

吃



IT'S

喝

TASTY

TIME

「換」  
樂

食



時代廣場  
Hong Kong Times Square

無論任何心情任何場合，都可以在時代廣場找到稱心滿意的美食，口味多元化而且菜式選擇豐富，以美食點綴生活，細嚐快樂滋味。

# 食

# C O N T E N T S

01 ..... *Hey! what's new?*

10 ..... *Just Chillax*

14 ..... *Let's Share*

19 ..... *What's more*



吃喝「換」樂！掃瞄二維碼，登入/登記成為時代廣場會員，  
即可盡享美食優惠\*。

\*先到先得，額滿即止。優惠受條款及細則約束。



# WH<sup>EY</sup>! What's New?

貪新鮮？多間新餐廳已經進駐時代廣場，  
從傳統川菜、日本美食到星馬滋味，  
雲集精緻多國菜，帶給你不一樣的餐飲體驗。



時

### 水煮桂花魚

選用四川直送的魔鬼椒、子彈椒和青花椒等提煉自家紅油及水煮醬汁，層次分明，選用魚肉香滑的桂花魚，加上鴨血和青瓜等，將水煮滋味推向極致。



(前) 肉鬆麻辣牛肉腸粉、

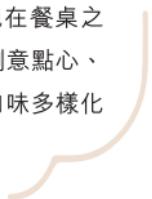
(後) 川椒斑肉堇菜水晶果

香滑腸粉包裹牛肉、馬蹄、辣椒醬、芫荽等餡料，加上秘製四川紅油麻汁，微辣滋味盡顯四川特色。川椒斑肉堇菜水晶果外皮晶瑩剔透，中間裏以新鮮芝麻斑、蝦肉、堇菜以及提味用的泡椒和剁椒，口感層次堪稱完美點心示範作。



## 川川 CHUAN 川味經典創意滋味

剛於 9 月中開幕的「川川」，破天荒集合了香港川菜界兩大殿堂級廚師—李志光師傅及梁業遠師傅共同坐鎮，將他們共累積超過 40 年的川菜經驗，攜手展現在餐桌之上，以正宗四川經典菜式，加上創意點心、四川火鍋及粵式燒味為食客帶來口味多樣化的驚喜。



## 大師聯手擴闊川味想像

李志光師傅對川菜傳統製法瞭如指掌，尤其著重辣椒種類的配搭、紅油所帶出的層次及醬料的調製，打好最堅實的基礎。梁業遠師傅則曾帶領餐廳團隊連續7年奪得米芝蓮一星殊榮，足證他對口味及食材的講究。兩位名師首度聯手，對每個烹調細節均一絲不苟，選用大量四川產食材，包括子彈椒、魔鬼椒、孜然粉、紅花椒等調味靈魂，不單將川菜經典如辣子雞及水煮桂花魚以極致層次呈現，更加入創意，設計出藤椒象拔蚌這些新口味，擴闊大眾對川式味道的想像。



### 砂窩胡椒海中蝦

將炸香的新鮮游水中蝦加入海南島白胡椒中，淋上紹酒再即時蓋上鍋蓋，上桌時香氣四溢，蝦肉爽口惹味非常。



### 招牌辣子雞

講求香、麻、辣層次的一道經典川菜，味道濃郁辛香，讓人胃口大開。

# 獵

## 二十種香料精製正宗麻辣鍋

將粵菜最具代表性的點心，換上川味的內涵，帶來的新鮮感充滿驚喜。將川味元素結合到點心之中，創作了一系列只此一家的川味點心。此外川川亦為川菜迷提供最講究的火鍋選擇，包括由二十種四川香料熬製而成的正宗麻辣湯鍋、胡椒豬肚雞湯鍋，以及牛味濃郁的新鮮驅牛等火鍋料。



**藤椒象拔蚌**  
象拔蚌經過沖洗、切割和灼熟等繁複工序後，肉質爽口鮮甜，配椒香味重的雞腸椒，令人耳目一新。



**川川 CHUAN**

11樓1102  
2838 8313





**Hey!**  
: What's new?



蓉城小點

(前至後)糖辛鵝鵪蛋將溏心鵝鵪蛋  
裹上辣粉，伴以脆薯絲增加口感；  
雞縱菌帶子選用雲貴川出產的雞縱  
菌，味道香濃，配以帶子的鮮，滋  
味治到好處；沖沖卷是街頭小食，  
以米紙包裹辣椒絲，味道簡單樸實。



