

Silver Spoon Restaurants 集團旗下全新泰國餐廳 O' Thai，在紅磡德豐街 18 號黃埔花園地下 G1 號舖正式開業。新店把繽紛的泰國街頭風味帶到香港，並以各種現代技巧演繹經典，締造非凡的用餐體驗。

餐廳最大特色是面對扣人心弦的海景，在這裏，食客可以一邊感受維多利亞港的海風輕拂，一邊享受無與倫比的

望維港嘗街頭風味 O' Thai

泰國風情。餐廳由扎根香港近 20 年的泰國大廚 Wijannarongk Kunchit 掌舵，他堅持正宗風味，嚴選新鮮食材，將泰式街頭美食的香濃馥郁帶至餐桌上。從精緻香脆的泰式炸蝦餅配甜梅子醬（108 元），到清新香酸的柚子沙律（128 元起），每道佳餚皆經過精心挑選和設計。大廚更巧妙地將各種創意及精緻元素，融入到較不為人知的經典泰國街頭美食中，讓人一嘗就為之驚艷。

若渴望一份香濃窩心的風味，絕不可錯過蟹肉忌廉咖喱配香脆長棍法包（268 元），絲滑且充滿香料風味的珍寶蟹肉，讓這道泰

國經典佳餚更加奢華非凡。燒豬頸肉配辣羅望子醬（148 元）則以伊比利亞豬肉為食材，將受歡迎的街頭小食升級，帶來令人難忘的美味體驗。紅咖喱或青咖喱大蝦（188 元）、肉汁豐盈的慢煮熟成和牛配紅咖喱或青咖喱（268 元），以及香氣四溢的九層塔辣炒雞肉碎配香脆煎蛋（158 元），同樣為食客帶來滿足的暖心美味。愛麵食的

饕客，可以細嘗和牛船麵（158 元），濃郁且層次豐富的湯頭，讓饕客恍如在曼谷水上市場的小艇上大快朵頤。

傳統泰國冬蔭功湯（108 元起）則是海鮮愛好者的首選，酸勁十足，辛香撲鼻，保證滿足。素食者亦能在 O' Thai 享受繽紛的泰式美味，餐廳提供了一系列活力四射，且保留經典風味的素菜，包括香濃的九層塔炒豆腐（138 元）、撫慰人心的紅咖喱或青咖喱田園時蔬（148 元）等，選擇豐富。



■ 柚子沙律味道清新。



■ 慢煮熟成和牛配紅咖喱或青咖喱肉汁豐盈。



■ 燒豬頸肉配辣羅望子醬用上伊比利亞豬肉。



■ O' Thai 用餐環境寫意。



■ 傳統泰國冬蔭功湯辛香撲鼻。

香港是美食天堂，世界各地的美食都不難找到，泰國菜更加多不勝數，除了九龍城外，現時更有不少人氣選擇，包括可以欣賞維港美景並品嚐泰國街頭風味的 O' Thai、價錢親民好評不斷的 Boat Thai，以及經常大排長龍的 Samsen 泰麵。鮮美的食材與獨特的烹飪技巧，造就了令人難忘的風味，希望你能盡情享受這份泰國風情。

泰多美食大飽口福



■ 各式炒粉相當有鑊氣。



■ 芒果糯米飯有齊糯米和紫米。

自從獲得米芝蓮泰國菜餐廳推介，Samsen 不論灣仔或上環分店都經常大排長龍。最近店方又於中環開設分店，選址安蘭街 18 號地舖，雖然位置較隱蔽，但因為靠近藝穗會、蘭桂坊、新世界大廈等熱點，可說靜中帶旺，因此，午市時段經常大排長龍，為的就是品嚐高質的泰式炒粉麵飯。

中環店環境走熱帶風情，周圍掛滿藝術畫作，也有綠色植物點綴，還可以在半開放式廚房看到師傅密密工作，感覺十分舒適。餐牌上有多款泰式鑊氣粉麵飯，其中招牌泰式蟹肉炒飯（168 元）分量十足，有不少蟹肉，而飯粒炒得夠乾爽香口，食落帶點蒜香味，好惹味。泰式虎蝦炒金邊粉（158 元），分量不算多，鮮蝦大大隻且金邊粉炒得有鑊氣。至於湯粉方

面，首選招牌泰式和牛濃湯粉（158 元），食船麵第一件事梗係要飲湯，湯底第一啖有好輕微嘅內臟味，不過之後就比香料嘅酸辣味蓋過，味道層次豐富，湯頭濃郁，和牛亦好軟滑腍身。另一推介是

泰式紅寶石蜜柚子虎蝦沙律（158 元），加入了椰子肉和腰果，配上紅寶石蜜柚及大蝦，勁開胃。



■ 船麵的湯頭十分滋味。

尖沙咀 iSQUARE 國際廣場有不少人氣餐廳，其中一家是位於 6 樓 601 號舖泰菜餐廳 Boat Thai，餐點主打各式泰式美食，包括招牌船麵、菠蘿炒飯、燒豬頸肉等港人愛吃的菜式，而且價錢親民，因而好評不斷。

這晚來到 Boat Thai，它在長電梯入口的當眼位，十分易認，採用半開放式設計，以深木系打造東南亞風情。餐廳面積不算太大，因此晚市時段需要等位，幸大約 10 至 20 多分鐘已可入座。

菜式選擇豐富，有好多東西都想食，包括泰式南京椰汁雞湯（88 元），是冬蔭功以外的好選擇，香味濃郁，湯頭帶香茅香料跟微辣風味，雞肉分量亦不少，容易飽肚。小食必選泰式炸蝦餅（58 元），將 3 件炸蝦餅分為 6 件，方便一口享用，香脆彈牙。半隻海南雞（118 元）雞味濃兼

滑，還有鮮菠蘿海鮮炒飯（88 元），材料有蝦、菠蘿、魷魚等，飯面鋪上少許肉鬆，增加鹹香風味，旁邊還有一排微烤過的香甜菠蘿，不可錯過。至於著名的芒果糯米飯（68 元）則有糯米和紫米兩種，兩款都好香有口感，芒果吃起來一點都不酸。

價錢親民好評不斷 Boat Thai



■ 海南雞雞味濃郁。