

親民小店 泰Cool

「泰Cool」是泰式親民小店，以高水準親民泰菜深得民心，由兩兄妹管理，日做12小時擴充打天下，現已進駐將軍澳天晉滙2期，為區內街坊及外來客帶來喜訊。新店裝潢為淺木配襯橙系色調，充滿泰式風情得來不失新派氣息。店主特別由泰國聘請富20年經驗的泰籍廚師及水吧主理，菜式地道平實不花巧，價錢親民分量十足。主打傳統泰菜，大部分食

材和香料由泰國進口，充滿地道特色。

新店獨家新品、18cm高的「地道火山排骨」，店主特別把這道曼谷火車市集經典必食菜式，帶返新店給將軍澳居民和外區訪客獨家品嚐，精選大大件豬脊骨呈山型堆疊至18cm高，上面鋪滿辣椒籽，效果非常震撼，屬打卡呢LIKE之選。配泰國辣汁，酸辣惹味，送泰啤超爽；招牌名物「泰王咖喱軟殼蟹釀巨型焗麵包分量十足」。麵包先烘焗至外脆內軟，蘸滿辛香咖喱精華超美味，泰南馬沙文咖喱甜香溫和，廚師以檸檬葉、香茅、南薑、

紅葱頭、洋葱、甲猜根、花椒粉、花生粉、黃薑粉和椰漿等材料精心熬煮炮製，滿滿椰奶香味不太辣，特別加入滑蛋，味道融和，充滿椰糖香得來不會過鹹。

至於原隻南瓜咖喱海鮮更是即叫即焗，有齊大蝦、青口和魷魚，以小南瓜作焗盅大火蒸約20分鐘，賣相升級，南瓜獨特的香甜能中和咖喱的濃烈，香辣惹味，味道出奇地夾。當然，餐廳特別炮製超足料「冬蔭原隻大蝦海鮮湯」、夠霸

氣「鮮蝦炒金邊粉」、炭燒原隻魷魚、傳統風味泰式豬手、原個椰香海鮮焗飯（配椰青水）、芒果糯米飯等多款美食以饗一眾街坊。



■地道火山排骨
夠震撼。



■泰王咖喱軟殼蟹釀
巨型焗麵包分量十足。



■原隻南瓜咖喱
海鮮即叫即焗。



■冬蔭原隻大蝦
海鮮湯超足料。

香港人喜歡吃泰國菜，尤其到了夏天，更是需要運用提振食慾的香料以及酸酸甜甜的醬汁，去除惱人的夏日倦怠。今次介紹位處將軍澳天晉滙的親民小店「泰Cool」，帶來足料兼地道的風味美饌；至於銅鑼灣世貿中心的Ahan Thai阿間泰則呈現摩登泰西Fusion的泰國美食，相信無論傳統或新派菜都會令你喜歡。



新舊泰菜 驚喜滿分



■楊枝金露沙
配自家製芒果雪
條打卡之選。



■冬蔭功濃汁海鮮配
蒜茸包條十分醒胃。



■烤原個椰菜花配青咖喱醬賣相震撼。

融合體驗 Ahan Thai阿間泰

主打傳統泰菜及摩登泰西Fusion菜餚的Ahan Thai阿間泰，在銅鑼灣世貿中心開設第一間分店。繼續採用創新烹調將亞泰料理融合西方餐飲概念，特別從泰國空運直送多款地道風味的私房秘製醬汁及食材，將其融合西式料理當中，創出一系列新派小食、私房泰式船麵、新鮮手造意大利麵、私房意大利燉飯、手拉薄餅、精緻手工甜品及新派泰式飲品等，將熱帶風味味道呈現大眾。

新店設有落地大玻璃可以眺望維港景色，更從清邁訂製人手編織吊燈燈罩，充滿

泰國特色。Ahan Thai阿間泰總共有12道私房秘製醬汁，各有特色風味，醬汁是每道料理的靈魂，醇郁的味道能使食物昇華，親身遠赴泰國拜訪當地私房名廚，精心挑選12種極具代表性的泰國秘製醬汁，空運直送到港，配合大廚匠心獨運的產品研製及爐火純青的精湛廚藝，新鮮上等食材，不論是小食、意大利麵、湯河、咖喱，都充滿100%正宗原產的泰國風味。必試有烤原個椰菜花配青咖喱醬，青咖喱以新鮮青辣椒製成，加入椰奶，味道較易入口，辣味

溫和。原個椰菜花更用炭燒方式烹調，色澤誘人。至於泰式棕櫚糖炭燒雞即叫即燒，配搭原件菠蘿可消滯解膩感；還有鮮甜惹味的冬蔭公濃汁海鮮配蒜茸包條、清新醒胃的脆炸軟殼蟹米紙卷配牛油果醬、鑊氣十足的泰式醉貓炒泰國新鮮直送手造卷粉等。

Ahan Thai阿間泰自家調配飲品及甜品亦是賣點之一，新店限定下午茶套餐提供一系列特色泰國風味餐點外，亦設泰西甜品融合主題的下午茶餐點，其中包括阿間伯爵忌廉牛角包窩夫、楊枝金露沙沙配自家製芒果雪條，打卡必選。