煙燻香茶鴨

傳統川菜樟茶鴨的茶葉燻製改良版，鴨皮充滿煙燻香氣，鴨肉則加入菇粒及糖醋製成鴨肉包，一次品嚐兩種截然不同的味道。

TAST

## | 映水芙蓉 細味巴蜀地道風味 |

川菜貴為中國四大菜系之一，以風味多樣而聞名，用上不同調味料及烹調手法變化出「24味」，層次之豐富從常用作形容川菜的一句「一菜一格，百菜百味」可窺一二。首次落戶港島區的映水芙蓉，就以推廣與傳承川菜博大精深的飲食文化為己任，將傳統川菜風味以精緻新面貌呈現。



Langito  
用上產自四川瀘州的中國郎酒、薄荷葉及青檸  
調製而成，為雞尾酒加入四川元素。



### 水煮牛肉

以頂級安格斯牛炮製而成的四川名菜，牛肉沾滿湯底精華，香氣撲鼻。

### 香辣龍蝦

選用澳洲龍蝦快炒至乾身，加上自家製辣油，鮮中帶香。

## 吃盡川菜精髓

映水芙蓉從裝飾、佈局到菜式設計、擺盤都走高檔路線，老闆深明川菜的精妙之處，將四川不同角落的烹調特色都包攬其中——成都的官府菜、重慶口味比較重的市井佳餚、甚至是小城鎮的農家菜。餐廳更特別推出「細味巴蜀 Tasting Menu」，將各地道特色菜如蓉城雞豆花、崇州沖沖卷、金湯白茶、瀘沽湖紅米飯、核桃小蕃茄等九道菜集合，讓客人以味蕾遊歷四川的千年文化。



天花上的線條是以四川名勝九寨溝的風景為設計概念，別具四川特色。



### 敲糖棒棒雞、Chili Martini

棒棒雞肉質鮮嫩，紅油則以麥芽糖包裹，吃時敲碎與雞肉拌勻，甜辣交融衝擊味蕾。配上以孟買藍寶石氈酒、菠蘿汁及辣椒調製而成的 Chili Martini，將味道帶到更高層次。



### 映水芙蓉

11樓1103  
2388 9089



Hey!  
What's new?

TASTY



特別找來日本師傅手工  
製造的可愛豬燈籠，是  
打卡的最佳素材。



#### 特選宮崎和牛飯

特別選用口感更香滑的牛  
上肩肉，性價比極高。

## Aburi-EN 炙・宴 日式炙燒丼飯專門店

主打日式丼飯的 Aburi-EN，成立短短兩年多，已在八月迎來第六間分店的開幕，新店設在時代廣場六樓，門外掛上可愛的招牌豬燈籠，亦點出此店以嚴選豬牛食材作丼飯的主題。餐廳主打來自九州東南部宮崎縣的宮崎和牛及高質豬肉，以炙燒方式處理保留肉香及油脂，每一口都香氣逼人，難怪人氣高企。



#### Aburi-EN 豚肉丼

以北海道十勝地  
區的豚丼加以改  
良，成為No.1人  
氣食品。



## 宮崎直送高質豬牛食材

一碗完美的丼飯，從米、肉類食材到醬汁等每個細節都要做到最好。店內所有牛肉菜式均選用油脂比例剛好的A4/A5宮崎和牛，當中特選宮崎和牛飯更用上一隻牛只有約三公斤的稀有部位，口感軟滑肉香四溢。至於這裡的豚丼則受北海道十勝地區的烹調方式所啟發，除了嚴選豬肉眼部位，更特別找來一家位於宮崎縣的小工廠人手炮製獨家醬汁，加入蘋果及香蕉等水果，自帶果香，提升肉質的甜味。丼飯的靈魂——米飯則選用東北地區宮城縣產的一見鍾情米，結合成一碗充滿日本風情的高質丼飯。



