

新店聚腳 山見台式火鍋apm店

香港的台式火鍋熱潮逐漸擴散，裝潢洋溢着台灣感覺的山見台式火鍋亦在觀塘apm開設全新第4分店。營業時間現為上午11時30分至晚上11時，勢成區內熱門火鍋聚腳點。

餐廳裝潢洋溢着台灣感覺，從店外已可見令人掛念的十分車站，多個熟悉的台灣景色讓人忍不住停步打卡，台鐵火車頭、舊式郵筒等都是打卡熱點。還提供全套豐富台式放題體驗，主餐牌新加入數款小食，包括

醇香肉嫩的「桃園醉雞卷」、外酥內嫩的「黃金裹粉柳葉魚」、脆口彈牙的「荔枝蝦球」及冰涼爽脆的「藤椒魚皮」，亦新增了台南及高雄主題食品，包括高雄話梅豬手、惹味牛肚絲、台式麻辣雞翼尖等夜市小食，亦有提拉米蘇糯米糍、花生暖糍兩款新甜品。火鍋供應90或120分鐘的吃到飽套餐（晚市228元起、另有午市188元起）。



■火鍋食材選擇多。



■主餐牌新加入數款小食。

約三五知己
去滾吧!



■靚肥牛火鍋必備。

天氣凍冰冰，最啱打邊爐。現時香港有不少高質火鍋店，配合政府「夜繽紛」計劃將營業時間延長，且伴隨許多優惠或套餐，可讓三五知己約埋一起，「滾」得開心。今次推介包括主打潮州滷水湯底的新潮火鍋店明記·潮鍋、推出半價優惠的九龍城同撈同煲銅鑼灣店，以及「吃到飽」的山見台式火鍋apm店，均各具特色。

半價宴客 九龍城同撈同煲銅鑼灣店

位於銅鑼灣堅拿道西10號冠景樓2樓B號舖的「九龍城同撈同煲火鍋店」除將營業時間延長至凌晨5時外，更推出全新深宵優惠吸引顧客。由即日起至12月31日，每晚10:30入座，指定餐點低至半價。

店方更精選了一系列高品質海鮮和肉類，作為半價活動的頭炮，如特級手切牛肉（大）及活魚刺身。兩者同樣原價388元，現售168元，十分超值。此外，豪華活海鮮拼盤（4人分量）亦在半

價優惠之列。拼盤包含八頭鮑魚、大元貝、蘇格蘭蠔子王、現撈海蝦及當日精選海鮮，每隻八頭鮑魚都分量十足，比一般鮑魚更加味道濃郁且鮮味十足。肉厚飽滿，口感爽滑帶嚼勁！拼盤原價876元，半價後僅438元。整個活動，半價產品更多達30多款，包括人氣手工產品黑松露餃、四寶餃、鵝鴨蛋燒賣、椒鹽豆腐等，亦有招牌作懷舊蝦多士、黃金炸魚皮及老友鬼鬼（墨魚膠配油炸鬼），選擇多元化。



■半價火鍋料選擇多元化。



■當日海鮮拼盤。

滷水新意 明記·潮鍋

明記·潮鍋位於旺角通菜街威達商業大廈3樓，是一間以潮州菜起家的新潮火鍋店，主打潮州滷水湯底加新鮮游水海鮮。裝潢以木紋作主色調，燈火光明，滿溢活力歡樂的氛圍。設有4人雅座及VIP包房，提供一個舒適場所，讓客人和三五知己可以暢敘一番。店裏設有魚缸揀游水海鮮，全部即叫即割，保證食客能嘗到最新鮮海鮮。現時餐廳營業時間由中午12時至深夜12時。

明記·潮鍋的滷水湯底，加入金華火腿、大地魚、瑤柱等鮮味食材。湯頭不僅帶有濃香的藥材香味，還增加了鮮味和肉味，用來灼熟各式火鍋料更是美味可口。另有濃湯花膠雞湯，以三黃雞雞隻、雞殼、金華火腿等等熬足多個小時，湯底熬成奶白色，充滿膠質。還有重慶辣雞煲、秘製惹味鵝煲、燉原隻豬肚包雞湯、沙參玉竹龍躉骨腩湯及明記黃酒雞煲等，選擇豐富。

火鍋食材亦帶有潮州特色，餐廳特意從潮州訂製一系列手工餃子及丸類，熱門如

牛肉丸、包心貢丸、蝦丸等，亦有坊間甚少見的馬鮫丸、那哥魚丸、豬肚丸。尚有多款特色佐酒小食如即炸即包雲吞王、麻辣鵝腸頭、醬油河蝦仔、麻辣魚扣。

最新套餐為醬香滷水農家鵝宴（每位138元2位起），吃盡肥鵝腸、鵝粉肝、鵝腸頭、鵝掌、鵝翼、鵝心及鵝腎，湯底加入飛天茅台，味道香醇濃郁，甚有特色。另有3種海鮮套餐，各連湯底一款，有精選海鮮餐A（4海鮮4款廚師發辦、238元）、至尊海鮮餐B（4海鮮6款廚師發辦、338元）及豪華海鮮餐C（4海鮮8款廚師發辦438元）。廚師發辦將會有鮮活鮑魚、蠔子王、大元貝、辰州生蠔、台山桶蠔、青口、原隻生帶子、生剖龍躉片、白鱈片、基圍蝦、象仔蚌等（款式數量按套餐安排），是新鮮好選擇。



■鵝粉肝十分新鮮。