

泰式生蝦無限追加 Mue Mue

破格泰菜 Mue Mue 位於尖沙咀美麗華廣場 1 期 3 樓 302 號舖，擅長以中式精湛烹調手法重新演繹經典泰國菜，為食客帶來與眾不同的摩登泰國料理體驗；除室內座位及貴賓房，餐廳特設的戶外雅座猶如鬧市隱世綠洲，正是享受春光明媚的好地方。

Mue Mue 推出全新「So Thai So Chill」周末早午餐，讓食客以 328 元（須加一）的超值價錢品嚐多款泰式美食，由前菜、湯品、小食、主菜到甜品，應有盡有。前菜有青醬鮑魚及湯品摩登海鮮冬陰功；可無限追加的小食放題有香脆的香辣脆蝦片和黃金脆魚皮、惹味的即烤沙嗲串和香茅雞翼、外脆內軟的紅磚豆腐、清新開胃的豬頸肉青木瓜柚子沙律，盡見東南亞風情。當中最吸引的是青醬泰式生蝦，大大隻的生蝦佐以蒜頭片、辣椒及特製青醬享用，十分滿足。

主食方面，每位食客可從多款菜式中任擇其一，包括香茅檸檬葉烤魚、胡椒和牛肉炒糯米河、菠蘿炒飯、青咖喱和牛面類、紅咖喱香蕉雞或泰王咖喱虎蝦，另可加 328 元升級泰王咖喱龍蝦，選擇繁多且分量十足。

最後當然要以泰式甜品作結，以熱帶水果製作的番石榴玉露酸甜消滯，或加 48 元升級為泰式經典甜品芒果糯米飯，同樣滋味。

每位加 150 元 無限暢飲

而愛酒之人更可另加購每位 150 元，尊享無限暢飲指定泰國啤酒、紅白酒、汽水及果汁等，無論喜歡與友人輕談淺酌，抑或追求大夥兒不醉無歸，都可在 Mue Mue 感受與別不同的「泰 Chill」用餐體驗。周末早午餐逢周六、日及公眾假期，中午 12 時至下午 4 時供應。

■ Mue Mue 特設的戶外雅座。



■ 泰王咖喱虎蝦十分鮮美。

■ 青醬泰式生蝦大大隻。

■ 青咖喱和牛面類分量剛剛好。

■ 即烤沙嗲串惹味。

天氣熱辣辣，最想來點酸辣開胃

的東南亞菜式，想平價又要質素，以下 3 間性價比

高的東南亞餐廳不容錯過，

其中破格泰菜 Mue Mue 就帶來無限追加的泰式生蝦、「牛

川 x 泰越」亦帶來多款性價比高的泰式午餐及放題，還有設置了兩個蝦池讓大家即捕蝦的泰金鍋，絕對是高性價比的好選擇。



■ 冬蔭功湯有特色。



■ 自家手打蝦餅湯河是熱門午餐。

串燒惹味午餐吸引 牛川 x 泰越

位於銅鑼灣謝斐道 496 號金利文廣場 3 樓的「牛川 x 泰越」，帶來多款性價比高的泰式午餐、泰式放題和 A5 和牛放題盛宴。

由即日起惠顧 4 位或以上燒肉套餐，即送「喜馬拉雅鹽 A4 和牛肉眼扒」一客！餐廳更同時推出超經濟的午市套餐，價錢低至 38 元起，就能享用各款充滿東南亞特色的午餐，如越式春卷撈檬、香茅豬扒配白飯等，另加配飲品更送串燒一串。

店方另推出「泰越麵加泰式串燒 75 分鐘放題」及「正宗泰式串燒 120 分鐘放題」兩款高質放題，前者每位 138 元，大家就可以從 10 款主食中挑選其中 1 款，可選 A5 和牛生牛肉湯河、香茅豬頸肉湯河或自家手打蝦餅湯河、還包特調飲品或啤酒一杯，更包括 75 分鐘任食雞肝、七里香、雞心等 20 款串燒。後者每位只需 238 元起，有特色的冬蔭功湯壺、泰式小食拼盤、椰王壺漬和牛肋條、香辣肉碎沙 A5 和牛波 4 款精心頭盤，以及 88 款食物，隨餐每位附送飲品及罐裝啤酒。如額外加購啤酒或果酒塔，更可享加鐘 1 小時任玩派對遊戲優惠，讓大家盡興而歸。另有尊貴 A5 和牛 120 分鐘放題，438 元可無限量任食和牛，海鮮拼盤。

高性价比 泰好選擇

■ 香港人鍾意食火鍋。



■ 泰式小食拼盤有多款美食。



■ 可以自己夾蝦。

即捕活蝦即灼 泰金鍋

位於旺角創興廣場 6 樓的泰金鍋，是一家泰式任飲任食火鍋店（成人 238 元起），店內裝修充滿泰國度假風情，感覺好 Chill 勁放鬆，十分適合三五知己相聚，齊齊放鬆下。湯底選擇多，冬蔭功、叻沙、椰奶雞奶湯底等都有，又香又辣又濃郁，真係勁正。

配料是透過 QR code 落單，或在自助吧任拾，種類包羅萬有，大路如豬、牛、羊、雞樣樣齊，還有多款丸類、海鮮、蔬菜等，十分豐富。當中最特別是有兩個蝦池讓大家即捕蝦，回位即灼，保證新鮮。餐廳同時提供多款泰式地道熟食，串燒、炒粉絲、辣炒肉碎、炸蝦餅，全是惹味選擇，當中竟然還有海南雞。另外，餐廳會在特定時段設特色攤位，即席製作泰國秘撈，撈麵酸酸辣辣又夠彈牙，不容錯過。

飲飲食食期間，又可拿取不同類型的飲料，除基本罐裝飲料外，還有泰式奶茶、泰式奶綠等，又甜又香的泰式飲品，大家又怎可以錯過呢？最後來點泰式甜品，無論是椰汁西米糕、斑蘭千層糕、雪糕等，食客還可以自己調配加入各款配料如珍多，自製泰式風味椰汁甜品，好吸引。