### 水雲醋物

水雲是沖繩特有的海藻類食材，以柚子醋拌勻後酸酸甜甜極之開胃。

**厚炸沖繩島豆腐**  
在當地以沖繩大豆製作的島豆腐，在味極香，配點沖繩海鹽已是上佳小菜。



### 宮崎和牛。Aburi-EN豚肉雙併飯

日式丼飯鮮有雙併選擇，這個創新的概念最適合貪心又愛吃的香港人。

## 小食推廣沖繩飲食文化

為了滿足食客可一次品嚐不同口味的願望，新店更增設「雙併飯」，可隨你喜好在宮崎和牛、豚肉、鰻魚、雞肉等中選擇，一碗飯就能帶來雙重滋味。此外，菜單上亦可找到不少沖繩特色小食，原來日籍店主在沖繩長大，對當地飲食文化有深入了解之餘，亦與當地食材供應商合作無間，所以決定將地道又新鮮的沖繩食材加入菜單之內，讓我們有更多機會品嚐與日本本島截然不同的飲食文化。

**宮崎和牛芝士黑咖喱飯**  
咖哩中加入來自宮崎縣海岸產的墨魚汁，搭配炒得軟稔的和牛粒，再加上半溶芝士作點綴，口味層次非常豐富。



**Aburi-EN 炙・宴**  
● 6樓627  
● 2881 7806



**Hey!**  
What's new?

時

STY

新加坡大蝦喇沙(摻摻)(米線)  
這裡的喇沙湯底比坊間濃郁，椰香四溢，愛辣的可多加點自家製辣醬，刺激味蕾更開胃。



## 花漾 Vanda 正宗新加坡地道風味

以新加坡國花——卓錦萬代蘭 (Vanda)

命名，開宗明義以提供正宗新加坡口味為目標，剛於八月開幕的花漾 Vanda 為時代廣場一隅增添了濃濃的南洋風情。由擁有十多年經驗的新加坡大廚主理，從選材、製作到擺盤都充分展現當地特色，加上以熱帶雨林為設計概念，突顯出新加坡海島風格，將植物以富有藝術感的形象印在牆紙，甚至員工制服之上，感覺更精緻、更具時尚氣息，構建出一個非常舒適的南國時空。



花漾海南雞飯

浸熟雞肉的時間掌握得剛剛好，成就極之滑身的雞肉，配上色澤油亮、粒粒分明的油飯，以及店家特製的三色醬，各方面都配合得恰到好處。

**新加坡白胡椒肉骨茶**  
微微的辣度配合胡椒的撲鼻香氣，加上精緻的金邊瓷碗擺盤，將星馬最具歷史的地道菜之一，帶到更高貴的層次。



## 追求完美海南雞飯

設計菜單時，大廚專注於每一個細節，務求還原新加坡地道風味，以忠於正宗口味的菜餚，將我們瞬間帶到新加坡展開美食之旅。除了味道與食材上的執着，大廚更用心雕琢精緻的擺盤和造型，以新形象呈現當地代表菜如海南雞、喇沙、蝦麵等等，提供兼顧色香味的完美體驗。以我們熟悉的海南雞飯為例，嚴選以天然粟米及有機穀物作飼料的草地放養龍崗雞，更採用最佳 102 天屠宰法，確保肉質香濃嫩滑、黃油比例較多，在製作海南雞時就能達到肉質和油脂的黃金比例。

### 椰子雪糕三文治

以自家配方椰子雪糕作餡料，夾在軟熟的麵包之中，是最簡單動人的美味。



## 新加坡喇沙日賣 200 碗

另一款必試推介亦是最受歡迎的人氣之選——每日賣出超過兩百碗的新加坡喇沙，喇沙風味各地區有不同特色，這裡跟足正宗新加坡配方，以南薑、蝦米、桂皮等十多種香料炒製五小時，再加入椰奶烹煮，香辣惹味，材料豐富；還有星馬代表菜白胡椒肉骨茶，選用上等豬骨及蒜頭熬製，再配合白胡椒的芳香，湯頭清澈，微辣暖胃，滋味溫暖人心。



餐廳室內設計概念源自熱帶雨林，將新加坡海島風格結合藝術氣息，氣氛自在隨性。



**花漾 Vanda**

● 6樓 625-626

● 2513 9899

# Just Chillax

一邊品嚐美食，一邊靜靜享受 me time 或者同  
閨密談心，以優質滋味襯托輕鬆心情。



## SAKImoto Bakery 日本無蛋奶極品生吐司

源自大阪的 SAKImoto Bakery 是日本人氣 Shokupan 專門店，日文「食パン」意指最日常的麵包類型——生吐司。創辦人寄本將光為了對蛋奶敏感的女兒，研發以健康為第一考量而烘焙的高級 Shokupan。因為口感綿密而且用料天然無添加，甫推出即大受歡迎，現在在日本已有超過 20 間分店。香港店為了帶來最地道的 Shokupan，請來日本總部的總廚來監控整個生產程序，確保出品質素達到日本的水平，讓我們在港也可輕鬆吃到真正的日式風味。

