

## 2小時放題最平 148元 一鍋堂

火鍋品牌一鍋堂於葵芳新都會廣場601-610號舖開設的分店，佔地面積達13,000平方呎，堪稱目前全港最大的任食火鍋店，可以容納約300名客人用餐。無論用餐環境、食物質素，以至用餐體驗，都盡善盡美。

餐廳風格以和風木系設計，以淺木色為主，燈光明亮，展現日式風格的自然美。座位的掛牆裝飾和布簾均配以圓形的圖案作為呼應，同時用上仿水泥的桌面，令人聯想起火鍋圍爐的溫暖感覺。更採用卡位設計，確保客人享有私密度高的空間來用餐。

一鍋堂專注改善火鍋的營運及體驗，包括取得專利的黃色抬盤、自家製花茶、由機身後面補貨的雙開雪櫃、用PH 9.5還原水洗菜。這些設備有別於一般任食火鍋店，既創新有趣又實用貼地，受到廣大年輕消費者的追捧。社交平台上也相繼出現打卡帖文，如桌面擺滿了黃色抬盤以展示食量等。又不時

推出全新湯底和加入新鮮

食材，能讓食客有更多選擇，亦讓火鍋飲食潮流更貼近消費者的日常。

現時晚市火鍋放題足足2小時，視乎食材可分為5個等級，最平的第一級每位148元起（130cm以下小童128元），可享精選進口肉，如美國牛板腱、西班牙粟飼豬梅肉、新西蘭羊肉卷、花雕醉鮮雞件；第二級（成人218元、小童158元）除了上述的精選進口肉，還有海鮮放題，除了白鱸片、鮫魚片外，必食推介還有「真係花膠件」。第三級（258元、小童188元）的牛肉升級至特選安格斯牛肉配搭海鮮放題；第四級（308元、小童228元）乃是最具人氣的放題之選，包括有日本產黑毛和牛、極上牛小排、伊比利亞橡果豬、桶蠔以及海鮮放題；要吃得豪邁必定要選第五級（438元、小童348元）的真手切牛肉、松葉蟹腳、鮑魚、元貝、桶蠔以及海鮮放題，這個級別更可免費送多半小時及任飲指定生啤，保證捧腹而走。



自助吧有各式丸類、炸物和小食。



肥牛加海鮮，打邊爐最佳組合。



食剛剛好。井井屋鍋物一人

一鍋堂第五級放題包括真手切牛肉、松葉蟹腳，十分豪邁。

湊湊火鍋的番茄牛尾鍋用料十足。

新品  
邊食邊聊

天氣漸寒，最好食火鍋暖胃。熱騰騰的湯底，加上新鮮食材，堪稱人生一大享受。小編網羅市場上最新火鍋優惠，包括一鍋堂、湊湊火鍋和井井屋，讓你與親朋好友圍在爐邊，邊食邊聊。

## 鍋底升級不加價 湊湊火鍋

「湊湊火鍋」對旗下幾款經典鍋底進行了細緻的升級，為追求食物質素的顧客帶來嶄新選擇。鍋底升級不加價，顧客能以原有的價格享受到更高品質的美食。「胡椒豬肚雞鍋」和「清涼椰子雞鍋」（各198元），兩者均升級至冰鮮的清遠走地雞，有被譽為中華美食中的璀璨珍珠瑰寶，屬於中國十大名雞之一，經過逾八百年的精心培育及傳承，優質雞肉質地細膩，口感鮮美，其湯底因此更顯鱗香醇厚，風味格外卓越。

此外，原本的「番茄牛尾鍋」亦昇華為「番茄牛尾鍋」（168元）。是次升級換代精選珍貴牛尾，與特色十三香香料慢燉相結合，使湯底呈現出更加濃郁而飽滿的口感，展現出極具文化內涵的獨特風味。是次升級除了豐富菜品的層次感，亦大大提升顧客的用餐體驗，使「湊湊火

鍋」成為追求創新與優雅傳統美味結合的首選之地。全線分店現已供應。

另有昆布文蛤鯉魚鍋（198元）、貴州木姜子酸湯（168元）全新登場，配合頂級食材如尊貴日本A4和牛、西班牙伊比利亞豬、海釣鱸魚片、鮮活帶子及白蝦等，滋味層層遞進。



胡椒豬肚雞鍋湯底清甜。

## 一人前鍋物新組合 井井屋

井井屋於今個冬季呈獻超值的一人前鍋物定食，由即日起至明年1月28日於全線井井屋登場，最平只需78元，已包括鍋物、主食及果茶，十分抵食。

一人前鍋物定食有多種選擇，包括牛五花、豬五花及雞腿肉，從中更可湊合為雙滿足或陸空三拼鍋物，可一次過品嚐豬、牛、雞的美味。每鍋更附有豐富配料，包括野菜、菇菌和炙燒豆腐等。除了肉類，湯底也絕對是鍋物的靈魂！自選湯底除了鯉魚湯和壽喜燒湯，今年更新增日式中華風味的胡麻擔擔湯，帶來濃郁辛香的湯底之選。搭配自選白飯或烏冬，並蘸自選的胡麻醬或柚子醋醬汁享用，以超高自由度拼湊

出最符合個人口味的組合，自己食或同人Share食一樣大滿足！所有鍋物定食均免費附送果茶，更可以優惠價8元追加額外配料，包括小朋友摯愛的蟹柳和可盡吸湯底精華的油揚（油炸腐皮）和豆腐，進一步豐富鍋物滋味！



牛五花套餐有豐富配料。