



冰鎮鮑魚

原隻龍蝦花甲海鮮湯底

觀景露台是賣點。

芝士波龍蝦鍋

陀地香濃靚肥牛肉

觀景露台 港式風味

銅鑼灣樓上火鍋店「去滾」，是一間港式火鍋店，亦是旅遊發展局「優質旅遊服務」計劃認可餐館。店內一系列霓虹招牌裝飾，十分吸睛，加上又可欣賞市區觀景的露台，打邊爐十分過癮。

店內多款「紅牌」火鍋湯底亦非常吸引，包括原隻龍蝦花甲海鮮湯，用料及香氣都十足。另推介麻辣海鮮湯，由青椒、紅椒、指天椒及泡椒乾炮製而成。想食清淡的則有冬瓜環鮮雞湯，有助清熱解燥又可以開胃健脾。至於陀地靚肥牛，每片新鮮，切得薄身，肉味香濃。至於招牌小食冰鎮鮑魚也值得一試。

地址：銅鑼灣登龍街1號金朝陽中心2期Midtown27樓



麵包豆腐白湯鍋

火潮鍋嘆

對於最愛打邊爐的香港人來說，微涼的秋季絕對是嘆火鍋的好季節！本文便整合了部分火鍋店，遍及港九新界，包括有露台觀景的「去滾」、新登場過江龍「無老鍋」、青樓主題火鍋「怡紅院」、任食海鮮蒸氣火鍋「林洪記水產」、任食火鍋「肉浦團」，以及特色魚火鍋「碼頭上魚等」，總有一款合心水。文：思齊圖：官方Iq/Fb

港九新界

台灣直送 主打香鍋

「無老鍋」是台灣的火鍋名店，也是不少港人到台灣必去的店舖之一。香港分店同樣以麵包豆腐白湯鍋及香辣惹味的無老辣香鍋為主打，最正是可任食台灣直送鴨血及麵包豆腐，還有獨門自創的冰淇淋豆腐。火鍋配料有100款選擇，包括手切封門柳、海鮮多達10款，有日本扇貝、鯛魚、帶子、廣島蠔等。另外還有由台灣直送的配料，如老油條、手工蝦滑、手工蟹滑、燕餃、蛋餃等。

地址：銅鑼灣登龍街18號V Point 5樓 / 尖沙咀中間道15號

靚牛任食 50款配料

旺角的「肉浦團」任食火鍋，出名多款牛肉任食，一間店有齊泰元A4和牛、美國安格斯、澳洲M5和牛、1++韓牛等，嗜晒牛魔王。不嗜牛的朋友可以一試他們家的黑豚肉、多款海鮮如生蠔、帶子、虎蝦、石斑魚片等50款配料。配上港式湯底，其中卜卜蜆湯清爽鮮甜最值得一試。

地址：旺角通菜街1A-1L號威達商業大廈2樓A號舖



清爽鮮甜卜卜蜆湯

即割烤魚 原條去骨

元朗的「碼頭上魚」，是在中國成都擁有多間分店的「碼頭故事」副線，兩者同樣以成都口味為賣點，而「碼頭上魚」更是主打火鍋和碼頭烤魚，近10款魚類即叫即割即烤，如桂花魚、海鱸魚等原條上，師傅也會挑起魚骨，食落十分方便。除了小菜形式上外，也可以下單同樣有原條魚的鯽魚鍋打邊爐，品嘗原汁原味的湯頭。食客可選擇鴛鴦鍋，包括成都麻辣湯、酸菜湯、辣汁花蛤蟹鍋等，配搭南澳龍蝦、鮑魚桶蠔，另九宮格拼盤有齊鮑魚、海帶、鴨舌、鵝鴨蛋、蠔、鴨血、鱸魚、豬肉、豬皮。

地址：元朗鳳攸南街9號好順利大廈1座1樓2號舖

原條烤魚即叫即烤配湯底。



招牌8款鮮套餐

海鮮放題 任飲任食

「林洪記水產」除了雞煲外，其海鮮火鍋放題亦相當受歡迎，其2小時蒸氣火鍋放題包括「招牌8款海鮮套餐」——爆膏肉蟹、六頭鮮鮑魚、大元貝 / 蠔子皇、生蠔 / 桶蠔、貴妃蚌 / 大蠔蚶、花尾龍躉、大頭蝦及安格斯牛小排；另外可任點任食超過40款新鮮食材，如黃金炒蟹、安格斯肥牛、脆鮭片、鮮魷魚、大頭蝦或游水海蝦、帶子、白貝、即包鮮蝦雲吞等。每位亦可升級至任飲啤酒汽水，非常抵飲抵食。

地址：新蒲崗仁愛街2號地舖

古代風味的門面吸引人打卡。

青樓主題 名妓湯底

中環「怡紅院」是一家青樓主題火鍋店，上至環境下至菜式，全部都有古代風味。雖然餐廳名字玩味十足，但食物製作十分講究，火鍋湯底非常特別，「名妓湯底系列」一共有十多款，當中芝士波龍蝦鍋，靈感來自港式大牌檔，食法有點像雞煲，先食餸後加湯打邊爐。芝士波龍蝦鍋選用原隻波士頓龍蝦，再加入車打和巴馬臣芝士做成醬汁，芝士味濃厚，龍蝦肉鮮甜結實，加湯後完全變成芝士火鍋，口感綿滑。

地址：中環雲咸街43-55號余悅禮大廈地下B-C號舖及1樓102-4號舖