(左) 照燒雞全日早餐、  
(右) 潤心蛋蛋沙律三文治  
融合西日風格的全日早  
餐，除了生吐司，還有  
照燒雞、北海道牛乳炒  
滑蛋、雞肉腸、茄汁焗  
豆及田園沙律，極之豐  
富。潤心蛋蛋沙律三文  
治選用北海道雞蛋製成  
美味潤心蛋及蛋沙律，  
搭配沙律與餐湯，同樣  
滿足。



## 自家配方炮製綿密口感

此店研發的兩款經典 Shokupan 分別為「極美」及「極生」：無蛋無奶的「極美」以湯種製法令麵包保持濕潤度，鬆軟之餘更突顯來自小麥的天然味道；無蛋的「極生」則採用中種及湯種製法，以長時間低溫發酵令其口感輕盈，加入牛奶、牛油及蜂蜜讓香氣更濃郁、口感更有層次。

煙三文魚牛油果三文治  
充滿油香的煙三文魚配上口感細膩的牛油果以及新鮮野菜，美味又健康。



Maritocco原味、草莓開心果／抹茶  
日本爆紅意式甜品 Maritocco，以極生配方  
搭配法國濃厚鮮忌廉，香甜幼滑。



### 極美、極生、 三款自選果醬及北海道牛油

經典果醬與 Shokupan 組合可選極美或極生、從十多款日本直送果醬中選三個口味，以及北海道或法國牛油，自由度極高。



#### 極生

店內有獨立單片裝讓客人買回家慢慢享用。

## 究極麵包變出眾多口味

店內各款美食均以兩款 Shokupan 作基礎，最適合下午茶 chill 住歎的，首選經典果醬與 Shokupan 組合，將烤成金黃色的吐司分成九宮格，搭配自選 3 款由日本職人手工製作的果醬或加上牛油，每一口都帶來不同的美味體驗。愛吃甜點的則要一試外形可愛的 Maritocco，採用經典極生配方配上入口順滑的法國濃厚鮮忌廉，幸福感滿溢。此外，還有多款特色三文治及香港店特別推出的全日早餐等鹹點，照顧我們全日的美味所需。



香港店以水泥及木系設計為主，再以小盆栽及寄本其他地區的店舖照片作裝飾，營造出自自在輕鬆的氣氛。



| SAKImoto Bakery

📍 B2層B224A  
📞 3705 9040

時

(前) 沙薑燒春雞、(中) 小食拼盤、(後) 炸蝦芒果米紙卷

燒春雞肉汁飽滿、外脆內嫩，放在熱辣辣的鐵板上再澆上沙薑汁，香氣四溢。小食拼盤內包括蝦餅、魷魚酥、春卷、雞肉及牛肉串燒及炸雞翼。炸蝦芒果米紙卷以越南米紙包裹香甜的新鮮芒果及爽脆的炸蝦，層次豐富。



### 秘製海南雞燴意大利飯

口感嫩滑的海南雞配上煙韌的意大利飯，中西合璧的烹調方式成就與別不同的海南雞飯。

## Greenhouse 悠閒時光 花園內的創意料理

從門外充滿設計感的燈牌開始，到以黃銅鈎畫出小屋外形，以及貫穿整間店的植物主題，Greenhouse 營造出令人放鬆，又品味處處的用餐空間。綠植盆栽遍佈不同角落，暖色木紋桌椅、碎石花紋瓷磚，讓人彷如置身英倫小屋旁的私家花園，是與朋友 chill 一個下午談天說地的最佳選擇。



