



■精品羊肉卷好香回。



■老鵝鮮鵝腸必吃。

## 「勁慳」菜單新價格 方叔叔重慶老火鍋

堅持選用重慶石柱紅頭荊辣椒、漢源花椒，再加上上等牛油及郫縣豆瓣醬、雲南黃口老薑等幾十種香料，熬製火鍋湯底的方叔叔重慶老火鍋，招牌九宮格麻辣火鍋味道歷久不變，辛香惹味，火鍋配料有數十款選擇，店舖設計則簡約而大氣，備受食客歡迎，成為本港目前分店最多的重慶老火鍋品牌。

### 全新醬料秘方提升美味

見證了方叔叔重慶老火鍋在港走過的8年歷程的銅鑼灣老店正式喬遷，於同區的渣甸中心1樓以全新的面貌隆重開幕。新店遵循方叔叔品牌一直堅持的設計風格，將傳統元素以現代風格來詮釋，用餐環境更加寬敞舒適，在柔和的燈光下讓顧客感受與以往不同的重慶老火鍋體驗。同時於全線分店帶來「勁慳」菜單新價格，以及免加一服務費，明碼標價，讓顧客吃得更加開心更加划算。

「勁慳」菜單新價格，普遍減價10、20或30元不等，包括鮮黃喉(98元)、老鵝鮮鵝腸(98元)、美國Prime特級牛小排(98元)、新西蘭精品羊肉卷(258元)、手打魚籽蝦滑(78元)、美國桶蠔(178元)、武隆苔粉(38元)等。其中方叔叔現炸豆皮(58元)，來自方叔叔家鄉——莆田的經典美味，頂級黃豆加工而成，門店現點現炸，豆香濃郁，無論是當小食吃或火窩配料都十分好食。

方叔叔還有全新醬料秘方，例如自家調配的提鮮海鮮汁，可減少進食豉油；還有極香辣椒乾碟，搭配牛小排或羊肉卷都滋味好食，值得一試。

## 海陸台式揚之物新登場 呷哺呷哺

分別於尖沙咀The ONE、荃灣廣場、旺角家樂坊設店的台式小火鍋連鎖店呷哺呷哺特別呈獻多款升級套餐，食材方面不僅使用更尊貴的日本和牛、高質美國特選美牛，還包括時令鮮活海鮮和清遠走地雞等。套餐再附送蝦滑，肉量全面升級，充分展現誠意。

除了獨家FUSION松露湯日月鍋外，今次藍帶主廚還特製多款特色湯底，如招牌椰子馬蹄鍋、台式剝皮辣椒鍋，以及馬來叻沙鍋。每一款湯底均選用優質食材精心熬製，無論小鍋或大鍋，均能自由配搭，為顧客提供卓越的味覺享受。套餐包含主菜、鍋底、蔬菜拼盤、台式飲品，並提供無限享用正宗台式滷肉飯、台灣人氣王子麵、健康紫薯麵、特製刀削麵及彈牙烏冬，顧客可以盡情嘗試不同的配搭。

另有全新海陸台式揚之物系列(18元起)，包括酥炸軟殼蟹、香酥蚶仔、野生比目魚柳、炸花枝丸、麻辣小酥肉等，並可免費暢吃創意DIY台式刨冰甜品，為火鍋餐桌增添更多美味選擇。

## 溫泉主題美食推廣 山見台式火鍋

人氣台式火鍋吃到飽餐廳山見台式火鍋，分別於將軍澳Popcorn 1樓F10號舖和沙田新城市廣場第3期第1層A102號舖新設第6及第7間分店，並帶來全新溫泉主題推廣，包括美味的全新湯底、正宗主題食品。

將軍澳和沙田分店分別推出佛跳牆湯及羊肚菌八珍湯。兩款湯底靈感均源自台灣著名的溫泉文化，是台灣溫泉區餐廳的著名湯品，讓你在享用火鍋時，彷彿置身於溫泉的療癒氛圍之中。而全線分店則供應多款溫泉主題食品，包括鹽焗溫泉蛋、古法窯雞、金山鴨肉、麻辣醬燒烤魚、古早味炒麵、京都醬香嫩肉、山見炒飯、黃金蒜蓉蒸扇貝、包心芥菜、松茸菇等。飲品方面，山見團隊製作了一系列紫薯特飲，有紫薯紅豆烏龍奶茶、芋泥雪糕紫薯鮮奶、紫薯黑糖珍珠鮮奶，頗具特色。

現時，顧客只要堂食時惠顧指定湯底(將軍澳店：佛跳牆湯；沙田店：羊肚菌八珍湯；其餘5間分店：牡丹美人湯或養生藥膳雞湯)，即可獲得山見熊仔毛巾一條。毛巾摺成可愛熊仔樣子，共5款顏色，隨機派發。禮品數量有限，送完即止。

天寒地凍，最啱圍爐開餐，烱下烱下，除了傳統火鍋名店外，近年也有不少火鍋新店開業，包括以全新面貌在銅鑼灣隆重開幕的方叔叔重慶老火鍋、在沙田和將軍澳設新分店並帶來全新溫泉主題美食的山見台式火鍋，以及推出全新海陸台式揚之物的時尚吧呷哺呷哺，確保大家過一個暖笠笠的寒冬！

# 火鍋新選擇 寒冬暖笠笠

■現炸豆皮，豆香濃郁。

■呷哺呷哺的招牌椰子馬蹄鍋可配鮮活海鮮。

■山見限定的羊肚菌八珍湯值得一試。

