

# 招牌湯咖喱 99級辣度

獲獎無數的湯咖喱專門店「Suage北海道湯咖喱」正式登陸香港。新店佔地1,000平方呎，擁有超過50個座位的新店沿用北海道總店的工業風設計，型格時尚主攻年輕路線，新店選址於九龍區美食集中地的旺角朗豪坊，用餐環境舒適寬敞。「Suage北海道湯咖喱」曾榮獲 Tabelog 日本餐廳最強5,000、國際旅遊平台 TripAdvisor 2023年度札幌咖喱類別排名第一，備受遊客追捧。

香港店提供優質肉類、時令蔬菜及海鮮等10種主食，自選3款湯底及99級辣度，再配搭香港推介的稻庭烏冬、星級推介包括：香港店獨有的「龍蝦海鮮盛湯咖喱」，其他美食則有「脆皮雞腿肉串湯咖喱」、「日本人氣大熱的「炙燒豚角煮湯咖喱」、「鮮野菜盛湯咖喱」、「脆嫩雞腩湯咖喱」及「日本廣島蠔湯咖喱」等；辣度方面則提供從BB辣、微辣以至無語辣等多種級數以供挑戰，另更設有無辣度的兒童湯咖喱，照顧各類客人口味。

招牌湯底由北海道主理，採用日本自家農場的原材料，當中皇牌湯底「Suage原味湯底」以番茄及洋葱等多種秘製材料，配搭多種咖喱的精髓瑪撒拉香料及肉類燉煮最少12小時。另為了迎合港人喜好，創作團隊亦特推海外限定的湯咖喱烏冬，選用稻庭烏冬融合清香湯咖喱。

## 開幕限定4大驚喜

### 新店開幕

期間更推出4項驚喜會員優惠，即日起會員可享迎新禮品，任何惠顧即可免費送任何一款飲品或小食及獲贈「全單減5元」電子優惠券乙張（於下次惠顧時使用）。生日壽星更可尊享全單八折的生日優惠；此外，參加 Suage 過「印」湯咖喱的印花活動，只需集齊指定印花即可獲贈小食或以半價享用湯咖喱。



# 日本過江龍 美食多元化

港人偏愛日式美食，日本過江龍餐廳在港開完一間又一間，全因大把捧場客。最新加入戰場的有獲獎無數的湯咖喱專門店「Suage北海道湯咖喱」，更特別推出香港限定的「龍蝦海鮮盛湯咖喱」及湯咖喱烏冬，滿足一眾嘴刁港人；而另一過江龍「希鳥 Kichō」則迎來開業一周年慶典，特推出時令廚師發辦十四道菜晚市菜單，讓人大飽口福。

■龍蝦海鮮盛湯咖喱 188元。

■多款單點小食 28元起。

■「雞腿肉」以日本山椒調味。

■炭火燒日本走地雞井。

# 時令發辦 炭火燒鳥

來自日本的過江龍鳥烹專家「希鳥 Kichō」自去年6月於中環萬年大廈開幕以來一直人氣不斷，現迎來開業一周年慶典，特別由即日起至6月30日期間限定推出時令廚師發辦十四道菜晚市菜單（現優惠價每位888元；原價1,000元），並即日起開放午市服務。

店內的燒鳥菜式均採用明爐炭火燒製，並特意選用擁有百年燒製歷史、由日本白橡木及硬木燒製而成的備長炭帶來獨一無二的炭香風味。全新推出的「希鳥 Kichō」一周年十四道菜晚市廚師發辦菜單，菜單中除了招牌黑薩摩雞的燒鳥串燒外，更包羅清激鮮美的「雞清湯」、前菜、蔬菜、主食及甜品；緊接奉上的燒鳥串燒有「雞頸」、「雞心」及「雞腩」、「雞腿肉」等。另「炙燒雞胸」以香脆紫菜裹上三文魚子同吃，鹹鮮味濃；加上略帶焦香的「炭燒免治雞肉軟骨」，蘸上順滑的日本長崎縣太陽卵享用，十分滋味。

「炭燒雞胸肉」結合鮮嫩的雞胸及別具鹹香特色的烏魚子，豐富菜式的口味層次。廚藝團隊更巧手製作香濃的雞肉麵醬搭配軟糯的「烤生麩」；另更有以日本地道茶碗蒸的概念襯托口感爽彈的「慢煮雞冠」。主食方面可選風味濃厚的招牌「雞湯拉麵」，或另加80元升級享用「免治雞肉飯」。

## 開放午市井定食

與此同時，「希鳥 Kichō」即日起正式開放午市服務，讓中環區內的上班一族於午飯時間亦可品嚐炭香燒鳥定食。午市套餐同樣採用招牌黑薩摩雞入饌，兩款午市定食分別為「炭火燒日本走地雞井」（240元）及「炭火照燒免治雞肉井」（200元），以日本雞蛋作點綴，更配上沙律、湯品、配菜及甜點，精緻美食為繁忙都市的生活帶來一些小確幸。

■店內的燒鳥菜式均採用明爐炭火燒製。