### 香草脆皮梳乎厘

在梳乎厘之上加一層脆皮，鬆軟與香脆兩種口感集於一身，吃時加上微酸的覆盆子醬，平衡梳乎厘的甜膩。



## 創新東南亞 fusion 滋味

菜式將來自東南亞的多款名菜加入西式靈感，變身成賣相及味道均充滿新鮮感的滋味。一道創意十足的秘製海南雞燴意大利飯，以傳統烹調方式製作嫩滑的海南雞，配上雞湯燉煮的意大利飯，為海南雞飯寫下全新的定義；另一道龍蝦喇沙湯烏冬結合日式烏冬、馬拉喇沙、與西式龍蝦三種風格，帶來意想不到的味覺衝擊；還有最適合與朋友分享的芝士焗馬沙文咖喱蟹配多士，在辣度溫和的泰式咖哩之上放上芝士後烘烤登場，再以多士蘸來吃，香氣讓人停不下來。好友飯聚當然不能錯過賣相誘人的甜點，香草脆皮梳乎厘特別在梳乎厘上加上脆皮，口感層次立即豐富得多，份量足夠三五知己開心 share！



**龍蝦喇沙湯烏冬**

鮮甜的龍蝦肉與爽口彈牙的日式讚岐烏冬，配上充滿椰香的喇沙湯底，口感新鮮開胃。



餐廳極具空間感，加上自然色系的佈置，給人非常舒適的自在感。



Greenhouse  
● 10樓1004  
● 2383 4022

# Let's Share

Happiness is  
Eating  
Noodle with  
You Everyday

朋友家人係要見嘅！佳節慶祝抑或日常 gathering，  
共聚時光每每珍貴，分享美食，留下回憶。



## 酥炸什錦海鮮拼盤

豐富且新鮮的食材包括帶子、青口、蝦、蜆、魷魚及魚丸，每款均炸得香酥脆口，同朋友一起 share 最開心。

## Greyhound Café 重現曼谷戶外海鮮市集

Greyhound 品牌源自泰國一間型格時裝店，30 多年前 café 開業之時，是曼谷首間結合時裝與飲食的品牌，多年來一直領導潮流。香港店將當地的泰式風情延續，Greyhound Café 銅鑼灣店以曼谷戶外海鮮市集為主題，木樑、吊燈、塗鴉字樣與開放式廚房營造出輕鬆地道的市集光景，彷如時空門帶我們走進那讓人懷念的曼谷熱鬧街頭。

TIME



### 泰式香燒原隻魷魚筒

每啖都十分惹味，加上燒汁的魷魚筒將鮮味更上一層樓。

(前) 泰式原隻龍蝦炒金邊粉、

(後) 原條炸鱸魚配泰式芒果沙律

以原隻龍蝦搭配泰國菜常見的金邊粉，味道特別鮮甜；肉質鮮嫩的鱸魚經過高溫油炸達至外脆內嫩的口感，再配以酸甜開胃的泰式芒果沙律，輕盈清爽。

## 泰菜摩登示範作

餐廳一直致力將泰國的美食換上摩登新裝，以現代方式展現當地的飲食習俗及文化，選用眾多來自泰國最新鮮、地道的香料及食材，糅合泰國及西方的烹調手法，為泰菜寫下新定義。當中不少菜式均非常適合一班朋友分享，單講拼盤就有數款選擇，喜歡海鮮的就要一試集帶子、青口、蝦、蜆等新鮮滋味於一身的酥炸什錦海鮮拼盤，徹底投入海鮮市集的懷抱。



### 黃咖喱大頭蝦配印度煎餅

肉質爽嫩的大頭蝦被充滿曼谷風情的黃咖喱層層包裹，香口惹味，配印度煎餅更是絕配。



店內充滿活力的熱鬧氣氛，將曼谷海鮮市集的獨特氛圍帶到香港。



Greyhound Café

● 11樓1104

● 2152 3833



### 慢煮牛腳

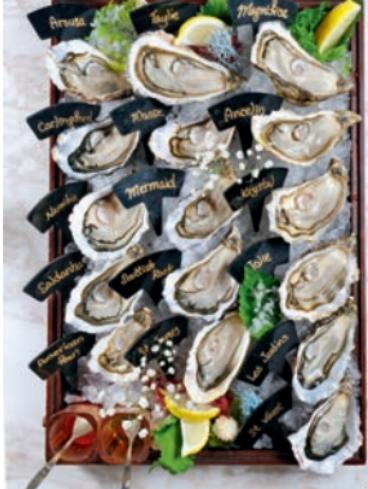
選取牛腳中最嫩滑最厚肉的部分，

經過 12 小時低溫

處理再以鐵板香煎，牛味濃郁肉質軟滑。



環球生蠔拼盤  
16隻來自世界各地的精選生蠔，產地包括美國、南非、愛爾蘭、西班牙、蘇格蘭及法國，海水、味、甜度、濃淡、口感各異。



## Club Albergue 1601 四合一高貴飲食體驗

設計高雅又帶點神秘格調的 Club Albergue 1601，是間集合餐廳、酒吧、café 及露天座位於一身的多元化飲食空間。每日不同時間到訪都有截然不同的體驗：菜式選擇眾多的午市套餐；舒適的環境中歎一杯午後咖啡；晚上燈光帶點浪漫氣氛，把酒談心飲一杯精緻的雞尾酒；或是在超過二千平方呎的露天座位感受銅鑼灣繁忙熱鬧的氣息，非常適合朋友們小聚暢飲。



