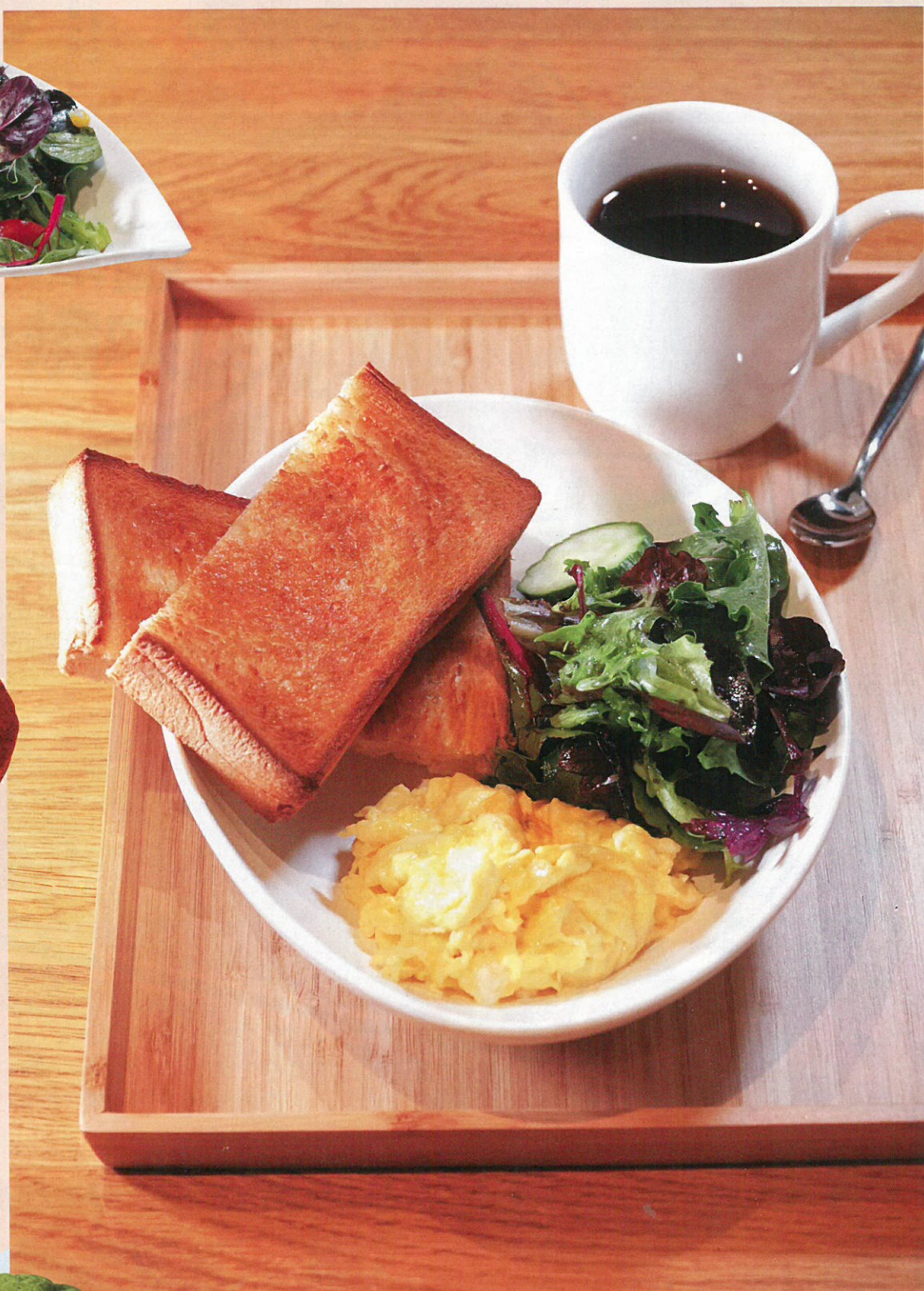




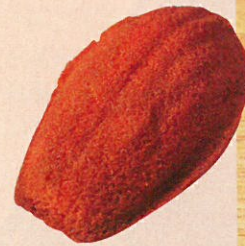
一室簡約，有和式 Cafe feel。



套餐奉送的沙律，用優質芝麻油，芬香清新。



炒蛋多士配清麻油沙律 \$35
蛋炒得滑，清麻油沙律清新芬芳，提升菜味。



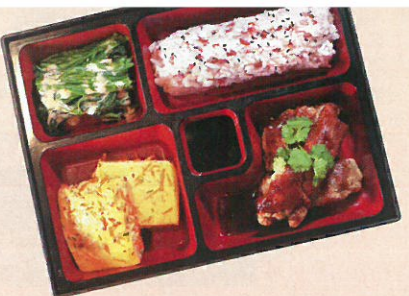
貝殼蛋糕 \$12
傳統做法蛋香十足，口感鬆軟，微微杏仁清新。



香蕉杯裝蛋糕、
抹茶杯裝蛋糕 各 \$12
鬆軟有麵粉香，香蕉味
夠香，抹茶味用京都抹
茶，好高質。



吉列豬扒飯 \$75
炸得香脆乾爽，配紅米飯吃平衡油膩感。



黑醋醬豚肉配飯 \$75
醬汁用意大利陳年黑醋做，酸香濃郁。



照燒蜜糖雞扒配飯 \$68
現點現燒，入口熱辣帶焦香。

連鎖社企 Cafe 新店賣良心便當

有留意本地社企資訊的，對東華三院旗下的社企餐廳 iBakery 不會陌生。創辦 8 年，經常有新動作，開過輕食店、咖啡店，推出過月餅、曲奇，令社企餐廳變得更時尚、更緊貼潮流。

最近他們有新動作，11 月將於灣仔開設新一間 iBakery Gallery Cafe。店名跟添馬公園店不同，因為裝修及食物都有自己特色。

新店位於灣仔寫字樓區，約 2,000 呎，50 多個座位，全店採用淺木色傢俬，灰黑色地磚及白牆身，配上自然光，一室寫意清新，適合享受下午茶時光。一如金鐘店，這間新店亦會聘請殘疾僱員，如唐氏綜合症人士，幫助他們融入社會。

