

轉轉口味 食亞洲菜



■招牌泰金雞煲仔飯。

■日日月見牛肉煲仔飯。

■泰檸開胃手抓雞撈起。

■泰式什錦煲仔船麵。

地址：觀塘觀塘道414號1亞太中心10樓

泰金鍋首推泰式煲仔飯

人氣日泰火鍋放題泰金鍋，除了在荃灣及旺角設店外，早前更登陸觀塘亞太中心，新店可容納達130人，空間夠晒闊落。泰金鍋主打坊間罕見的泰式湯底，並供應多款肉類、海鮮、炸物、泰式串燒及特色熱盤等，更可免費體驗近年大熱的流水蝦放題，店內有兩個蝦池讓大家即捕海蝦，逾80款食材及飲品可任飲任食，更設有一人一鍋可供選擇。泰金鍋除了供應88元起的午市精選火鍋套餐，1月17日起亦首次推出午市泰式煲仔飯，包括招牌泰金雞煲仔飯、泰式海南雞煲仔飯、泰式什錦煲仔船麵、日日月見牛肉煲仔飯、日式咖喱和牛煲仔飯、蒲燒鰻魚玉子煲仔飯，款款即叫即煲，套餐全部68元附送生果及飲品，分量十足。

另外，新火鍋套餐分為A/B/C 3個級別，定價由168元至338元不等，最多可品嘗逾100款配料及美食。A餐以火鍋為主，B餐及C餐則會採用全新食法。先自選前菜3選1，包括好鮮嫩炙烤魚煲、激濃郁麻辣醬雞煲或創意特色菜如泰檸開胃手抓雞撈起，品嚐前菜後就可自選湯底轉食火鍋。湯底方面，觀塘店共有8款選擇，泰式口味的包括泰金冬蔭功鍋、檸檬香茅鍋、馬來娘惹叻沙鍋、泰麻辣鍋，也有其他特色口味如關東煮壽喜燒鍋、青檸椰奶雞湯鍋、日式番茄濃湯鍋、藥膳豬骨白湯鍋。當中首選為招牌泰金冬蔭功鍋及檸檬香茅鍋，前者以主廚按自家食譜熬製，加入多款泰國地道香料，味道濃郁酸香，非常惹味；後者以新鮮香茅打碎加入高湯及檸檬葉製成，湯底色澤清澈，清香甘甜，正好中和肉類的油膩感。

自助區則供應一系列以泰國新鮮食材製作的泰式料理，包括人氣沙嗲串燒、秘製海南雞、冬蔭功海鮮湯、黃咖喱蝦以及多款泰國直送的特色炸物小食，全部由泰籍主廚團隊炮製，款款豐富惹味，菜式亦會隨時令轉換。

聖誕節上月過去，大家可能食厭西餐，不如轉轉口味重投亞洲菜式的懷抱。適逢人氣日泰火鍋放題「泰金鍋」登陸觀塘，加上紅磡都會海逸酒店的西餐廳亦首推「架己冷·食返餐」品味潮州自助餐，以及正宗韓式美食 bibigo bapsang 推出一系列新菜式。亞洲美食多不勝數，定能讓你大飽口福。

bibigo bapsang 正宗韓國美食

可選擇搭配白飯或湯麵享用。菜單更增添了標誌性的韓國街頭小食，包括鯽魚餅(29元)、紫菜粉絲卷(32元)、辣炒年糕(58元)、韓式熱狗棒(21元)和韓式半芝士熱狗棒(24元)等等。

為慶祝新一年，bibigo bapsang 將會在1月26日至28日，連續3天在中環派發1,000張兌換券。每張兌換券可免費換取一件炸餃子和兩件炸雞，兌換期為1月26日至2月2日(1月29日除外)。

■豬肉泡菜餃湯麵。



正宗韓式美食 bibigo bapsang 推出一系列新菜式，更特意推出1人餐、2人餐及4人餐，以迎合各種需要。套餐包括飯類或麵類主食、小菜、甜品和飲品。主菜款式多樣，包括香辣惹味的辣炒年糕撈麵、芝士辣炒年糕撈麵。另喜歡湯品的食客，可嘗試酸辣濃郁的泡菜湯配飯或麵，包括豬肉泡菜餃湯配白飯，或泡菜湯配豬肉泡菜餃湯麵，暖胃飽肚。至於牛肉湯配豬肉泡菜餃湯，則

■各款韓國街頭小食。



地址：中環閣麟街32號地下



■滷水鵝、滷水鴨肝拼盆。

地址：紅磡都會道7號都會海逸酒店7樓

紅磡都會海逸酒店潮州自助餐

紅磡都會海逸酒店的西餐廳最近首推「架己冷·食返餐」品味潮州自助餐(午餐568元起；晚餐758元起)，推介傳統滷水美食嫩滑豐潤，每口帶有獨特的牛肉香氣，絕對是食肉獸的最愛。海鮮迷則勿錯過清新爽甜的冰鎮熟龍蝦、肉厚飽滿的雪花蟹腳、鮮甜凍熟蝦、翡翠螺、青口及多款刺身等。

為配合懷舊的潮式大牌檔氣氛，酒店特設一系列可口可樂主題的打卡位，食客更可暢飲經典弧形瓶身設計、玻璃樽裝的可口可樂，夠晒回憶。甜品方面，則有主廚用心製作潮州風味的酥脆薩其馬拔絲塔及絲滑的鐵觀音朱古力慕絲蛋糕。主廚更會現場表演製作火舞冬日烈焰蛋糕。值得一提的是，西餐廳的落地玻璃窗外是綠意盎然的露天花園及一望無際的維港景致，訪客可邊食邊欣賞美景。

■鐵觀音茶朱古力慕絲。