

J SENSES

環球美食新國度

新舊交匯的灣仔區，設有一所匯聚各國美酒佳餚的J Senses。身處在一幢歷史建築裏，一邊享受環球美食，一邊欣賞人物與電車不時穿梭的景色，讓味覺與視覺同時感受都會氣息。

Makoto 日本菜

細嚐矜貴日菜

以爐端燒為主題的Makoto「誠」，採用日式居酒屋設計，如竹簾、裝潢等，滿屋洋溢著和風味道。餐廳設有私家枱和貴賓房外，更設有長吧檯，絕對是欣賞師傅大顯身手的好地方。一邊與友人輕談淺酌，一邊享用大廚用炭爐即席烹調食物，特別寫意。這裏的老闆選取日本最具信譽的供應商入口最新鮮的食材，以確保食客吃到食材本身的鮮甜味道。



☎香港灣仔莊士敦道60號2F ☎2866-1010
☑11:30~15:00、18:00~23:30 田皆可 田加一 田搭港鐵港島綫在「灣仔站」下車，A3出口步行約3分鐘

Shake 'Em Buns

美式輕食



☎6號舖 ☎2866-2060

The Pawn

新派英國菜



☎7及11號舖 ☎2866-3444

Bo Innovation

新派中菜



☎13號舖 ☎2850-8371

Zoë

法式西餅店



☎2號舖 ☎2866-6885



☎香港灣仔莊士敦道60號3號舖 ☎2528-4338 ☑11:30~15:00、18:00~23:30 ㊟皆可
☎搭港鐵港島綫在「灣仔站」下車，A3出口步行約3分鐘



GOODfood 美食禮品

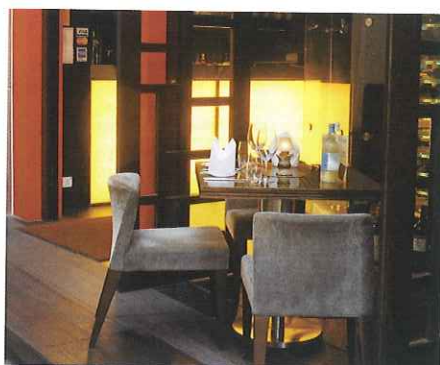
只賣絕品好貨

單看店名，就知道它只會售賣好東西。GOODfood 座落於J Senses地下，各式各樣的精品，神奇花茶、優質茶葉、進口朱古力、法國名貴酒釀……種類包羅萬有，當作禮物送給親朋摯友絕不失禮。店舖更設度身訂造的禮盒服務，客人隨意挑選包裝盒，無論禮物內外都考慮周到，收禮物的人必定能Feel到你的心思。

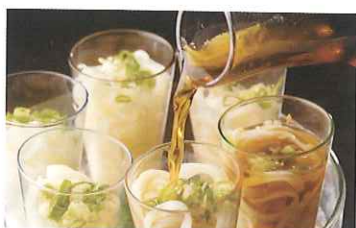
Le Fauchon 法國菜

鬧市中歎精緻法菜

要說香港著名的法國餐廳，Le Fauchon「老富昌」定必列為三甲。餐廳設計典雅，驟眼看來就像法國南部的鄉村。配合戶外的露天用餐區，氣氛自然浪漫到極。餐廳大廚製作的法國料理全都是水準之作，賣相精緻之外，生蠔、各式肉醬以至蔬菜等食材都是由法國直接空運到港。環境與食物一流，絕對是上等人享受。



☎香港灣仔莊士敦道60號9號舖 ☎2528-1286 ☑11:30~15:00、18:00~23:30 ㊟皆可
☎加一 ☎搭港鐵港島綫在「灣仔站」下車，A3出口步行約3分鐘



☎香港灣仔莊士敦道60號12號舖 ☎2861-2899 ☑11:30~02:00 ㊟皆可(除JCB外)
☎加一 ☎搭港鐵港島綫在「灣仔站」下車，A3出口步行約3分鐘



Deluxe Wine 日式西菜

吃喝自在的世界

要細味各式酒釀，就必定要到收藏了逾100款不同餐酒的Deluxe Wine「酒廚世界」。Deluxe Wine搜羅專門供應外國餐酒，紅白酒、日本清酒、韓國真露、中國五糧液，以至各款利口酒等均能找到。店內亦提供西日Fusion菜，大廚黎師傅更擅長製作創意菜式，使每道菜都充滿驚喜。在寧靜環境下美酒配佳餚，感覺如置身屬於自己的小天地裏。

OVOlogue 中國菜藝術概念餐廳



☎1A號舖 ☎2527-6088

OS 家具及生活概念



☎1B號舖 ☎2529-6060

PizzaExpress 意大利菜



☎4號舖 ☎2861-0600

Yin Yang 有機私房菜



☎5及10號舖 ☎2866-0868