



tsim sha tsui

### 和風Café「夢見屋」登陸iSQUARE 必試新式和菓子「FRUIT DANGO」

來自日本鎌倉的和風Café「夢見屋」，繼07年旋風式登陸康山吉之島後，最近於尖沙咀iSQUARE開設第2分店。食品與日本同出一轍，不單有招牌的和風甜點，如白玉寒天、白玉紅豆湯及一系列抹茶聖代和飲品外，還有多款和風意粉及薄餅、咖喱飯及烏冬等。其中以日本秋葵山藥入饌的「秋葵山藥魷魚和風意粉」及

WASABI風味的「日本芥末煙三文魚蛋薄餅」都是和風口味的代表作。除此之外，iSQUARE分店更首度引入新式和菓子「FRUIT DANGO」。在燻制的日本傳統菓子「團子(Dango)」上鋪上的並非傳統的醬油或黃豆粉，而是以各式水果調製而成的彩色白豆沙和鮮水果，實相吸引之餘新鮮感亦十足，是必試之選。



03

#### 錦倉和茶居夢見屋

地址/尖沙咀彌敦道63號iSQUARE  
國際廣場3樓4號舖  
營業時間/11:00-23:00  
查詢/2739 4283



causeway bay

### 用味蕾感受拉麵的「心」和「靈魂」 日本拉麵店「MIST」銅鑼灣開業

要煮一碗好的拉麵，原來也大有學問。這裏的湯底，是由雞、豬骨、魚製品經過14小時熬成，味道分為正油、鹽、梅鹽、味噌及辛味味噌五種。至於麵，全部是由自設的工場每日在香港新鮮製造，而麵粉則是使用富含高蛋白質的北海道、長野及日本東北部產的三種小麥研製而成；為了讓麵身能吸收湯味，味道較濃的正油

拉麵使用較粗身的麵條，而清淡的梅鹽拉麵則使用較幼身的。經營拉麵店14年的森住先生對麵條和湯底的執着，是由於「湯底是一碗拉麵的心臟，麵則是靈魂」。只要吃過一次舌頭應該會告訴你，它已經變得刁蠻挑剔了。



04

#### MIST

地址/銅鑼灣新會道4號地下  
營業時間/12:00-23:00(星期一至六)、  
12:00-22:00(星期日)  
價錢/正油拉麵\$70、梅鹽拉麵\$80、  
叉燒、半熟蛋、滷海苔各\$10  
查詢/2881 5006



tsim sha tsui

### 每日空運築地新鮮食材 魚生飯專門店「錦井」

說到日本的魚市場，不能不說東京的築地。剛於iSQUARE開業的魚生飯專門店「錦井」，店內設計由日籍設計師藤藤雅志負責，為了貫徹築地市場的格調，老闆特別由日本將漁船旗幟、木橋座位、魚網等魚市場裝飾運至香港，甫進其中就如身處築地市場一樣。餐廳內大部分食材是由築地每日新鮮空運抵港，提供超過30款不

同配搭的魚生飯讓客人選擇，除了冷井及溫井之外，還供應吞拿魚系列，包括以大、中及赤拖羅為主打的「錦井」(\$268)、黑鮪刺身及壽司，一眾拖羅迷不容錯過。至於另一款饕餮人士必食之選是集吞拿魚、三文魚、甜蝦、魷魚及八爪魚等築地鮮味於一身的「海八井」(\$168)。



05

#### 錦井

地址/尖沙咀彌敦道63號iSQUARE  
國際廣場7樓2號舖  
營業時間/11:00-23:30  
查詢/2628 0080