烏克蘭羅宋湯，正宗俄國牛柳絲、俄式焗肉、烏克蘭香煎薯餅等多道料理，口感濃重且味道帶鹹，滋味獨特。



Ivan the Kozak強調東歐料理風味。

就愛買東西、吃東西

香港中環

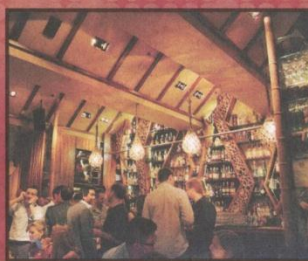
記者莊士賢 / 香港報導、攝影



可愛又帶著復古風的電車是香港特色的交通工具及風景之一。

「買東西、吃東西」，這句經典的香港旅遊口號，很多人都耳熟能詳，每次造訪香港當然也少不了「買東西、吃東西」。此回在香港中環一帶體驗「買東西、吃東西」的樂趣，此區摩天高樓與傳統屋舍交錯林立，新舊對比明顯，但又不過於衝突，自有獨特的協調感，在地人又亦享有東西文化、傳統與現代相融和的混雜中環，不妨親身體驗！

搭屋，熱鬧大街及巷弄小徑間，有閃亮亮的國際品牌精品店、潮牌商店、高級餐廳，也有在地風格或異國情調的小店、小餐館、茶樓，如英倫風格家品店、美式潮牌服飾店、荷蘭型格家品店、東歐料理餐廳、革新創意料理、港式茶樓等，「買東西、吃東西」一番下來，似有環遊走世界的趣味，有機會到東西文化、傳統與現代相融和的混雜中環，不妨親身體驗！



Info

旅遊資訊

- ◆ 航班：可搭國泰、港龍等前往香港。
- ◆ 簽證：台灣旅客可自行上香港政府一站通，網頁 (<http://www.gov.hk/par>) 免費申請香港入境登記，成功登記後即可入境香港。
- ◆ 時差：香港與台灣無時差。
- ◆ 匯率：1港幣約兌換新台幣3.8元。
- ◆ 相關資訊諮詢：旅遊資訊可上香港旅遊發展局網站查詢：<http://www.DiscoverHongKong.com>。

飲酒過量，害人害己
未成年請勿飲酒

白天盡情買東西、吃東西，晚上盡可到pub喝一杯鬆一下！

買東西篇

Topshop 新開幕人氣商店

英國High Street流行指標性品牌之一的Topshop，今年6月在中環開幕首間大中華區旗艦店，佔地兩層的店面有Topshop自有系列品牌，還有英國獨立的品牌，環顧店內設計、佈置，簡潔明亮為主，也襯托店內服飾、配件、鞋子等的時尚潮流風與亮麗色彩，店內的Topshop彩妝品系列，則是走潮流風與其品牌服飾相搭襯，教人心喜的是，店內商品價位親民，打造時尚潮流Look，不用花大錢！



Abercrombie & Fitch 美式休閒服潮店

踏入店內，其特有的濃烈香氣撲鼻而來，震天響的搖滾樂震耳欲聾，加上店內略昏暗燈光，頗有幾分夜店味。

走潮流風的美式休閒服飾品牌A&F，服飾以休閒服為主，但款式設計不失時尚感，此外，A&F向來以帥哥美女為主打，店內還有裸露上身的帥哥「貼店」，並與民眾合照，是其最大噱頭。

費平身的帥哥是A&F的噱頭。

Visionaire 優雅歐風家品店

小巧店舖內充滿來自歐洲品牌商品及家居用品，店主Tina表示，未正式開店前是經營網路商店，實體店舖開幕至今約9個月。

店內代理商品以歐洲品牌為主，當中又以法國商品居多，像以Fake Print設計為特色的法國品牌Maron Bouillie，系列中的蔬菜印花皮包，與實體蔬菜幾乎一樣大小，給人似真似假之感。店內一隅的招牌字母看來很眼熟，「這是芬蘭品牌Character，專收購結束營業店家的招牌字母再重新整理，像這個S字母就是源自Samsung招牌」，Tina笑言。



