

E17 星期日附刊 SUPPLEMENT

14 Sep. 2006 **食環處** 之新情迷

●大學生活圈●



日本

火鍋三文魚\$18
燒烤的三文魚，加煎魚子、芥末汁，Hoddy：「食香口，口感獨特，同出過燒三文魚會好啱呀。」



苦之卷\$33
大芥三文魚壽司，煎豬腩芒果，蒜子，淋燒酒醋，鹹，Hoddy：「芒果好甜，同蟹子味道好Match。」



芝士海鮮焗膏\$28
Hoddy主理，三文魚、帶子、蝦、龍蝦等，加青豆、芝士、香粉，Hoddy：「咁好食呀，一啲都唔嘅，芝士味好甜，似食芝士焗海鮮多啲食好。」



芝士焗海鮮 \$28
Hoddy主理，三文魚、帶子、蝦、龍蝦等，加青豆、芝士、香粉，Hoddy：「咁好食呀，一啲都唔嘅，芝士味好甜，似食芝士焗海鮮多啲食好。」

我食乜? 隨你鍾意囉!

平時話去個燒烤食嘢呀?「隨你鍾意呀!」九月十八日，我們去食嘢喇!「想話隨你鍾意呀!」細細真係俾呢位「編導」及心理學系3年級生Hoddy搞到一頭暈，因為首先佢講緊「隨意」呢個日本料理店，囉，實話店名就叫做隨意，咁食物又係隨你鍾意，點都有乜?Hoddy話：「咁好，可又唔係，不過食物款式都係俾多，款款都好味，價錢又夠平化，最緊要係附近還有VanLiu方便超市，」聽下過時間開場，Hoddy多數選擇食午餐：「佢哋中午套餐好抵，幾好選擇，我最近食三文魚卷，」正想同新開張先生餐餐客三文魚卷相交，點知佢一早開好食物，細細真係俾佢未有嘅，Hoddy見有新菜式，便叫一試試味，結果佢首選芝士海鮮焗膏：「芝士焗海鮮好又食，食平個已經好抵，下次真係一定食再叫多次，」加款水，要再叫幾款想食埋一啲，其他新菜口味都唔錯，特在有心思想，Hoddy稱多：「天宮多日本食肆，呢度真係唔錯，最緊要可以買我哋兩間同學仔餐餐。」

記者：周文文、攝影：何文文



「我就鍾意食蝦!」

Frankie：「美國雞係本係嘅，雞肉加埋華律西芥子一啲件，唔係好食唔過好食，轉落炸好爽口，保證做到入口。」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

Frankie：「馬馬魚係白身魚，只選淨，紅汁好食，食過好過，馬馬魚一向食得好好，響加入對。」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

Frankie：「馬馬魚係白身魚，只選淨，紅汁好食，食過好過，馬馬魚一向食得好好，響加入對。」

食完靚蝦 阿甘任影唔翹 翻版

多動Fans
「真係好仔!」
「真係好靚!」
「真係好靚!」

「阿甘正傳」你睇過嗎? 湯漢斯做傑係點你知道? 前日我就試曝山頂撞見佢! 係咪呀? 梗係係喇，查實撞到嗰個係翻版阿甘 Steve，但無論分號同聲線都似到阿甘十足十，似嘅餐廳門口個人肉招牌，仲任影唔翹。想阿甘親自為你食朱古力，趁上山頂撞場喇! 記者：黃家豪 攝影：何文文 攝：Natalie

阿甘蝦餐廳 (2849 2867)
地址：山頂東靚屋三號304-305號舖
營業時間：週日至週五 公眾假期 11:00am-10:00pm 週五、六及公眾假期前延至11:00pm-11:00pm
交通：中環大會堂第一號巴士小巴直達
全席食位：170個，硬吧位，人均消費：\$200-\$340
最佳賞：供應高貴馬馬魚配蝦

餐食攻略

■另設吧枱，落地玻璃可飽覽港海風景。

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

全港首次千人同樂 unicef 聯合國兒童基金會

愛心迎萬聖節 鍋心暖暖 哈囉喂!

2006年10月29日 (星期日) 晚上7:00 旺角花墟球場 (筵開300席，憑票入場)

節目：群星表演、兒童粵劇表演、魔術表演、「親子扮鬼扮馬比賽」等 每席票價(10位)：港幣\$2,400

(近10位用，包括兩名特約嘉賓、童叟、魔術師、水鼓及燒花、著名打擊樂隊等表演，共有廿次登場，及有「獎品及抽獎」)

活動之收益將全數撥捐「聯合國兒童基金會」(UNICEF) 支持「全球基礎教育項目」

門票於「有得買」港九各分店有售

分區地址：(詳情請電 2833 6139)

網上訂票 www.unicef.org.hk 或 www.ycgm.com.hk
下載訂票表格及查詢活動詳情
查詢及訂票熱線：2833 6139 (聯合國兒童基金會小組)
(門票數量有限 售完即止)

誠意邀請您們參加

SUBBA CAMP SHRIMP RESTAURANT

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

「我就鍾意食馬馬魚配蝦 \$108」

請一色用白蝦

電影「阿甘正傳」裏面，阿甘的朋友布巴講過句對白：「蝦是海中之寶——你可以用蝦煮、炒、蒸、燉、燒……」所以「阿甘蝦餐廳」最主打嘅就係一系列蝦菜式。大廚Frankie話：「多數餐廳用白蝦，我就用白蝦，因為白蝦體內含有豐富營養，食落更香。呢家我採用中國食譜，因為今年中國最喜歡食蝦，我就揀好如何烹調，要得年輕，鮮仔最最好，今年揀中國蝦，下次入貨就更要新鮮唔好喇。」除晒蝦，餐館仲用一種叫「干貝」調味料，究竟係乜?「干貝特種香何種，係美國海軍人經常用調味料，用啲煮海鮮可以帶出甜味，阿甘在阿拉巴馬州就屬於美國海軍，用呢種調味料，可以配合餐館主題。」

阿甘上身但講得快

未入門口，你會聽到有人同你講：「Life's a box of chocolate!」畢里，Steve果然係啱劇演。左手拎住行李，右手拎住朱古力糖話話：「20歲開始，好多人都話我佢係編導，記得有年萬曆，我索性打扮成阿甘，10年前第一到「阿甘蝦餐廳」睇美國開幕，我就開始以阿甘造型出現喇。」翻版阿甘好手段，佢話戲院都做佢阿甘，就話話話話話話，Steve話：「阿甘講得實在太準，會好得咩，我會用番一啲戲院人嘅對白，令人想起阿甘，睇家我佢佢都扮到上身，好自然就會做出嘅動作同表情，令人想起阿甘，今個星期六係最後機會，當日餐館正式營業，亦係佢最後一日當香港。」

食甜品飽到上心口

「拍案驚奇」推出嘅奇趣趣趣趣趣趣趣趣趣趣趣，我試過，老實講唔錯，我今晚食完朱古力加糖合桃，幾十好開胃，食完繼續想唔唔唔唔唔，雖然唔係芝士甜筒香酥人肉燒燒一樣嘢，之後試埋木薯玉冰，唔，開始有啲嘅，唔得，打死都要食埋那件石糖芝士蛋卷，完蛋，飽到上心口好唔公。」 記者：黃家豪

特價午餐 \$128/2002
地址：尖沙咀彌敦道33號中環廣場
營業時間：週一至週五 11:30am-2:30pm 週六、日 10:30am-2:30pm
食位：週一至週五 10:30am-5:15pm 週六 10:30am-12:00am
散賣：成人\$128，小童\$98