

过去，除了宗教信仰，吃素并不太普遍，因为许多人，尤其是年轻人和小孩子觉得素食乏味，选择不多。但是随着近年来新派素食料理的出现，不少无肉不欢的荤食者也不时会去素食馆用餐。

文 / 陈娟容

三个月前刚在Millenia Walk开张营业的elemen元素，就以新式素食吸引了大批的顾客，有些客人还于这短短期间内不只上门一次。

这家提供无肉料理的餐馆，菜式融合了中餐、西餐与日本餐，适合一般人的口味，让初尝素食的食客吃出惊喜，也带给素食者餐饮新体验。

对食材的选用，elemen元素坚持品质第一，以优质材料如藜麦、牛蒡、松露、桃胶、玛卡、黑枸杞、洛神花、野米、橄榄油、椰子油、海盐等来调理食物，呈献多样化的健康、富含营养且美味的天然食材素肴，让顾客尽情享受美食，又不会造成健康上的负担。

菜色以套餐形式推出，不过，客人还是有很多选择，因为从沙律、汤品、主菜、甜品到饮料都有多个选项供点用，可以变化成不同的组合，因此即使天天前去用餐，也不会有吃腻的感觉。

套餐有两款，逢周一至周五午餐时段推出的五道式套餐（每人\$23.80），以及每天午餐和晚餐都有供应的八道式套餐（每人\$32.80）。

elemen元素

# 素食大不同!

饮食月刊

美食搜搜搜

开胃菜



两款套餐的第一道都是不用点选的元素开胃菜，一个长碟子装着三样精致的小番茄、餐馆自制的滑嫩手工豆腐与切成薄片黄瓜卷山药。

五道式套餐的另外四道为沙律或汤品任选、主菜、甜品和饮料，八道式则多了配搭红莓酸奶酱的迷迭香面包条，还有在喝完汤之后用来清一清口腔的苹果醋，而沙律和汤品也各有一份。

▲元素开胃菜与迷迭香面包条。

汤品/沙律



▲牛蒡汤  
▶藜麦沙律  
▶松露油野菇浓汤

沙律有四个选项，分别是热带水果沙律、藜麦沙律、鳄梨沙律和蘑菇沙律，食客若是几人一起用餐，通常都会挑不同

的沙律分享。汤品也有四种选择，中式的牛蒡汤与被誉秘鲁人参的玛卡汤，以及西式的南瓜浓汤与松露油野菇浓汤，喜欢

主菜



▲日式鳄梨卷  
▶石锅南瓜糯米饭

接下来是主菜，总共12个选项，包括日式冷面、糙米佐烧烤茄子、天妇罗豆腐配草莓饭卷、日式鳄梨卷、石锅南瓜糯米饭、意大利蘑菇黑松露烩饭、番茄罗勒意大利面、野菇白松露比萨及番茄马苏里拉乳酪比萨等，中西日式样样有。厨师团队各施所长，无论卖相还是滋味，都足以与专做中餐、意大利餐或是日本料理的餐馆媲美，完全吃不出是素食。

▼番茄马苏里拉乳酪比萨

甜品/饮料

甜品和饮料也蛮精彩的。桂花冻、椰子冻糊、意大利奶油布丁与别名“心太软”的巧克力熔岩蛋糕，这四种甜品各有特色，年轻人会比较偏爱用叉子切下去，蛋糕爆浆流出热腾腾巧克力，配搭冰淇淋同吃的可口巧克力熔岩蛋糕。至于饮料，不管是热的洛神花茶、海盐咖啡，冷的荔枝绿茶、百香果茶和香茅茶等，都强调采用天然材料。



加入桃胶的椰子冻糊。

较清淡口味的客人，可以点用甘香的中式汤品，汤水皆有配搭其他药材炖煮；而爱较重口味的，西式汤品能满足味蕾。

elemen元素是本地口福集团旗下的新餐饮品牌，第二家分店已在本月份于Thomson Plaza开门迎宾。

坐落在Millenia Walk地面层的elemen元素，订位电话：6238-0511。