



■摩登堂A4宮崎和牛船麵
矜貴。



■虹吸式冬蔭功海鮮湯味道層次分明。



■流金歲月丹麥厚吐司甜品香滑濃郁。

型格 fusion More Than Thai Cafe

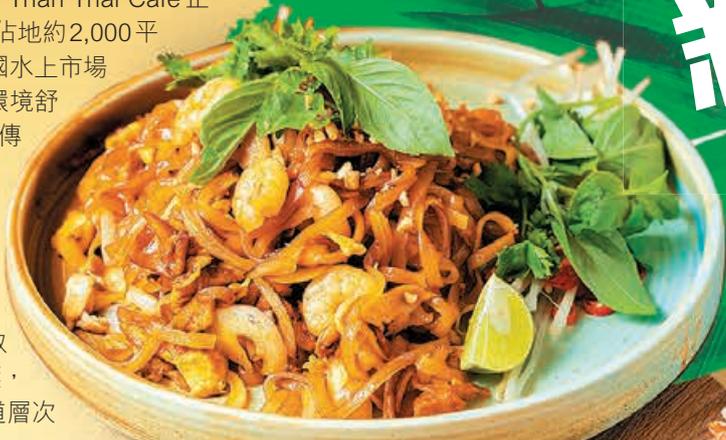
全新泰國水上市場主題餐廳 More Than Thai Cafe 正式於荃灣廣場3樓350-352號舖開業，佔地約2,000平方呎，設有80個座位，裝修風格以泰國水上市場為主題，設有船形的特色卡座，用餐環境舒適。主打新派泰菜及泰式茶飲甜品，將傳統泰菜融入新派方式，例如傳統冬蔭功湯，餐廳採用萃取咖啡的直立虹吸壺，將冬蔭功湯和泰式香料分別置於上壺和下壺，香料包括有泰國香茅、南薑、羅望子、九層塔等。透過真空虹吸現象，將冬蔭功湯和香料萃取精華，經上壺和下壺之間的氣壓和水壓，再經導管回流，使冬蔭功海鮮湯的味道層次分明，細味品嚐香料帶來的衝擊感。

摩登堂A4宮崎和牛船麵（可選配河粉、油麵、檬粉）除了是採用由日本直送的A4宮崎和牛外，湯底亦以幾十斤豬骨和鮮雞，再配以豬血糕及泰國香料熬製而成，濃郁得來又不會口渴，再配上泰國豬肉丸、豆卜、雞蛋等配料，豐富又美味；另有打卡度十足的摩天輪小食拼盤，拼盤一共15件小食，最適合一家大小或朋友聚會一同分享。小食包括咖喱角、榴槤酥球、斑蘭包雞、米網蝦春卷、香茅雞中翼，款式多羅羅。更有以泰國馳名的「醉貓炒河」為藍本的曼谷醉貓炒金邊粉、手工無骨海南雞飯配香茅雞油飯、秘製黑醬油無骨豬手（1隻）等。另外，店內的肉類串燒、醬料及米飯均由泰國直送，務求能保持泰國菜的原汁原味，讓食客猶如置身於泰國鬧市之中，享受與別不同的泰式美食。

更有特色來自茶飲與甜品，均由泰國知名茶飲甜品 ZERO Degree 品牌提供，提供多款泰國人氣特色甜品，如由泰國進口的泰式奶茶為基調的泰國奶茶雪山刨冰船、將比利時朱古力榛子醬淋於吐司上的流金歲月丹麥厚吐司等；茶飲方面有經人手用棒連果帶皮在杯中「爆打」出新鮮果汁的爆打水檸檬茶、由熱帶雨林認證之有機咖啡豆炮製的水果美式咖啡、芒果蓉及沙冰比例各佔一半的「全芒果沙冰」，款式新穎，賣相吸引，打卡度十足！值得一提的是店方積極與共融社企合作，將飲品售出的部分收益捐贈至不同社福機構，幫助弱勢社群，十分有意義。



■泰式豬手，分量十足。



■曼谷醉貓炒金邊粉有特色。



■冬蔭功熱氣騰騰。

配襯大隻鮮蝦，不僅增添視覺效果，更令整個冬蔭功湯充滿海鮮風味，辣度調配得恰到好處，鮮香十足，特別適合喜歡香辣海鮮的朋友。提到泰國的香料，這裏的咖喱有多種口味，有青咖喱、黃咖喱、紅咖喱，還可以配搭豬、牛、雞、雜菜或海鮮，能滿足多元口味，咖喱配上這些配菜，拌飯一起吃或是配薄餅都非常美味。

軟殼蟹法包視覺效果極其澎湃，軟殼蟹張牙舞爪半浸在紅咖喱之中，別具玩味，原隻軟殼蟹炸得香脆，肉質軟嫩，用手把那雪白的蟹肉拉出來蘸點紅咖喱一起吃，滋味無比；更豐富的是好泰道的泰式豬手，分量十足，豬手連皮帶有豐富的骨膠原且非常厚肉，餐廳用了傳統泰式秘製的滷水汁，把豬手的肉浸得非常脆身，輕輕一咬便能夠把骨及肉分開，口感一流。還有馬拉盞炒通菜、地道的泰式甜品，包括芒果糯米飯及椰汁西米糕等。餐點價錢優惠，款式多多，除了單點還有多款套餐及升級選購小食。



■軟殼蟹法包充滿紅咖喱香味。



■海南雞外表金黃油亮。

新派泰菜 樣靚醒胃

新派及傳統泰菜一向各有捧場客，有人喜歡泰國人的創意和求變，創造一道又一道令人眼前一亮的菜式，亦有人喜歡那份傳統親切的泰式風情。今次就與大家分享兩家全新泰國餐廳，分別是型格有特色、泰國水上市場主題餐廳 More Than Thai Cafe，以及地道親切的好泰道，勢成炎夏開胃之選。

地道悠閒 好泰道

泰國菜館好泰道，位於長沙灣青山道193號地舖。餐廳名大玩食字，一是指生活態度，取「態度」同音字，另外就是從字面上，就顯現了泰國文化。所以餐廳的裝潢都別具親切的泰國風情，以木色為主，加上綠色的植物襯托，整體的感覺就是寫意悠閒。

主打是東南亞地道的海南雞，外表金黃油亮，特調泰式辛香料作為醬汁，口感清新，與雞油飯拌吃，大大降低雞油的油膩感，仔細品嚐可以吃得雞皮帶有微微爽脆的口感。好泰道的冬蔭功湯加入大量香茅及番茄，湯底呈現熱氣騰騰的鮮紅色，配襯大隻鮮蝦，不僅增添視覺效果，更令整個冬蔭功湯充滿海鮮風味，辣度調配得恰到好處，鮮香十足，特別適合喜歡香辣海鮮的朋友。提到泰國的香料，這裏的咖喱有多種口味，有青咖喱、黃咖喱、紅咖喱，還可以配搭豬、牛、雞、雜菜或海鮮，能滿足多元口味，咖喱配上這些配菜，拌飯一起吃或是配薄餅都非常美味。