### 脆炸豬手

將咸豬手慢煮數小時再用高溫油炸，做成外脆內軟的口感，加上酸椰菜及黑胡椒能減少油膩感。



Club Albergue 1601

11樓 1105

2573 3344



100%全手工自家製蘿蔔糕  
(原味 / 辣味)

看似平平無奇的蘿蔔糕，  
卻是只選用日本大根近芯  
最甜的部份，加上極豐富  
的臘味、蝦乾，吃下才知  
與別不同。



### 花膠蝦籽柚皮

麒藝館花膠種類繁多，  
這一道以鴨泡肚膠炮  
製，加上自家製柚皮及  
香氣四溢的蝦籽，口感  
一流。

## 麒藝館 Kei Cuisine 貴氣粵菜 天下第一豬

以花膠專門店及天下第一豬而聞名的麒藝館，從  
室內設計已能感受到其氣派與高貴的氣氛，每道菜均  
選用最上乘的食材，務求視覺與味覺都能享受最極致  
的粵菜水準。市面罕見的即叫即燒乳豬皮特別香脆，  
加上自家果園製成的有機無花果醬，與濃郁肉汁結合  
成無可比擬的滋味，招牌菜當之無愧。



### 破格創新 佛跳牆精緻三吃

總廚謝師傅從喜歡的日本菜中學到不時  
不食與執著細節的精神，更將其帶到粵菜哲  
學當中，嶄新意念為食客帶來無限驚喜。除  
了研發精緻的懷石粵菜，一道「雛鳳滿壇香」  
更是勇於創新的好例子，為了將佛跳牆以更  
年輕有趣的面貌呈現而設計一菜三吃：先是  
傳統吃法品嚐花膠鮑魚等矜貴食材，再來以  
自家製 XO 醬做成紅燒汁，配日本大根芯及自  
製滷豆腐，最後將雞肉放進熬製超過 4 小時  
的清湯再配油炸鬼，每一步都充滿心思。



天下第一豬美味的重點，是堅持即  
叫即燒，每隻豬上枱均是剛燒好的  
狀態。



麒藝館 Kei Cuisine

10樓1001A  
2885 3390

### 鴨大哥砂鍋炒飯

加入金華火腿、烤鴨及蝦粒，飯粒炒到粒粒乾身，讓人食指大動。



### 填鴨二食

#### 古式炒鴨崧

有四款口味的生炒新鮮鴨肉，除了原味能吃到鴨香，蒙古式有孜然粉及辣椒粉提味、葡式加了椰汁及咖哩、韓式加入泡菜，能滿足不同口味的人士。



### 北京填鴨

由細火到大火燒 45 分鐘，即可做到皮脆肉滑，是北京填鴨的新一代食法。

## 鴨大哥 星級填鴨驚喜中菜

鴨大哥以北京填鴨及紮實中菜的新形象示人，為傳統中菜帶來新驚喜。餐廳內可找到粵菜、點心、以及多個不同菜系的經典菜式，加上自然兼有空間感的舒適設計，是家人與朋友聚餐的熱點。

## 傳統與慢煮的烤鴨選擇

鴨大哥顧名思義以鴨為先，兩道招牌菜北京填鴨及填鴨二食，將傳統菜式加入自家個性與獨到的觀察製作而成。一道向傳統北京填鴨致敬，另一道則是以生菜包的方式，配以不同的鴨崧，包括原味、葡式、韓式和蒙古式，帶來截然不同的口感。