Visionaire代理眾多歐洲品牌商品。

Allure Living 趣味洋溢家品店

走進隱身在蘭桂坊區的Allure Living，印入眼簾的多是可愛、趣味風格的商品，從居家雜貨用品至兒童用品，商品設計不少都是充滿幽默趣味感，如老鼠造型的起士杯，令人發噱聯想老鼠與起士的幽默趣味。

店內各樓層風格不同，像是兒童樓層充滿童趣感，眾多玩偶、布偶可變得讓人愛不釋手，經理Terri表示，兒童商品以丹麥品牌居多，設計簡潔但不失童趣。



可愛風格商品是Allure Living一大特色。

Timothy Oulton 復古英倫風家具店



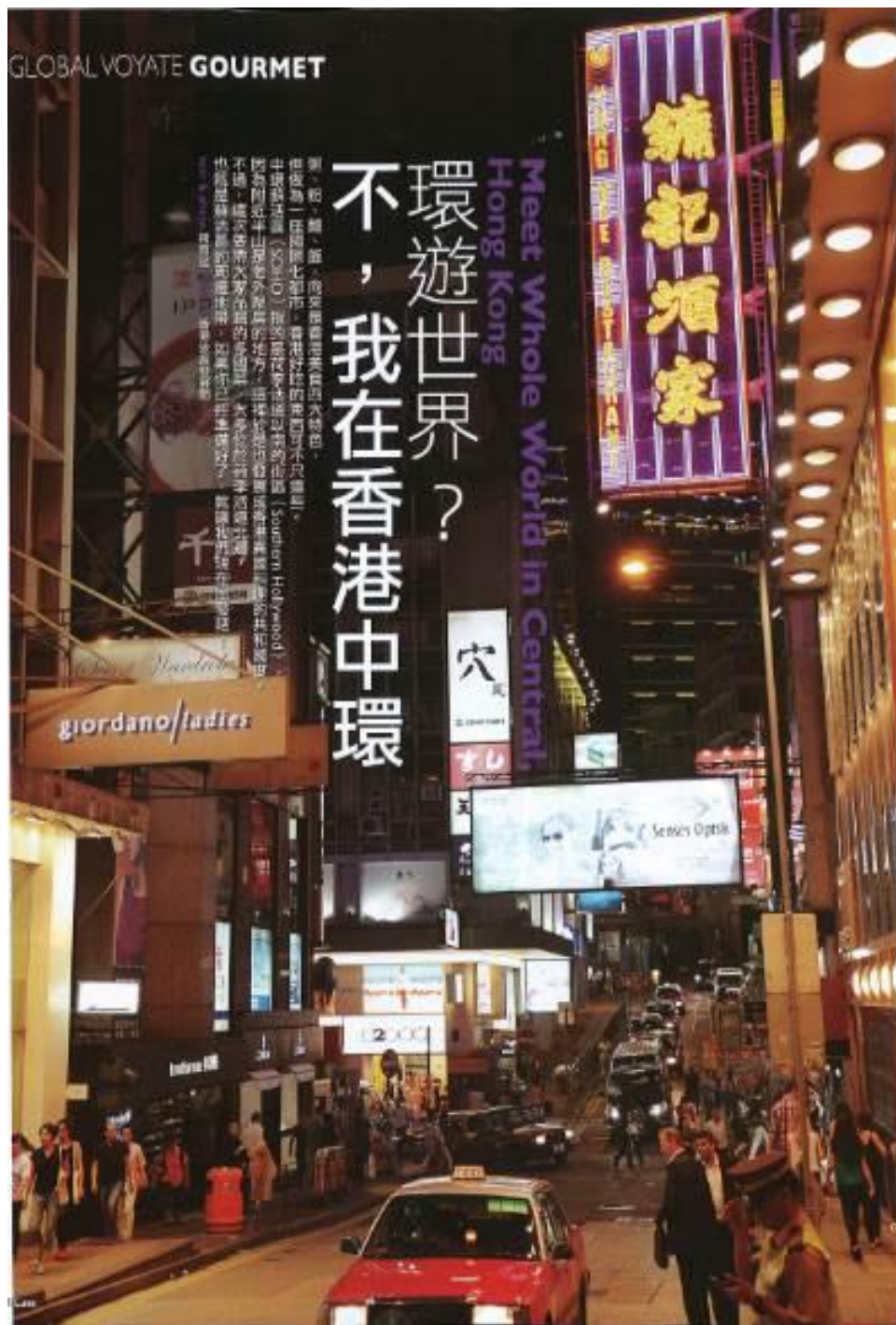
店內英倫風的家具、家品、皮件等，還有設計風格與佈置，一看即知是英國品牌，商品多是英國設計師Timothy Oulton所設計，不少商品也直接由英國進口。

