

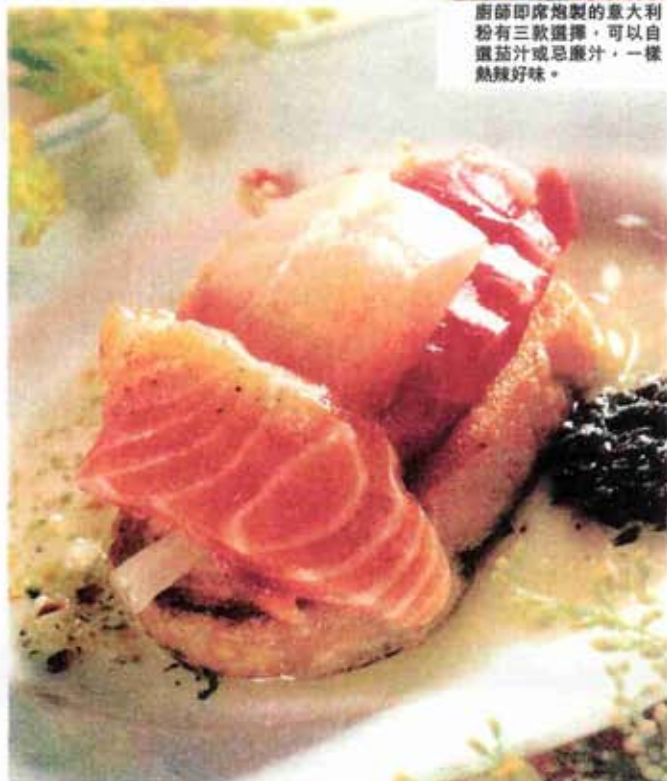
自助餐 厚切意式刺身

日式刺身是自助餐中指定項目，但 Sabatini 意大利餐廳逢星期日的早午合併自助餐中，卻可以一嚐少見的意式刺身的滋味。三文魚、吞拿和鮭魚三大片厚切魚生放於煎香的麵包之上，再淋上番茄乾、Pesto 或辣味橄欖油同吃，點出魚生的鮮美，脆卜卜的麵包與軟滑的魚肉組合相當奇妙，實在是全新的味覺體驗。這個早午合併自助餐更有多款地道意式頭盤及即烤肉類源源供應，主菜則從當日四款精選中揀一，少不了的當然是 Sabatini 最有名的 Tiramisu 壓軸。如此豐盛的星期日，盛惠 \$260，僅是平時一道主菜的價錢！

文：甘 攝：輝



廚師即席炮製的意大利粉有三款選擇，可以自選茄汁或忌廉汁，一樣熱辣好味。



魚生加上脆麵包同吃，比一般刺身更有嚼頭，沾上橄欖油同吃格外滋味。



Sabatini

地址：尖沙咀東部康樂道 69 號
電話：2733 2000
供應時間：逢星期日及公眾假期 12pm 至 2:30pm

新口味 \$68 食泰式砂煲魚翅

泰國的魚翅店成行成市，價錢平民化，當地華僑吃真正魚翅如我們吃街頭碗仔翅，每每魚翅當粉絲。「南星」在泰國經營魚翅批發，到港索性開食肆，煮十足十泰式魚翅，特色是以熱辣砂煲上枱，但烹調時間只需九秒九，快過打針。原來一切材料包括魚翅在內早已煮熟，客人落單，材料放入熱烘烘的砂煲，淋上即時煮製的芡汁便可。坦白講，泰式魚翅與我們吃慣的廣東魚翅有別，吃時要放入芫荽和銀芽，芡多翅少，而且欠缺金華火腿味，不過味道亦算鮮美，翅身爽脆，冬菇大大塊，蟹肉一粒粒甚嫩滑，極具特色。

文：員 攝：強



砂煲清湯紅燒鮑翅二位用 \$118

大大塊冬菇，蟹肉甚嫩滑，翅身亦爽脆，芡湯都是以雞熬製而成，味道香濃，吃時要放入芫荽和銀芽同吃，泰國人最愛以此魚翅撈飯食。一位用價錢是 \$59。



南星特價燕窩 \$38

「南星」亦做燕窩批發，故其燕窩價格低廉兼真材實料，該燕窩採用碎燕，冷熱隨意，味道爽脆甜美，可另加龍眼、紅棗、白果、雞蛋和蓮子等。



泰國南星魚翅燕窩樓

地址：旺角通菜街 99 號
電話：2392 8108