



■牛乳玫瑰鍋口感香醇。

復古裝潢火鍋店

■四面玻璃牆的夢幻打卡房。

花式擺盤具巧思

近期可能很
多人在社交媒體看到火鍋店「香江花月」的帖子，有KOL用火鍋顏值很高來形容的。的確，這間店舖老闆很懂得環境及食物設計的重要，每樣都做到精緻很花心思，在寸金尺土的地方竟特別設一間四面玻璃牆的房間，五顏六色粉色波波圖像確有夢幻感，還有懷舊電話收銀機的陳設，亦因此成功在第一波疫市下訂位爆滿。

採、攝：焯羚



■餐廳斥資7位數字，打造50年代的場景。攝影：焯羚

這間火鍋店「香江花月」在近佐敦站裕華國貨出口麥記樓上，據悉，餐廳斥資7位數字，打造成上世紀50年代的場景，場內的打字機、撥輪電話及留聲機、舊報紙等，都由店主逐個搜索回來，得來不易，更設有小舞台，似乎有野心用來搞派對，所以如果說是有點《花樣年華》Feel也不為過！

飲品即席調製

他們的飲品設計：瑰洛月、鳳琉香、蝶中花(\$68)由調酒師即席調製，當中瑰洛月杯內有朵大玫瑰花，而鳳琉香以自家製的菠蘿味糖漿配以乾薑水，調酒師會用氣槍將煙霧波波打在杯頂上，3秒後即有爆破效果，煙霧瀰漫，充滿仙氣最吸睛！

■調製特飲 值得一試。



■店主精心打造懷舊場景，撥輪電話成為裝飾品。攝影：焯羚



■冬甩墨魚菓子(\$78)造型似冬甩可愛。

火鍋食材擺盤很美，「花月拼」(\$688)分量足夠，價錢合理，又是打卡靚位。大家可將牛胸油、安格斯牛肉、黑柏葉、牛柳粒、牛腱、手切本地牛肩脊、豬頸肉薄片、羊肉的食材圍在大大的火鍋盤邊，紅的肉，綠的菜拼在一起已經很吸睛，再特別配上牛乳玫瑰鍋，似個色彩繽紛的花環。牛肉食材包含有松阪和牛、美國安格斯牛，一些較少吃到牛的部位，如牛心掙、牛胸油這裏有得吃。鍋底共有5款選擇，牛乳玫瑰鍋(\$168)、初菊龍井雞鍋(\$198)、金泊清酒海鮮鍋(\$368)、紫蘇野菌鍋(\$138)、花雕胡椒豬肚鍋(\$168)等。

食材擺盤美

除了牛羊豬肉，你也可以點一些自家製餃子和墨丸來試試，都很有特色。例如，冬甩墨魚菓子(\$78)，造型似冬甩可愛，有墨魚及蝦膠兩款口味，加入了杏仁及腰果，很夠口感。三色墨魚丸(\$78)分別以鹹蛋黃、黑松露、蟹籽自家手打，口感彈牙。三色餃(\$88)中橙色是芝士鮮菌餃，黑色是黑松露長腳蟹餃，綠色是野生松茸餃，都是即點即包。

■三色餃(\$88)

自家製美食



敬請留意：由於近期人氣大熱，想食記得訂位電話：2736 8368、6565 7888 (WhatsApp)。