店員Natalie表示，運用天然材質與手工製作是商品主要特色，店內強調營造如家般的輕鬆自在感，在她熱情邀請下坐在沙發上小憩，輕鬆感受英倫氛圍再吸飲店員送上的香檳飲料，有Fu！

Timothy Oulton洋溢英倫風格。



環遊世界嗎？不，我在香港中環



第一次去香港，手上總有一張長長的「待嚐清單」，彷彿被貼上封條的口腹之慾一到香港就立刻得解禁，於是狼吞虎嚥的行徑絲毫不輸給豬八戒：鳳仙郡的表現，每每吃到撐腸拄腹還要在街上尋甜品，搞得回家後體重計都要和我斷絕關係。追根究底，都怪香港食物實在太好吃。不過，做出美味料理本來就是店家的責任，克制不了慾望是我自己的罪過，既然我都認了錯，那就閒話休說，咱們開動吧！

中環的烏克蘭時光

鬧麟街的行人電扶梯旁，不甚起眼的門面，卻像著魔法似的，一推開就被吸到千里外的烏克蘭，這就是近年來在中環引起話題的東歐餐廳 Ivan the Kozak。港籍老闆 Ivan 原本從事珠寶生意，在甘肅工作時認識了烏克蘭籍的妻子，兩人回到香港生活後，妻子在俄羅斯餐廳找了份工作。當時香港的俄羅斯菜大多為「合港人喜好，經過或多或少的調整，失去原有的特殊風味。出於一片愛鄉情懷，Ivan 的妻子覺得應該讓港人嚐嚐什麼才是正宗斯拉夫菜，從而興起自己開館的念頭。

夫妻倆於是從基輔請來系出廚藝學院名門的 ateryna 女士掌理廚房，她先是在自己的拿手菜譜中，挑出能在香港買得到食材的料理，做出菜餚後，

Ivan 再廣邀香港朋友前來試吃，最後將大家一致中意的味道留在菜單上，因此這裡的菜色不但純正地道，而且口味也能被香港人普遍接受。

當然，吃俄國菜絕不能忘了喝美酒，Ivan 不但從俄羅斯獨家進口十多種伏特加，還在餐廳一隅闢了間小小的雪房，將冷氣開到冰天雪地，再讓客人穿上皮草大衣進去豪飲。雖說這是個很多地方都有的噱頭，但還是不得不承認，伏特加就是要這樣喝才有氣勢啊！

義式食譜+美式手法+香港食材

離開 Ivan the Kozak 大約3分鐘路程，我們就從烏克蘭來到義大利，依這腳程看來，申請金氏世界紀錄應是沒有問題，這就是中環神奇之處。位於 The L Place 大樓中的 Linguini Fini，義大利文的店名或許可以譯為「優の舌頭」吧？說這是家義大利餐廳，或許也不盡然，老闆和行政主廚都是義裔美國人，這裡賣的其實是美式義大利料理。

