



■泰王冬蔭功  
經典湯品。

■泰王咖喱龍  
蝦分量十足。

在香港，以各式各樣香辣惹味香料炮製的東南亞菜式備受食客追捧，其中又以泰菜最受歡迎。適逢最近開了不少新泰國餐廳，可品嚐傳統泰菜之餘，亦能品嚐獨特的 Fusion（融合）泰菜，方便大家選擇對口菜餚。



■ Mue Thai 雞尾  
酒，香氣繚繞。

# 泰 獨特 Fusion菜

## 破格融合

### Mue Mue

破格泰菜 Mue Mue 及多元靈感泰式雞尾酒酒吧 Mue Bar，經已登陸尖沙咀美麗華廣場一期3樓302號舖。在廚藝總監周世韜師傅的領軍下，以中式精湛烹調手法重新演繹經典泰國菜，提供多款前菜、沙律、串燒、湯品、咖喱系列、主菜、主食及甜品選擇，當中不乏創新菜式，為食客帶來滿滿驚喜。

不可錯過的冬蔭功脆皮燒雞，以秘製冬蔭功

■紅磚豆腐，賣相吸引。



醬將原隻雞醃製一整晚，再以中式炸子雞的繁複做法將其風乾並炸熟，達至皮脆肉嫩多汁的完美狀態，同時散發誘人的冬蔭功酸辣風味。而泰王咖喱龍蝦的黃咖喱，則由多種南洋香料如香茅、南薑、咖喱葉、檸檬葉等調配而成，加入新鮮肥美的原隻澳洲龍蝦炆煮，最後加上蛋醬令咖喱更綿滑，龍蝦肉厚鮮甜，其鮮味與咖喱香二合為一，香氣四溢。另有經典的泰王冬蔭功、地道街頭小食泰式脆蠔餅、以及以泰國翟道翟周末市場為設計靈感的紅磚豆腐等，味道滿分。

法國君度橙皮酒作主調，配以日本柚子、中式五香糖水及梳打水，風味獨特。綴以燒玉桂裝飾，香氣繚繞。Pineapple Punch 則以蘇格蘭威士忌及加勒比白蘭姆酒為基調，配上椰子肉、泰國椰青水、菠蘿汁及青檸，酸甜醒神；配上造型精緻的菠蘿容器，玩味十足。其他如 Spiced Lemongrass Fizz、Basil Paloma 亦充滿熱帶風情，勢成體驗創意酒品的必訪之地。



■各式甜品相機  
先食。

## 惹味新潮

### Tommy Yummy

人氣泰式休閒 Cafe（咖啡店）「Tommy Yummy」第二家分店，正式進駐港鐵康城站上蓋商場 The LOHAS 康城3樓352A號舖。延續中環總店的熱帶島度假風格，呈獻多款泰西 Fusion 料理，既保留泰菜的香辣惹味，亦有西菜的新潮。

主打的黃咖喱薯蓉燉牛腩肉，突破咖喱一般配薯塊的做法，改用西餐常見的薯蓉，質感幼滑如絲，軟綿細膩。牛腩肉經過炆燉後，腩滑肉質之間帶黏稠口感，非常富層次。黃咖喱為自家配方，辣中帶甜，辣度親民。香辣海鮮蝶豆花飯則採用經過浸泡的蝶豆花水蒸白米，米飯熟透後就會染上一層淺藍色，外觀迷人。另有多款 Fusion 甜品，其中泰式奶茶 Tiramisu，便是一款以意式芝士蛋糕為基礎的創新甜品，其芝士慕絲加入了泰式奶茶，故帶錫蘭紅茶的甘醇，為味蕾帶來重大新鮮感。而原隻菠蘿雪花冰，造型富熱帶色彩，讓人遙想泰國小島的陽光與海灘。



■原隻菠蘿雪花冰富  
熱帶色彩。

### 泰式雞尾酒 多元靈感

美饌當然要配上佳釀，Mue Mue 附設的特色酒吧 Mue Bar，提供多元靈感的泰式原創雞尾酒選擇。例如 Mue Thai 以加勒比海五香蘭姆酒及

## 同場加映

### 檳城白咖喱豬扒飯

繼早前推出的馬來娘惹咖喱、日式黑咖喱及泰式紅咖喱後，大家樂的環球咖喱系列今次帶來檳城白咖喱豬扒飯。現於全線大家樂分店有售。

檳城菜式多以豐富的特色香料入饌，而檳城的白咖喱亦是，以充滿東南亞風味的香料包括香茅、南薑和檸檬葉等為重點，然後再加入白咖喱及椰奶，其味道不像其他咖喱般辣。濃郁的香料使咖喱香中帶甜，即使不嗜辣的朋友亦可一嘗美味白咖喱。精心製作的咖喱汁當然要配上實力派的主角一豬扒。師傅將鮮嫩的帶骨豬扒先煎後炸鎖緊肉汁，食客在享受啖啖肉肉快感之餘，亦可享受到骨與肉之間筋位之嚼勁，最適合一家大小一同享用。



■環球咖喱系列來到檳城。