



噴火水煮牛肉套餐
128元

一人分量 性價比高

集結傳統及創意於一身，全新酸菜魚及麻辣燙品牌「Moto Mala 口麻天辣」正式登陸深水埗V Walk。新品牌由香港「姚姚酸菜魚」管理團隊開設，團隊有感川菜館的酸菜魚都屬於大菜，動輒二三百元，要約齊兩三好友才可盡興分享，於是大膽推出全新一人前酸菜魚，所有菜式都是一人分量，最平一百元有交易，價格親民，務求做到一個人都可以輕鬆享受美食。

餐廳裝潢有別於一般川菜館，以柔和粉紅色設計為主調，餐廳牆身和餐具都是滿滿的粉紅色，是粉紅色愛好者的打卡天堂。餐廳為支持本地創作人，外牆設計特別找來香港插畫家傭仔日記Maid's diary，以其獨有的畫風，把「一個人都可以食酸菜魚」概念以插畫方式重新演繹，風格幽默可愛，食客可以慢慢欣賞及打卡。為配合主題，店內吧台亦設有多個單人座位，讓食客悠然享受獨自用餐的時光。

鱸魚有身份證保新鮮

餐廳以傳統正宗的烹調方法招徠，每日新鮮熬煮的湯料，再加入創新點子，將酸菜魚的精粹融會貫通。餐廳亦嚴選骨少肉多的新鮮鱸魚，肉質鮮嫩甜美，每條鱸魚都獲國家認證，且擁有自己的身份證，保證每一條魚都由源頭直採，掃描QR Code即可查出鱸魚來源地、檢驗報告等資訊，自然食得安全又放心；秘製湯底耗時5至6個小時精心熬製，啖啖鮮香濃郁；且選用經過90天醃製的水東新酸菜，入口集「麻、辣、香、酸」於一身，酸爽又開胃。

魚類菜式另有「川味水煮魚」及「酸甜清新番茄魚」口味。如想品嘗魚類以外的美食，也可試試另一主打「海鮮麻辣燙」，湯底可選麻辣湯或藤椒湯，再配搭粉麵、葷菜及素菜。「噴火水煮牛肉」同樣值得一試，牛肉鮮嫩爽滑，加入秘製辣椒麵，味道麻辣鮮香。現午市及晚市套餐價格由88元至138元，每份套餐包括主菜、涼菜及白飯，晚市另送是日小食一份，性價比高。



川味酸菜魚套餐
108元



海鮮麻辣燙套餐
88元



不少港人嗜辣，當中尤以川菜的酸菜魚最受大眾歡迎，是次介紹的有早前登陸深水埗V Walk，主打一人前酸菜魚的全新酸菜魚品牌「Moto Mala 口麻天辣」，以及旺角花椒子餐廳推出的120分鐘火鍋放題，現更透過TapNow訂購即送馳名酸菜魚一份，嗜辣饕客豈可錯過。

潮食 酸菜魚 抵食 一人前

靚肉任食 打卡「食」點

旺角雅蘭中心的花椒子餐廳由即日起至5月22日，推出120分鐘火鍋放題套餐，每位148元。花椒子以時尚型格的太空玩味元素搭配光彩奪目霓虹燈為裝潢主題，與一系列經典火鍋湯底及上乘火鍋配料，銳意打造充滿玩味的至潮打卡新「食」點。

餐廳共有3款頂級肉類，包括頂級的牛腩羊、等級2的手切牛小排、等級3的日本A3雪花和牛片、西班牙豚肉片、新西蘭羊肉卷，隨你根據個人口味自由選擇。午市天天供應，凡星期一至五入座，更可享免加一服務費優惠。現限時內透過TapNow訂購4位或以上，即送馳名酸菜魚1份（價值168元）。

餐廳招牌之一當然是超足料的湯底，除了野菌冬瓜雞鍋、人參藥膳雞鍋、酸菜白肉鍋、麻辣鴨血湯鍋之外，亦可以48元優惠價升級至養顏花膠雞鍋，配搭頂級肉片，簡直一流！餐廳亦有多款火鍋配料任食，包括走地滑雞件、牛骨髓、嫩鴨血、鮮製魚皮餃等。

■日本A3雪花和牛片。



■馳名酸菜魚。



■120分鐘火鍋放題套餐。