「一道菜的食譜光是在義大利都會有不同的演繹方式，漂洋過海到了美洲，更理所當然產生變化，甚至在食材上有所改變。」出身紐約餐飲家族的主廚解釋著。像是肉丸義大利麵 On Top of Spaghetti，就是道典型的美式義大利菜，無論是那顆巨大的漢堡肉丸，還是滿覆起士的蕃茄醬，都是在義大利所看不到的。



01中環霓虹閃爍的街道，是香港最經典的風景之一。02Ivan the Kozak的斯拉夫料理，道道都是正宗口味。03餐廳內超過90%的裝潢擺設均來自於烏克蘭。04在雪屋內暢飲伏特加，是對這種酒最好的詮釋。



GLOBAL VOYATE GOURMET



01 Linguini Fini 的肉丸義大利麵，示範了義大利菜的美式吃法。02 利用液態氮技術急凍的西班牙冷湯，為傳統菜色衍生出新創意。03 靈威來自廣東雜碎的海鮮料理，算是道中西合璧之作。04 View 62 是香港唯一的旋轉餐廳，著名地標一覽無遺。

Ivan the Kozak
 add 香港中環蘭閣街
 46-48號地下
 tel +852-2851-1193
 time 平日
 12:00-00:00, 週末
 18:00-00:00
Linguini Fini
 add 香港中環皇后大
 道中139號The L Place
 1樓
 tel +852-2857-1333
 time 11:30-14:30
 (週末至16:00)、
 18:00-22:30
 web www.linguinifini.com
View 62
 add 香港灣仔皇后大
 道東183號合和中心62
 樓
 tel +852-2574-6262
 time 11:30-14:30、
 15:00-17:00、18:00-凌晨
 1:30
 web www.view62.com

而放上炸茄子、烤牛肉、蘿勒、蒜頭與莫薩雷拉起士 (Mozzarella) 的 Brooklyn Special 披薩，更在名字上就說明了它的出身。

當然，傳統的義大利菜餚也還是有的，譬如 Fazzoletti "Nose to Tail Bolo" 麵條上的肉醬，使用的材料從豬鼻、豬頰、里脊到牛尾，就是義大利農村常見的家常菜；另一道 Rotisserie Porchetta，是以豬腩肉捲裏刺碎的洋蔥、茴香和豬肝醬，再用細繩紮牢，低溫控烤12小時，不但外皮香脆多汁，流下的脂肪還可以沾麵包吃，也是傳統義大利料理。

好吃之外，最感人的還是餐廳對在地食材的堅持，蔬果直接收購自水上、粉嶺一帶的有機小農，豬肉也只選用沒有施打過荷爾蒙的純淨肉豬，就連麵條和起士都是自製的。大量使用本地食材，只有少部份依賴進口，一方面是注重新鮮美味與保障客人健康，另一方面也是為了照顧本地的農人和漁夫，同時也減少食材運送途中所產生的環境公害。看來在這裡用餐，還真是意義非凡啊！

旋轉中的西班牙革新料理

距離中環不遠，灣仔合和中心頂樓的 View 62 近來也在香港料理界掀起話題，因為在那裡開店的，正是身擁兩顆米其林星星的馬德里型男主廚——Paco Roncero。若要列舉西班牙名廚，Paco 絕不可能落在名單之外，他的影響力來自他對食材的了解，當然，

還有那天馬行空的創意。

來自分子料理盛行的西班牙，Paco 的作品中也不難發現分子料理的影子，只是他玩得沒有那麼過分，畢竟分子潮流正逐漸退去，最終還是要回歸到食材本身，能看得出由來的食物總是較能引起食慾。於是 Paco 把心力投注在「老菜新繹」上，就像香港許多老建築拉皮重修之後，變成一棟棟令人驚豔的藝術空間，Paco 也將傳統的西班牙料理變身成耳目一新的新菜色，他稱之為「革新料理」。例如一道西班牙冷湯 Gazpacho Rock，端上桌時的確教人摸不著頭緒，既然說是冷湯，怎麼會是固體的呢？原來主廚利用液態氮技術，把煮好的蔬菜湯急速冷凍，變成愛斯基摩雪屋般的罩子，裡頭放著帝王蟹肉與冰淇淋，舀下一塊送進嘴裡，感覺像是吃冰，不一會兒湯碼溶化，又成了我們熟悉的冷湯，心中不由浮現出一個字：妙。

