



需要同情 更需要支持

撰文 / 陳俊偉 攝影 / 王嘉豪 美術 / 蘇俊章

iBakery自從於堅尼地城開業，成功彈出，自家製曲奇賣出名堂，加上是東華三院屬下專門聘用及訓練殘疾人士的社會企業，深得傳媒和網民支持。第一步行得好，第二步帶點雄心，在環境優美得像東京Midtown的添馬公園開設iBakery Gallery Cafe，主打午餐及小食，企圖網羅政府總部的生意。

當然，那顆雄心，只是一廂情願的想法，對該社企來說，是超高難度動作，正如負責人陳小姐說：「殘疾人士在工場做曲奇餅沒有問題，在繁忙時段在樓面服務，在廚房做菜卻具相當挑戰性，健全的店經理及大廚要花上很大愛心與耐性，才可確保餐廳

營運自如。」因此這店只做輕便午餐、三文治、糕點餅食、咖啡紅茶等，以簡單易處理為前提。說到底，殘疾人士需要社會同情，更需要各界支持，以邁向自力更生之路，付出真金白銀的消費者，除了盡情吃和飲，若該店有不完美之處，請加以包涵。

食物的質素，毋需擔心，招牌曲奇餅固然具水準，榛子味小圓餅更是酥化無比；貌似平凡的香草醬意粉，原來是採用院舍種植的新鮮紫蘇葉，配以松子、帕瑪遜芝士、初榨橄欖油等自行調配而成，具鮮香味道，咄咄價錢，竟然是\$58連湯及沙律！我相信，這店是有加價空間，與及吸客實力的。

洋蔥火雞芝士薄餅（配湯及沙律\$68），餅底由自家工場烘焙，味道與厚度適中。



忌廉汁燻肉卡邦尼意粉（配湯及沙律\$62），於上碟前拌入雞蛋，令麵身具蛋香。

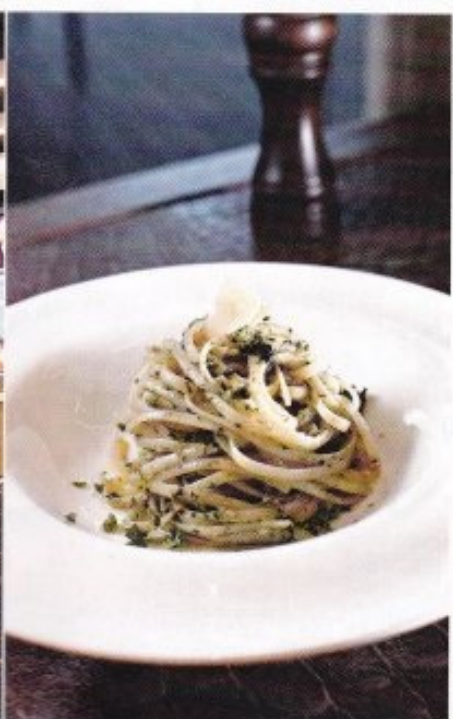


牆上掛畫出自東華三院的院友手筆，水準不錯。

甜品櫃內的愛爾蘭咖啡慕絲、白酒鮮果啫喱及黑朱古力車厘子慕絲（各售\$22），味道OK。



室內色調明亮，中央的大型communal table，傳遞「無分彼此」的訊息。



香草醬意粉（配湯及沙律\$58），以在院舍種植的新鮮紫蘇葉調配，味道相當不錯。

iBakery Gallery Cafe // 地址 / 金鐘添馬公園添馬茶座（港鐵金鐘站A出口）// 電話 / 2352 2700 // 營業時間 / 11am-8pm // 平均消費 / \$70