



**南瓜忌廉湯**  
絕無添加，原個南瓜湯，質感非常幼滑，極濃郁啖啖南瓜香，最欣賞全套擺碟設計，以南瓜作盛器，心思滿分。



**糖醋咕嚕**  
特別推介這款餐廳招牌菜，以大豆纖維作咕嚕肉，糖醋酸甜而不搶喉，品嚐過後就會發現，素食如此精采。



**香煎北海道元貝**  
雞腿菇切件煎香，面頭是炸香的番薯薄片，像藝術品般精緻。



**東坡回味**  
第一眼看見，非常驚喜，和東坡肉造型神似，以冬瓜炆煮，配上巨型冬菇，需要以刀叉來享受。



**泰式風味芒果露**  
以沙律菜和鮮芒果製成，最特別是兩款醬汁，泰式醬和芒果醬，酸酸甜甜，特別鮮實。



**御品燉湯**  
以姬松茸、竹笙、枸杞清燉，清新鮮甜，一口喝下，滋養身心！

# 私房素藝

**蔬食主義** 靚，應該是大家看到照片第一個感覺；第二個感覺，由我告訴你，好食！色香味俱全，對於素菜館非常重要，要改變一般人認為蔬食無味的印象，第一步就要靠賣相。

**美**觀能誘發食慾，色彩繽紛可以刺激胃口，望見素之樂滿桌如藝術品的美食，就會發現，素食原來如此精采。

## 只為推廣素食

私房菜形式經營，以巧手廚藝和刀功見稱的素之樂，一直是元祖級新派蔬食館，在素食界極有名氣。葷食者喜歡他以假亂真的素肉菜式，味道與質感和肉類極為相似，而素食者則愛他變化多端的廚技，把感覺單調的蔬菜，變出極具創意的美食。餐廳宗旨少油、無味精，以健康為首，其次堅持不使用隔夜油煮食，成本比其他餐廳高出大半。熱

情而恩勤的餐廳經理陳小姐，全程細心講解餐廳推廣素食的理念：「老闆是馬來西亞人，開餐廳只為推廣健康素食，所以無論你見到與見不到的細節，同樣做到足！餐廳的寬闊環境，希望客人可以寧靜享受美食，餐具的特色設計、菜式的伴碟擺設，全部由專人負責，而廚房安裝全套濾水系統，以純淨水煮食確保安全，同時特別好味，這些都是高成本，就算顧客見不到，我們亦會做到最好。」

## 特色巧手功夫菜

一間餐廳予人的印象，由各個細節堆砌出來，素之樂專程訂購多款餐具，配合不同菜式造型，湯品更有專屬小型層架，下層可以點上蠟燭作保溫用途。至於餐廳的靈魂菜

式，是一系列精緻手工菜。午市提供素食點心和小炒，晚市就是最著名的私房料理，而且每兩星期，菜單便會稍作改動。陳小姐笑著表示：「蔬食最緊要食材夠新鮮，所以不時不食，要根據季節選用最當時得令的食材，夏天用瓜，秋冬菇菌，更重要是保持新鮮感，就算客人每天來進餐，亦不會悶。」轉過頭，經理便端出令人賞心悅目的七道菜，無論顏色配搭、味道亦教人非常驚喜，而我最欣賞廚師對菜式的一絲不苟，由伴碟的蔬菜擺設、瓜果的特別切法、到醬汁的畫法，同樣精心設計出來。

最令人驚訝是，前菜素牛肉乾，在味道和質感方面，和牛肉乾一模一樣。「我們專程請廠商製造各款素食品或小食，全部由大豆製造，為各界打開方便之門。有時年輕人喜歡香口，非素食者亦過足口癮，希望以多元化吸引大家可以多食一餐素，便心滿意足了。所以，在餐廳旁設有小型超級市場，大家用餐後，可以買素材料自家煮，十月小超市便會擴充，售賣更多健康食品與產品，做到更全面更多樣化。」



**如意拼盤**  
甜酸苦辣，意味著四味人生。甜，由南瓜薯仔沙律作代表，無蛋菜式，但入口香滑口感出奇地似蛋沙律；酸，有蜜汁素鰻魚，炸香冬菇裙邊，再以蜜汁翻炒，味道非常似鰻魚；苦，以梅粉涼拌苦瓜，食落完全沒有苦味，梅粉的酸甜帶出苦瓜甘香；辣，麻辣豆乾，入口滲出陣陣麻香，再拌以雙椒，提升整個味覺層次。

餐廳小角落，同時兼賣多款特色工藝品，以瓷器茶具為主，更添一分禪味。



以木器配米白為餐廳主調，四周以小盆栽點綴，環境非常寧靜，可以靜心享用一餐善念美食。

附設小型超市，無論飲品、養生食品、小食、個人護理用品，一應俱全。



**素之樂創意蔬食料理**  
地址：北角渣華道56號胡日皆商業中心1樓108室  
電話：2807 1130  
收費：(午市)全單九折；(晚市)九道菜加兩款甜品\$228/位(免茶芥)