另一道 Vegetable Chop Suey，是把各種蔬菜切碎嫩煎後，淋上雞湯，再用勾芡的方式使其不致鬆散，上面再放上鮮甜肥美的大干貝。其靈感便是來自粵菜中的雜碎，算是 Paco 向廣東食客的問好，可以看出他為了在香港開店，著實費了一番心思。

另外不得不提的，View 62 還是香港唯一一間旋轉餐廳，62樓的高度，加上90分鐘旋轉一圈的視野，眼前是佳餚美饌，身後是維港天際線、太平山與寶雲散步徑。食物已經美妙卓絕，景色更是香江數一數二，你們說，這會不會太犯規了點？

= 香港旅遊景點訊息 =

「獎門人」曾志偉現身香港杜莎夫人蠟像館 為蠟像揭幕

香港影壇笑匠之一的「獎門人」曾志偉，多年來一直給香港觀眾帶來不少歡笑聲，也為香港電影努力付出。香港杜莎夫人蠟像館早前宣佈為這位演藝界一哥度身打造全亞洲首個蠟像，而志偉今日亦應邀現身香港杜莎夫人蠟像館，為其蠟像揭幕，更以特別的方式登場。

身穿鮮紅西裝的「獎門人」曾志偉蠟像，服裝是參考他於《[獎門人](#)》節目中的其中一個造型：紅色的間條套裝，配上色彩絢爛的裝飾，層次分明，加上蠟像栩栩如生，帶著「獎門人」的燦爛笑容，擺出其招牌動作，充分表現出他歡樂跳脫的形象，感覺非常親切。



更多香港杜莎夫人蠟像館訊息，快上香港旅遊局官網：
<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/highlight-attractions/themed-attractions/madame-tussauds-hong-kong.jsp>

香港海洋公園哈囉喂全日祭 2013年10月

激新哈囉喂 開心全日祭

海洋公園今年首推朝十晚十開放的十月份「哈囉喂全日祭」，顛覆以往只推夜場做法，讓入場人士以一張門票價錢玩足一天。

今年哈囉喂推出「又驚又喜」的激新大變革，由一眾嘩鬼走到陽光底下陪你開合家歡嘉年華，等你一張門票由日頭玩到天黑！公園更會換上鋪天蓋地的萬聖節新裝，變身成為全球其中一個最大的魔法南瓜城，並邀請健力士南瓜雕塑大師創作南瓜鬼怪，帶你進入一個橙色的神秘世界，最適合一家大細齊來搗蛋！今年更有多個星級撞鬼區等你來探險，包括由羅蘭姐鬼聲導航的猛鬼古董店之旅、凶靈處處的血汗工廠，還有小鬼最愛的科學怪人大本營和韓流「懼」星基地等，加上連串搞鬼SHOW和扮鬼扮馬造型大賽，給你最新鮮的哈囉喂體驗！

日期: 10月1, 4-6, 11-14, 17-20, 24-27 和31日

開放時間: 上午10時至晚上10時

旅行社可用香港海洋公園日間門票，而晚上不會清場。

晚上展館及機動遊戲仍然開放，但部份動物展館不會延至晚上10時。

哈囉喂景點、活動及表演節目由早上11時開始。

城巴629來往公園至金鐘港鐵站於海洋公園哈囉喂全日祭開放期間如常運作。



更多香港海洋公園訊息，快上香港旅遊局官網：

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/highlight-attractions/top-10/ocean-park-hong-kong.jsp>