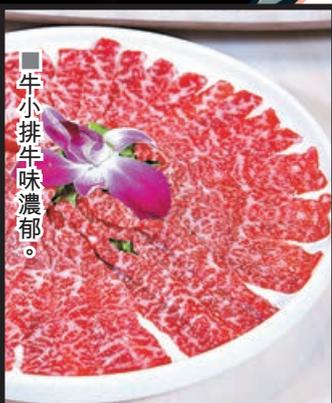




提供多款新鮮海鮮。



特設金牌非遺臘味煲仔飯。



牛小排牛味濃郁。

鮮味鐵三角半價 契爺鮮入圍煮

為答謝一眾食客支持，位於紅磡黃埔天地聚寶坊（第11期）地下G26號舖的「契爺鮮入圍煮」推出「頂級鮮味鐵三角」半價優惠。原價974元，減至487元，即可品嚐「招牌花膠雞湯底」、「頂級安格斯Prime A牛小排」、「西澳洲龍蝦」一隻（約480克）。

「招牌花膠雞湯底」精挑細選來自加勒比海海域的原條肉身豐厚花膠，超過20厘米長。而熬製原條大花膠雞湯頭工序繁複，嚴選雞皮夠黃、雞油夠香的麻黃雞，以30份雞湯與1份雞油的黃金比例細熬雞湯，雞油比例完美結合。每一公斤雞湯，就需要使用1.26隻雞熬製，湯頭金黃鮮香帶濃郁雞味，入口味道鮮香濃郁，輕輕的黏口感覺讓人感到濃湯中滿滿的骨膠原，其他食材則讓客人自由點選。食完火鍋更再送金湯脆米泡飯，可以連雞湯一次吃清光。

另有出人意表優惠，食客自備酒水，即可享小食買一送一優惠，歡迎大家帶上自己喜歡的飲品Chill住食火鍋。

旺角首店品嚐椰子雞 四季椰林海南椰子雞

四季椰林海南椰子雞品牌成立於2013年，11年來堅持「健康美味、真材實料」的產品理念，堅持「不加一滴水，4個椰子一鍋湯」的烹飪工藝，打造原汁原味的正宗椰子雞火鍋，從椰子的種植到海南文昌雞養殖、屠宰、加工及鎖鮮一體化，從源頭上保證食材的品質和供應的穩定性。椰

子湯底採用天然椰子水，4個椰子一鍋湯，成就天然的椰子湯底。入湯的雞採用正宗海南走地文昌雞，皮薄骨酥、肥瘦適中，一口咬下口感鮮美嫩滑，整個湯底不油不膩。味道可選原味椰子雞、招牌竹笙馬蹄椰子雞、紅心木瓜雪耳松茸椰子、至尊榴槤椰子雞。

品牌的香港首店位於旺角MOKO新世紀廣場4樓402-403號舖。針對香港市場融入本地元素，調整部分菜式以更好地滿足香港消費者的口味偏好和文化習慣，同時還根據

香港的四季變化，推出相應的季節性菜品。不但有香港人喜歡的牛肉，包括雪花牛小排、原切和牛雪花牛肉，更加入不少時令海鮮，如阿拉斯加帝王蟹、中山脆鯪魚片、深海6頭鮑魚、澳洲龍蝦尾、爽脆蘭花蚌等等。配搭靈魂蘸料——海南野山椒，勁辣味濃，舌尖過癮；海南青金桔，酸甜清新，養顏潤燥；海南三門坡沙薑，獨特芳香，健脾和胃，還有大大條的竹笙；秘製醬油，鮮甜醇厚。酸、辣、甜、鹹、鮮，正正是椰子雞的美味秘訣。

愛食火鍋的朋友當中，總有人要食個飽飯才滿足，是店特設金牌非遺臘味煲仔飯，選用了優等級的油粘米、廣東非遺認證黃圃臘腸和臘肉，以品牌秘製配方，還原地道廣式風味。



竹笙好大條。



肥牛是港人摯愛。

搶客戰開打

港人鍾意食火鍋，而且一年四季都會食，因此本港的火鍋店成行成市。適逢內地椰子雞火鍋品牌——四季椰林海南椰子雞在港插旗，帶來原汁原味的正宗椰子雞火鍋，本地的火鍋店亦嚴陣以待，紛紛推出新的優惠吸引客，一時間各有各精彩，一眾饕客勢必大飽口福。

火鍋店出招

湯底採用天然椰子水。

按人頭送海鮮盤 壹號漁船

裝潢雅致的海鮮酒家壹號漁船，在旺角荷李活商業中心和大埔富萊花園皆有分店，設有多個廂座，並設有獨立房間，聚餐及宴客大方得體，主打自助火鍋放題，120分鐘晚市自助火鍋放題任食268元起。當中火鍋有40多款配料，包括帶子、生蠔、鯪魚滑以及手打墨魚滑等海鮮，無限追加冷盤小食、蔬品及甜品，加上有20多



都算多嘢食。

花膠夠厚身。