此店主打午市便當，便當有 5 款，每星期轉換款式。打頭陣的包括青咖哩雞柳、蘿蔔甘筍牛肋條、黑醋醬豚肉、照燒蜜糖雞扒、吉列豬扒。每個便當盒內除了有主菜，還有前菜如麻醬菠菜、蟹子蒸蛋、紅米飯，另配一杯玄米茶。

雖說是七八十元的便當，但用料不錯，醋則用意大利陳年黑醋，酸香濃郁，夠開胃！5 款便

當中最好吃是黑醋醬豚肉配飯，豚肉現點現炸，外層香脆，咬落軟滑，口感豐富，面頭淋了黑醋汁，酸咪咪的，平衡了豬肉油膩。配菜也不錯，蟹子蒸蛋，每客有兩件，很厚身，口感滑而不老，蛋香挺濃郁。蘿蔔甘筍牛肋條也不錯，牛肋條紋得很入味，醬汁鹹香微甜，蘿蔔甘筍吸收了醬汁，微微酸甜，味道濃郁。

除了午市便當，新店也供應早餐、下午茶等。早餐有炒蛋多士配清麻油沙律，蛋炒得頗滑，配現點現烘自家製多士，香脆新鮮。沙律使用台灣之冠西港麻油製作，這款麻油每枝需要用 40 萬粒芝麻提煉，麻香十足。

烘焙一向是他們強項，新店亦有各式蛋糕賣，包括貝殼蛋糕、香蕉蛋糕、鮮忌廉瑞士卷、布朗尼蛋糕、香蕉杯裝蛋糕等，可堂食亦可柯打便當、套餐後加錢追加。最驚喜是抹茶蛋糕或曲奇，用上京都名牌抹茶，當地直送，很有茶香。香蕉蛋糕亦不錯，不過甜，香味鮮明。



餐廳會僱用殘疾人士及唐氏綜合症人士做後廚，發揮社企精神。

香煎魚柳漢堡配清麻油沙律 \$55
龍眼魚煎得金黃，夠軟滑，配上香草麵包，味道清新。



店內有零售自家製磅蛋糕，有抹茶或香蕉味。



iBakery 愛烘焙餐廳

地址：灣仔港灣道 12 號灣仔政府大樓地下

電話：2708 2793

營業時間：星期一至五 8am-6:30pm，星期六 8am-1pm，星期日及公眾假期休息

收費：現金及信用卡，不設加一

交通：灣仔港鐵站 A 出口

泊車：會展 \$30/hr