



■Lady Nara 用餐環境一流。

Lady Nara
地址：尖沙咀港威商場3樓3303號舖

Apinara Thai Cuisine and Bar
地址：金鐘太古廣場2樓205號舖

Nara Thai Cuisine 尖沙咀分店
地址：尖沙咀港威商場3樓G3303號舖

Nara Thai Cuisine 沙田分店
地址：沙田新城市廣場5樓507號舖

回味無窮 嘆泰式生蝦

Nara、Apinara及Lady Nara於2月8日至28日期間，推出一元泰式生蝦加購推廣，逢星期一至四晚市時段，凡兩位或以上顧客惠顧堂食，即可享一元加購泰式生蝦一客。泰式生蝦選用刺身級生蝦，蝦肉鮮甜彈牙，搭配由青指天椒、芫荽、蒜頭、青檸汁及魚露調製而成的秘製泰式青汁，帶來辣中帶鮮、酸甜平衡的絕妙滋味；配上清脆的生苦瓜薄片，不僅提鮮解辣，更增添層次感，讓每一口都鮮美回味無窮。



■於Lady Nara可望住海景享用美食。

■泰式生蝦加購推廣。



一元復始

食肆優惠

香港永年·車仔麵·茶冰廳
地址：新城市廣場1樓113號舖

■永年推出「時光倒流」優惠一元經典車仔麵。



舊港式小吃 食經典車仔麵



■永年車仔麵滿載情懷與味道。



■永年沙田店。

永年士多自屏山起家，60年代以推車仔販賣粥麵維生，憑着拚搏精神陪伴港人走過奮鬥歲月。當年，推車仔上的港式街頭美食只需一角幾毫，簡單卻溫暖人心，滿載本港情懷與味道。為喚起對昔日美好時光的回憶，永年沙田店特別推出「時光倒流」優惠一元經典車仔麵，由2月8日至28日期間，凡於午市或晚市時段堂食惠顧任何套餐一客，即可以1元加購豬腸、豬皮、陳皮魚蛋或湯汁蘿蔔的其中一款小吃一碗（原價28元），讓顧客以舊時價重溫地道港式滋味！

豬腸每日新鮮製作，以藥材與上湯慢煮至煙韌入味，完全去除羶味，外皮鮮爽且口感十足，是永年熱賣之選。豬皮以秘製醬汁與上湯慢煮，充分吸收湯汁精華，口感煙韌彈牙，入口即化又帶有嚼勁，且充滿骨膠原。陳皮魚蛋每一顆都彈嫩爽口，充滿鮮美的魚香和陳皮的獨特香氣。湯汁蘿蔔使用濃郁秘製湯汁熬製，鮮嫩多汁，甜美入味，帶大家回到舊時港式小吃的美好年代。

農曆新年是新開始的象徵，正所謂「一元復始，萬象更新」，為新的一年開啟好運，60年老字號香港永年特意呈獻時光倒流價一元車仔麵，重溫舊時街頭推車仔情懷；堪稱全城最正的Auntie MALAY招牌班蘭咖椰多士，限定一元一客；Nara Thai Cuisine及其姊妹品牌Apinara及Lady Nara，強勢登場一元嘆泰式生蝦，以鮮味帶來新開始！

■位於海港城的安娣瑪萊。

東南亞風味 嘗班蘭咖椰多士

海港城安娣瑪萊推出一元加購招牌班蘭咖椰多士，憑藉獨特的馬來風味，一直穩居店內人氣榜首，深受甜品迷喜愛！由2月8日至28日期間，於下午茶或晚市堂食惠顧任何兩客套餐，即可享一元優惠價加購班蘭咖椰多士一客（原價48元）。

班蘭咖椰多士嚴選馬來西亞進口方包，烤至金黃酥脆，散發迷人焦香，搭配濃郁的班蘭咖椰醬與半融冰凍牛油，外酥內滑，甜潤清新，每一口都是東南亞風味的極致享受！快來感受這份無與倫比的甜蜜吧！



■招牌班蘭咖椰多士

■安娣瑪萊美食豐富。

安娣瑪萊 Auntie MALAY 地址：尖沙咀海運大廈地下G16號舖