

試食日期：10月12日 1pm

Blogger × 記者

試食



餐廳賣點：廚魔 Alvin Leung 主理的米芝蓮兩星餐廳 Bo Innovation 向來以創意見稱，最近他於同一幢大廈的地舖開設新 line Beautifulfood，以外賣為主，主打中西日 fusion 口味的沙律及壽司 burrito，食材多用真空慢煮 (sous-vide) 方法炮製，少油少鹽，壽司飯糰又混合紅米、糙米，吸引講究健康的人士。餐牌選擇不算多，沙律有 5 款，醬汁全是自家製，如廚魔黑凱撒，就用上中式蝦膏、墨魚汁及黑蒜等調製沙律汁，鹹鹹香香的頗獨特；Burrito 則有四川辣雞、粵式蒸魚、豉椒牛肉等 5 款口味，配搭創新。

四川辣雞寶老團 \$50

R： 個名唔人，其實一啲都唔辣，反而食到好香嘅麻醬味。雖然用雞胸肉，質感比預期中嫩滑，加埋醬汁，唔會覺得乾身，配合爽嘅青瓜絲、甘筍絲，令口感更豐富。

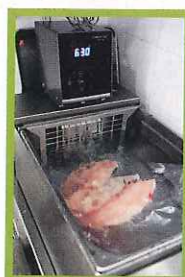
W： 食落好香麻醬味，雞絲亦幾嫩滑，加上酸青瓜仔、甘筍絲等配料，味道很清爽。

好味指數 ★★★★★



廚魔新店

賣 fusion 輕食



Check!

開放式廚房內設有真空慢煮機，大部分食材都以此方法炮製，可鎖住水份及保持細嫩的口感。

環境

指數：★★★★★

店內只設 5 個堂食吧位，空間較狹窄，坐得不算舒適。中午時候，客人以外賣為主，不時有人龍排隊購買。



好味指數 ★★★★★



粵式蒸魚寶老團 \$50

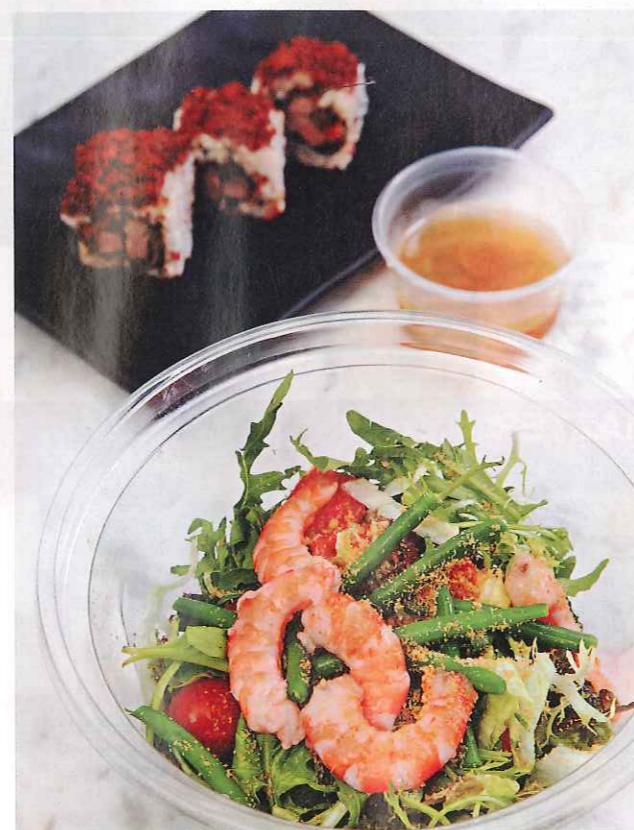
R： 一咬落去，成口薑味，反而呢個就真係辣喇！魚肉軟滑，唔腥，亦無雪味，是較為清淡嘅一款卷物，配合纖維豐富嘅青瓜絲、甘筍絲，感覺好健康，啱晒想減肥嘅 OL。

