

船渦 海鮮蒸鍋

主打一人粥底火鍋的船渦，以竹簾隔開的獨立間隔，「自閉位」坐得舒服不尷尬。船渦先用蒸鍋蒸熟海鮮食材，客人品嚐完食物鮮味後，最後可大嘆完美吸收海鮮精華的粥底。套餐有多款可供選擇，包括刑部尚書1人套餐（138元）、九五之尊套餐（698元）、水師提督套餐（128元）、八府巡按套餐（488元）等等。套餐可選粥底、麵底及和風珍珠飯。食物包括炸物、海鮮、肉類、蔬菜、刺身及甜品等等。當中海鮮種類繁多，包括白蜆、赤蝦、風紋蜆、鮑魚、元貝、蠔皇、蟹、北寄貝、扁蠔子、鮮魚片及龍蝦等等。



■船渦主打一人海鮮粥底火鍋。
■以竹簾隔開的獨立間隔。

譚仔雲南 / 三哥米線 抵食火鍋

譚仔雲南米線及譚仔三哥米線由即日起於多間指定分店，推出全新晚市堂食限定「一人火鍋系列」，包括譚仔雲南米線限定的「巧滾動火鍋」以及譚仔三哥米線獨有的「三哥ME譚邊爐」。「巧滾動火鍋」由72元起，提供8款獨創湯底選擇並隨鍋附送京白菜、一款「精選食材」肥牛或脆肉皖、一款邊爐「必備食材」、兩款「必選食材」，及一款主食和飲品。「三哥ME譚邊爐」價錢由72元起，包括8款獨創湯底中任選一款、自選兩款肉類食材、兩款邊爐必備食材、一款主食及飲品。當然亦少不了邊爐必備的指定蔬菜籃，另外亦備有多款額外加配的食品、小食和主食。



■譚仔雲南米線限定的「巧滾動火鍋」。

相信有不少人經歷過或正處於「一人之境」，就連歌仔都有得唱，「一個人原來可以盡興……」所以，一個人可以過得盡興之餘，亦有唔少好處。簡單的以食飯為例，隨心所欲叫自己喜歡的食，不需要遷就別人，也不用等齊人開飯，夠晒自主。況且，本港有不少提供「獨食」的餐廳，食物種類亦不少，火鍋、燒肉、拉麵、牛井等等，想食乜都有，總有一間啱你心水。



一人之境 食得盡興

一蘭 自閉拉麵

日本過江龍拉麵店一蘭絕對是獨食餐廳的始祖，其專利的「味集中Counter」，即「自閉位」，店內設計貫徹福岡本店的單人間隔，猶如自修室式的單人間隔，杜絕搭枱危機。自閉餐桌前面是布簾，以往在點菜單上選好拉麵口味後，遞進布簾交給店員便可。但現在自閉程度更升級，客人只需下載一蘭的App，輸入信用卡資料後直接點餐及付款，拉麵會直接由布簾後的店員奉上，整個過程基本上不需要和任何人有眼神接觸，可靜靜地品嚐拉麵，完全將獨食進行到底。一蘭的豚骨拉麵湯頭和麵條均由日本中央廚房處理後空運到港，可自行挑選麵的軟硬度及配料等，小編最喜歡追加溏心蛋。



■猶如自修室式的單人間隔。

燒肉Like 無煙燒肉

主打一人一爐無煙燒肉的燒肉Like源自日本東京，主打「美味、快捷、超值」的一人燒肉體驗。餐廳設置無煙烤爐，採用先進除煙技術，並提供多款一人燒肉套餐可供選擇，最平48元就可食到，更不時會有神戶牛和宮崎牛等限定套餐推出，就像早前推出的美國SRH極黑和牛肩胛牛小排套餐，集豐富油花的日本和牛及肉味香濃的美國頂級安格斯黑牛於一身，一個套餐就有齊美國SRH極黑和牛肩胛牛小排、牛五花及牛舌、另配白飯、和風湯及泡菜或迷你沙律。另外，調味方面，除了海鹽和黑胡椒，更備有6款秘製醬汁包括胡麻醬、辣味噌醬、鹽味醬、韓式辣醬、蒜香醬油、BBQ醬任用。燒肉Like目前多間分店遍布各區，十分方便。



■燒肉Like全打一人燒肉體驗。

牛繁 大件抵食

全球擁有超過160間分店的日本過江龍燒肉店牛繁，於旺角朗晴坊及屯門AEON店都設有一人燒肉實施店，最新亦進駐港島東區康怡。牛繁同樣主打一人燒肉，每人位置都設有獨立燒爐，私隱度極高。餐廳肉類由日本總公司親自挑選，講求大件夾抵食，而秘製醬料更由日本直送，備受好評的辣椒油則用和牛製造的牛油。一人燒肉套餐低至48元起，包括牛胸花、白飯、前菜、味噌湯等，非常抵食。另牛繁佐酒良品「蔥燒中落牛肋肉」亦值得一試。

SUKIYA 多款牛井

日本過江龍的牛井專門店SUKIYA，最新推出冬日招牌Menu「牛肉壽喜燒鍋」，分別有「牛肉壽喜燒鍋」和「香辣牛肉壽喜燒鍋」，只須69元就可以嘆到一人一鍋。牛肉壽喜燒鍋分別有牛肉、烏冬、白菜、洋葱、紅蘿蔔、金針菇、蟹柳，以及一碗白飯。另外SUKIYA餐單夠豐富，單是牛井就有十多款，更設有不同的分量，極具彈性，一個人都唔怕食唔晒，最平25元起就食得到一碗細細的牛井。



■牛繁「蔥燒中落牛肋肉」。