

Cafe

Bakery Gallery Café 位處添馬艦新政府總部，一般市民都可享用。Café 約有七十個座位，還有 Private room，消費滿 \$1,000，即可享用兩小時。



無論樓面還是廚房，Café 都聘用殘疾或智障人士。「我哋好快手㗎！甜品樣樣都好食！」侍應歐陽安妮說。



Carbonara 意粉 \$62
(午市套餐連湯或沙律及飲品)
醬汁奶味濃郁，而且充滿 Pancetta 的油潤，難得意粉不會過澀，很好吃。

社企高質 Café 進駐添馬艦

去年開業的「iBakery 愛烘焙麵包工房」是東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士之社會企業。位處西環，但憑著出色的曲奇，吸引名人高官幫襯。上星期更於添馬艦的新政府總部開設 café。iBakery Gallery Café 以綠色畫廊為題，布滿東華園藝組栽培的植物，及傷健人士創作的畫，一室悠然藝術感。還有個極有型的 Private room。室外位則可享受添馬公園的綠意。

Café 除了售賣王牌曲奇和蛋糕，還有意粉、三文治、Pizza 和 Lavazza 咖啡，製作很用心。像 Pesto 香草意粉，用上自家種植的羅勒，加入意大利 Parmesan 芝士和 Ricotta 芝士，每天切碎舂成，比一般醬料更有口感。Carbonara 意粉和雜菜湯，也不吝嗇下意大利煙腩肉 Pancetta，更添甘香油潤。這有賴入行廿多年、曾在馬會掌勺的康師傅嚴格監督，康師傅說他最重要的任務是教曉所有殘疾店員，讓他們都能煮出美味食物奉客。

雜菜湯 \$28

不但用上煙腩肉，還下法國筍豆等，鮮美甘香。另奉送 iBakery 的歐陸麵包，是 OL 的完美輕食。



Pesto 香草意粉 \$58
(午市套餐連湯或沙律及飲品)
賣相平凡，其實每根麵條都掛上自家製的 Pesto 醬，甘澀中滲出芝士的濃香，無肉無蝦，更清新美味。

芒果脆脆 \$22

甜品和蛋糕全由 iBakery 在西環的餅房供應。Irish coffee mousse 和芒果脆脆都是心水推介。



iBakery Gallery Caf é

• 地址：金鐘添馬公園添馬茶座（政府總部一樓平台）• 電話：2352 2700 • 營業時間：11am-8pm；一月開始8am-8pm • 平均消費：\$60/位
• 備註：1. 不設加一，收現金及八達通 2. 門口有買一送一咖啡優惠券，記得取！