W： 魚肉用鯛魚，經真空慢煮，口感非常嫩滑，但魚味略為被濃郁的薑味蓋過，初入口只嘗到薑的辣勁，不過慢慢就吃到葱香，味道像中式蒸魚，愈食愈過癮。

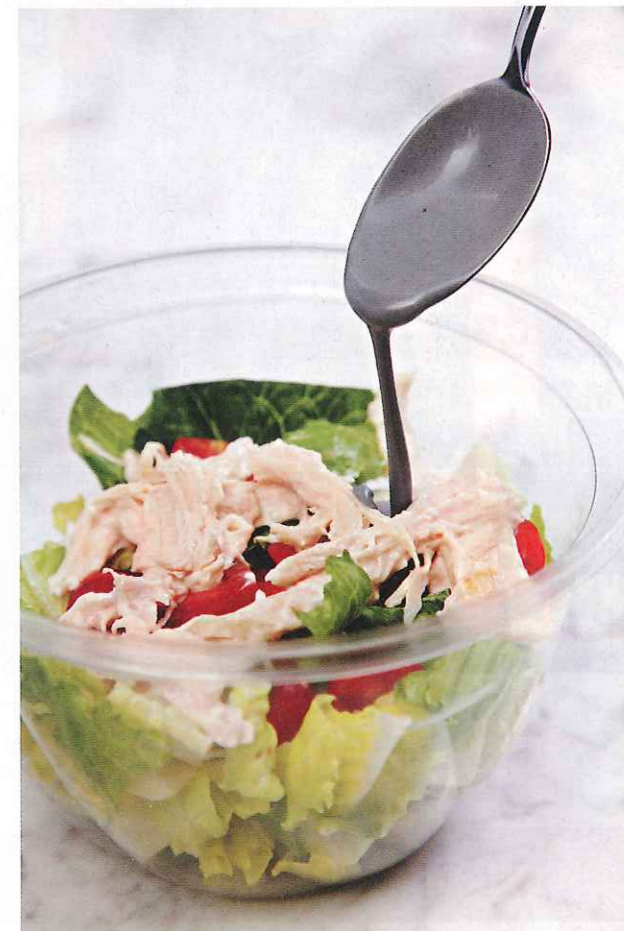
鮮味尼斯沙律配 豉椒牛肉寶老團 (半份) \$68

R： 沙律有好多隻蝦，分量絕不欺場！蝦肉唔算爽口但不失鮮味，沙律菜、法邊豆、車厘茄都好新鮮，加埋酸酸甜甜 salad dressing，清新醒胃，好味！飯糰的牛肉幼嫩，肉味都幾濃，有三色椒、洋葱、七味粉，味道豐富又惹味。

W： 沙律分量頗大，沙律菜及車厘茄等吃得出很新鮮，上面灑滿自家製的蝦米粉及混入蝦米油的醬汁，加上大大隻鮮蝦，好鮮美。牛肉 burrito 上面是豉椒七味粉，好惹味，牛肉亦夠嫩。



好味指數 ★★★★★



好味指數 ★★★★★

廚魔黑凱撒沙律 \$50

P： 蘿蔓生菜上面沾滿黑色醬汁，醬汁唔落有蝦醬味，幾得意，不過同埋啲菜一齊食，其實感覺同一般沙律醬冇分別。

W： 變奏版的凱撒沙律，雞肉以煙肉味的醬汁調味，沙律菜則用蝦醬代替 anchovies，連墨魚汁及黑蒜等調成的醬汁拌勻，入口夾雜着煙肉及蝦醬的鹹香，幾惹味。

服務

指數：★★★★★

由於以外賣為主，所以廚師們亦充當店員，為我們逐一介紹菜式，又不嫌煩地幫我們把 burrito 切成幾份方便 share，當我們反映粵式蒸魚寶老團的薑味太強時，又即時主動提議弄一份新的給我們，態度一流！

Conclusion!

食物選擇不算多，不過配搭好新穎，雖是 fusion，但絕不會感到不倫不類，用料亦夠新鮮，味道出奇地好，有驚喜。分量對女士來說一定夠飽，只嫌定價有點貴。👍

Beautifulfood

• 地址：灣仔莊士頓道 60 號 J Senses 地下 3 號舖 • 電話：2860 0012 • 營業時間：11am-8pm，星期日休息 • 收費：只收現金，不設加一 • 交通：港鐵灣仔站 B2 出口 • 泊車：合和中心 \$20/hr • 平均消費：\$60