

「茜」，快來試試看。
「茜利豬」發福利，推薦秘製芫茜料理，有粉麵、小食、小籠的草本植物，有人極「芫」棄，有人愈「茜」愈愛。今次專為芫茜，絕對係「暗黑系」食物嘅代表！作為一種具有強烈氣味

召集茜利豬 暗黑芫料理

芫茜蓉豬扒扎肉米線

遍布全港的南記粉麵每次推芫茜新品均風靡芫茜界，是次亦不例外，特意推出以秘製濃郁芫茜醬醃製後再炸的芫茜蓉炸豬扒及特製芫茜扎肉為主打的「茜利豬！芫茜蓉豬扒·扎肉米線」（57元起），「茜」人當然不可以錯過套餐追加鮮芫茜碎（3元），秘製特濃芫茜皮蛋蓉湯（8元），令芫茜味不止存於外表，達至色、香、味俱全，食完套餐再呷上一口清新香甜的芫茜湯清熱下火，絕對是人生一大樂事。再配以涼透心小食「芫茜胡麻醬青瓜」及「芫茜胡麻醬豆腐」，前者為清甜爽脆青瓜經刀拍微微裂開，令醬料完美掛汁，與芫茜胡麻醬為絕配，絕對是夏日必食；後者則用上嫩滑豆腐伴以芫茜胡麻

醬，比起一般胡麻醬更加清新，令人回味無窮。最後當然不可錯過清爽回歸的芫茜「可口可樂」及芫茜「雪碧」（單點價22元起），整個芫茜套餐完美將芫茜味發揮至巔峰！另外，凡惠顧套餐即可隨機獲得「茜利」貼紙一款，3款得意貼紙包括「茜利豬」、「好茜利呀」熊貓、「正茜人」、看看誰最「茜」利，送完即止。

■芫茜小食



■芫茜蓉豬扒·扎肉米線



■炸菇紫椰菜豬肉小籠包

■辣子雞肉小籠包

■香茜豬肉小籠包

一口爆「茜」小籠包

港人常吃小籠包，但有沒有試過外皮顏色特別、餡料口味亦特別的小籠包呢？堅信號上海生煎皇即日起推出期間限定爆量級小籠包，從芫茜的清新風味到炸菇和紫椰菜的豐富口感，再到辣椒的惹味過癮，相信總有一款能俘虜你的味蕾，而芫茜派人士一定不能錯過香茜豬肉小籠包。鮮艷的綠色外皮乍看其貌不揚，但咬下去一口爆汁，鮮嫩多汁的豬肉與香氣濃郁的芫茜相互交織，一試愛上。小籠包上更撒上了滿滿的芫茜，清爽解膩。以及炸菇紫椰菜豬肉小籠包，以精選豬肉同紫椰菜打造出完美

比例，紫色外皮十分夢幻。辣子雞肉小籠包以鮮嫩雞肉為主角，搭配紫洋葱同花椒油，帶來令人回味的麻辣滋味，加上香氣撲鼻的辣椒乾，一口爆辣。

食客除到店堂食外，還可外賣自取，將美食帶回家享用。另外，由即日起至8月17日，外賣預點單一收據滿160元可以參加抽獎，有機會贏取5,000元旅遊禮券和其他吃喝玩樂獎品。

起源於日本「辣麻味噌拉麵 鬼金棒」，自入駐本港以來，已逐漸發展為許多港人享用拉麵的首選。鬼金棒以日本神怪為主題，主打麻辣拉麵，結合山椒、辣椒、香麻油等味道霸道的調料，最後呈獻一碗又麻又辣的極品，以日文諺語來說就是「讓鬼持有金棒（如虎添翼）」。

鬼金棒在銅鑼灣謝斐道、尖沙咀金馬

芫茜山辣麻拉麵

倫道以及旺角西洋菜南街都有分店，芫茜迷到店，必點115元的芫茜辣麻味噌拉麵。經過長時間熬煮的牛骨湯底，釋放出濃厚的骨髓香氣，配上帶着微微焦香的軟嫩叉燒肉，濃郁肉香在唇齒間迴蕩，卻不顯肥膩，正是因為碗上堆起了小山一樣的芫茜。芫茜切碎很好入口，特有的草本香氣將整體味道由濃轉清，回歸輕盈，令人耳目一新。扒開芫茜山，還可以看到玉米筍、洋葱及青葱等配料，天然蔬菜鮮味在熱辣湯頭中相互交融，令每一口都帶有脆、甜、香的豐富變化，成功平衡辣度，食感清爽又不失飽足感。拉麵設不同辣度和麻度，各佔5級（無、小、中、高、鬼增），有25種辣麻程度，顧客可按照自己的食辣程度自由配搭。

■肥而不膩叉燒肉

■熱辣湯頭

■芫茜辣麻味噌拉麵

