

FEATURE
THU 2012.1.12

E6 七情上碟

Continental Breakfast Set
(連鮮榨果汁及茶或咖啡)
9:00am~6:00pm 供應 \$88



早餐：蛋黃不流心！☹

店如其名，店子主打早午餐和輕食。外國人最喜歡的早餐，非 Eggs Benedict 莫屬。第一時間試一試！上桌一看，蛋白太厚身，蛋漿不夠飽滿，一看就知水煮蛋過熟！戮開它，蛋漿未能完全滲透到鬆餅之中，有點失望。反而鬆餅做得不錯，外脆內軟，加上兩層煙三文魚，都算足料；薯餅和配菜雖是現成貨，但薯餅炸得香脆不乾，洋葱、車厘茄、生菜等好新鮮，蘸點醋汁吃，酸甜開胃，可平衡薯餅的油膩，整體搭配不錯。

自製麵包不過不失 ☹

朋友愛健康，點了 Continental Breakfast Set，組合健康得來不失飽肚，有麵包、新鮮生果、乳酪和鮮榨果汁。原味乳酪酸甜適中，加入提子乾和穀麥，能增添口感；不過我嫌提子乾太大粒，太甜喇！麵包是店家自製的，牛角酥每口都充滿牛油香，稍嫌太油膩；麥包外皮太硬，內裏卻好鬆軟，帶麥香味；最讚是提子乾包，食到果仁粒和提子乾，口感十足，甜甜哋不用塗牛油或果醬也好吃。鮮果小小一盤，卻有齊士多啤梨、蘋果、藍莓和香蕉，好有誠意。飲品另加 \$5 轉 Earl Grey Tea，是公平貿易茶包，富濃郁茶味之餘，又飲得有意義，加分！



Eggs Benedict with Smoked Salmon \$85

brunch club

- 70 peel st





聖誕新年前後，忙得透不過氣，難得放假可以放低工作任性地「賴床」，睡至日上三竿，乾脆打破用餐習慣，把早餐連午餐一齊慢慢歎。在鬧市找一間清靜舒適不趕客的餐廳 Hea 一個下午絕非易事，早年蘇豪斜路上的大熱 Hea 點 brunch club，事隔幾年捧場客依然多，每個周日門外都擠滿等位客人，究竟在猶如飲食戰場的蘇豪，小店能否堅守悠閒作風、保持水準？

撰文、攝影：陳穎雯
地址：中環卑利街 70 號
查詢電話：2526 8861

踩場！

中環

食 Brunch

熱點

總評分：
3+



■侍應招呼不算熱情，而且人手不足，只有 2、3 人，在繁忙的午市應接不暇。

靚靚熱朱古力！😊



朋友的茶不俗，我的熱朱古力也不遜色！上桌時堆上數顆大棉花糖和 Cream，未飲已覺得好 Sweet！以比利時黑朱古力煲煮，可可味濃，醇香幼滑，慢慢啗選吃到細細粒棉花糖，心思十足！

Hot Chocolate with Marshmallows, Cinnamon & Cream \$42



Waffle with Melted Belgian Chocolate & Bananas \$68

窩夫分量太，外皮較軟陰，不夠脆；內裏質感厚實，像雞蛋糕，配比利時朱古力醬吃好滋味；可惜朱古力醬分量太少。



任坐兼不收加一！😄

吃 Brunch 預了慢慢歎，這店躲在卑利街斜路上，相比蘇豪其他位置寧靜；店雖小，卻沒有因為人多而加添座位，客人仍有私人空間；加上以外國人居多，低聲細語，不會嘈到拆天！最搶手依然是大梳化，又厚又闊落，挨下去談談天，翻翻雜誌，又或利用免費 Wi-Fi 上網，好寫意！難得店員不會催促離開，讓人可 Hea 足一個下午；而且全日不收加一，單是這點已教人心甘命抵走上斜路來幫襯。

