

湊湊7周年謝粉優惠

今年，湊湊火鍋·茶憩品牌已經創立7周年，為感謝粉絲支持，今個月火鍋店推出一連串「謝粉」（音：seven）優惠活動，為一眾食客帶來四重驚喜優惠。當中，於感謝祭期間出示身份證，號碼當中包含數字「7」，最高可享堂食低至五折優惠。餐廳還推出7周年慶限定新品「夏日清涼椰子雞鍋」及「生椰系列台式茶飲」等。

在湯底上，清新鍋「清涼椰子雞鍋」升級選用滑嫩鮮甜的日本雞肉，加入椰子水、椰肉、檸檬葉、珍珠馬蹄等製作成香甜清新之湯底，品嚐東南亞的味道，每口淡淡的椰子清香，夏日火鍋必選。

至於配料上，這兒的「山海一盤」，一盤就能品嚐到USDA Choice牛肩胛肉，以及多款鮮活海鮮，如文蛤、基圍蝦、帶子、鮑魚、墨魚仔、三文魚、扇貝等。還有，食客可選美國特選級牛胸肉、日本無骨雞腿肉拼人參果、深海珊瑚蚌、奶油白菜、飛魚籽大啡菇、小章魚福袋等。

當中，奶油白菜特別選用水耕種植的蔬菜，透過溫室及離地管道種植，免受蟲害的影響，含豐富營養價值。奶油白菜的葉子厚實多汁少渣，帶有微妙的甜味和奶油香氣，口感極佳，尤其適合小朋友及老人家進食。而飛魚籽大啡菇，有機大啡菇的味道鮮香、口感肉質韌實，帶有淡淡的米香味，含豐富的營養價值，再搭配飛魚籽墨魚滑，啖啖都是滿足感。

□山海一盤

■小章魚福袋



■飛魚籽大啡菇



■銅鑼灣分店環境一流。

以真材實料見稱的火鍋店「滾得棧」在深井總店開業十七年，其後在天后開分店，再開油麻地店；不過最近油麻地店消失了，老闆梁志偉透露原來業主加租，他們搬咗去尖沙咀棉登徑華楓大廈，喺粵菜雲來軒嘅舊址，目前試業，日內正式開張。他自問是良心僱主，疫情幾年，一個員工都沒被裁走，如今復常又承受加租之苦，做飲食業的確不容易。另外，湊湊火鍋·茶憩剛剛亦踏入周年，故特推限定新品、新鍋及茶飲，並推出周年優惠，以吸引大家與友人知己選擇光顧。採、攝：焯羚、雨文

其後在天后開分店，再開油麻地店；不過最近油麻地店消失了，老闆梁志偉透露原來業主加租，他們搬咗去尖沙咀棉登徑華楓大廈，喺粵菜雲來軒嘅舊址，目前試業，日內正式開張。他自問是良心僱主，疫情幾年，一個員工都沒被裁走，如今復常又承受加租之苦，做飲食業的確不容易。另外，湊湊火鍋·茶憩剛剛亦踏入周年，故特推限定新品、新鍋及茶飲，並推出周年優惠，以吸引大家與友人知己選擇光顧。採、攝：焯羚、雨文



■象拔蚌刺身



■花雕牛腩

滾得棧 真材實料留客

梁志偉是個腦轉數快的人，他在尖沙咀的新店決定中午做茶市，晚上做火鍋，希望店盡其用，可惜人手短缺，已經引入智能機械人運送食物，但身為老闆夫妻二人都要落場協助捧餐。梁志偉是甚有創意的人，喜跟師傅研究湯底和特色菜，會加強海鮮品種，例如桂花蚌、鮮鮑魚、花雕醉蝦、龍蝦及象拔蚌刺身配日本清酒，客人可慢慢食，因營業到凌晨2:30，想吸引不同年齡層。

「滾得棧」講究食材新鮮，火鍋湯底、食物選擇多樣，以花膠響螺雞湯底最受歡迎，超大碟大舊嘅花膠，雞湯底濃郁好飲，飲完碗湯再放食材，一舉兩得。仲有胡椒豬肚湯底、潮州湯底、木瓜豬骨湯底、四川麻辣湯底、海底椰濃豬骨湯底等。有招牌手切牛頸背脊肉，雪花紋靚，新鮮的紅白色，是靚牛的象徵，塊塊厚切，入口彈牙又爆出肥美的牛肉汁。

傳統的食材有他們自製手打四寶丸是真材實料，入面肉餡多粉少，口感完全不同其他買急凍包界你，他們的蝦丸、墨魚丸、牛肉及鯪魚丸、象拔蚌丸全部新鮮整出來，你看到丸的膠着狀態，沒有半點雪藏感，還有他們的梅菜豬肉餃、韭菜餃都是當天新鮮現包，很有家庭式的味道。大大片的脆骨腩比其他店實在、香港人打邊爐必食的炸午餐肉、墨膠釀油條、新意的有如花雕醉蝦、花雕牛腩。小菜辣雞煲、炸蝦餅、生炒糯米飯都好好味，難怪能留住舊客。新店位置較隱蔽，識搵食的人就會找到。

■花膠響螺雞湯底

■老闆梁志偉引入智能機械人運送食物。