### 鴨大哥

10樓1001B  
2882 8600



### 黑松露 XO 龍蝦粉絲煲

用上波士頓龍蝦，粉絲吸收了龍蝦的鮮香，快炒後灑上黑松露，香氣四溢。

# What's More

時代廣場食肆包羅萬有，多間特色餐廳，  
隨時為你送精彩滋味！



## 洪瑞珍

被譽為具代表性的台灣 No.1 國民三文治，品牌把簡約與傳統風格融合，以創新的方式呈現，為親民簡單的三文治添上不簡單的新鮮口感。

📍 B214B, B2



B3 | *Mrs. Fields Cookies*

📍 B301, B3



B2 | *La Famille*

📍 B201, B2



B2 | 度小月

📍 B215, B2

獨

## SAKImoto Bakery

源自大阪的 SAKImoto Bakery 是日本人氣 Shokupan 專門店，招牌生吐司口感綿密而且用料天然無添加，大受歡迎。

B224A, B2



B2 喜茶  
📍 B216, B2



B2 SHAKE SHACK  
📍 B217-219, B2



B2 翡翠拉麵小籠包  
📍 B221A, B2



B2 千両  
📍 B222, B2



B2 Tea WG  
📍 B240, B2

# TIME

# 食

## 百樂潮州酒家

潮州菜的特色以清、鮮、嫩為主，  
百樂潮州扎根港島銅鑼灣五十多年，為  
喜愛潮州菜的顧客提供精緻的美食，及  
適切的服務！

📍 1002, 10/F



B2 | Sugarfina®  
📍 B246, B2



B1 | 美食佳釀專區 @  
city'super  
📍 B1



3F | Lady M New York  
📍 Kiosk 3/F



4F | CAFFÉ MILANI  
📍 Kiosk 4/F



# TASTY

## 利苑

成立於 1973 年，在業界擁有「飲食少林寺」及「名人飯堂」等美譽。由選料過程到烹調技巧都極盡心思，配合熱誠體貼的服務，務必讓客人感到物有所值，稱心滿意。

📍 1003, 10/F



## 6F

*agnès b. CAFÉ & agnès b. DÉLICES*  
📍 Kiosk 6/F



## 6F

*花漾 Vanda*  
📍 625-626, 6/F



## 6F

*Aburi-EN 炙・宴*  
📍 627, 6/F



## 7F

*Häagen-Dazs*  
📍 Kiosk 7/F



## 7F

*Crostini*  
📍 728-9, 7/F

# TIME

# 食

## 饗 11 Gathering

全新「饗 11」多元餐飲文化：鐵板燒、西式牛扒、生蠔海鮮、刺身料理、意式薄餅、精釀啤酒，現已啟幕。搜羅最新鮮的全球高端食材，結合創新烹飪技術，以健康美饌和貼心服務，帶來與眾不同味覺盛宴。

📍 1101, 11/F



8F | *Vida Coffee*

📍 Kiosk 8/F



9F | *Starbucks Coffee*

📍 Kiosk 9/F



9F | *宇治園*

📍 919B, 9/F



9F | *banchan & Cook*

📍 922-23, 9/F



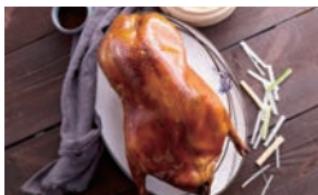
10F | *麒藝館 Kei Cuisine*

📍 1001A, 10/F

## 鮓 穴

以精品壽司而聞名，其他和食如串燒、刺身、炸物亦貫徹傳統。海鮮每日由日本直送，並由師傅操刀炮製成美味刺身，加上巧製天扶良及其他精美菜式，讓客人於優雅環境中盡享和食之美。

📍 1202, 12/F



**10F** | 鵝大哥

📍 1001B, 10/F



**10F** | Greenhouse

📍 1004, 10/F



**11F** | 川川 CHUAN

📍 1102, 11/F



**11F** | 映水芙蓉

📍 1103, 11/F



**11F** | Greyhound Café

📍 1104, 11/F

## 悅

「悅」以手功粵菜為根底，博大精深同時敢於創新，將各國食材及烹調手法融匯貫通，加上 LUBUDS 對不同菜系的精闢見解，結合師傅的紮實功夫，呈現別樹一格的粵菜體驗。

📍 1301, 13/F



11F | Club Albergue 1601

📍 1105, 11/F



12F | 鐘廚

📍 1201, 12/F



12F | PizzaExpress

📍 1203, 12/F



13F | 小島・澳門菜

📍 1302, 13/F



13F | 芽莊越式料理

📍 1303, 13/F



時代廣場  
Hong Kong Times Square