

雲端奢華體驗 維港景致醉人

地點：尖沙咀柯士甸道西1號環球貿易廣場（ICC）101樓B1舖

港人對打邊爐情有獨鍾，熱辣辣的重慶火鍋更是又香又過癮。近日內地老字號朝天門火鍋入駐環球貿易廣場，由鍋底到食材都用心考究，帶來由身體到舌尖的至高體驗。而葵芳新開的大西洋火鍋，則是主打量大實惠，午市、晚市及宵夜放題任食，絕對是火鍋客的平價之選。

傳承近百年的地道火鍋文化的朝天門火鍋，即日起正式進駐香港最高餐飲地標—環球貿易廣場（ICC）101樓。位處全港最高商廈頂層的天際至尊店，特設豪華包廂唱歌娛樂及休憩空間，不僅將正宗重慶火鍋帶到雲端，更將醉人的360度維港景致盡收眼底，為饕客締造前所未有的極致奢華火鍋體驗。

店內最引以為傲的全

紅麻辣鍋底，傳承了近百年的非物質文化遺產火鍋底料炒製技藝，以數十種珍貴香料秘製而成，每一口均能品味最純正的重慶火鍋麻辣鮮香。除了招牌麻辣鍋底，另設多款特色湯底。板栗雞湯選用優質山雞，配以金黃飽滿的精選板栗，湯底濃郁香甜，滋補養生之餘更令人回味無窮。菌湯精選數十種山野菌菇，以獨特比例調配，湯底蘊藏濃郁菌香，清甜不膩。番茄湯則選用新鮮新疆樹番茄細火熬煮，酸甜適中，開胃解膩，最適合不嗜辣的食客共享。

除湯底烹製外，食材選擇與擺盤藝術也力臻完美，招牌菜式「烽火戲豬喉」以古代烽火台為靈感打造的特製餐具盛載，將巴渝文化的精髓融入其中，豬黃

喉經過特製工藝處理，口感特別爽脆，蘸上秘製醬料，層疊豐富的滋味在舌尖綻放。「極品鮮毛肚」，選用每日空運到港的頂級食材，經過繁複的工序處理，確保每片毛肚都晶瑩剔透，入鍋後爽滑彈牙，絕對是必點之選！「手切吊龍」選用優質新鮮牛肉，配上特製聖旨盤裝飾，盡顯皇家氣派。重慶特色小食亦不容錯過，「九圓非遺醬肉包」醬香四溢、層次豐富，「紅糖糍粑伴椒香酥肉」鹹甜交織、滋味無窮。朝天門火鍋天際至尊店現已全面接受訂座，誠邀各美食家一同前來品嚐非遺火鍋的重慶風味。

■烽火戲豬喉



朝天門

■朝天門火鍋天際至尊店

進了朝天門

■特製聖旨盤，盡顯皇家氣派。

重慶火鍋
味你話事

■吃火鍋賞雲端維港景色。



■生猛海鮮



■新鮮肉類



放題海鮮任食 開到凌晨3點

地點：葵芳興芳路208號葵芳匯2樓202號舖

人氣即撈海鮮重慶火鍋放題店大西洋火鍋現正式強勢插旗葵芳，供應午市、晚市及宵夜火鍋放題，營業至凌晨3點，為火鍋迷帶來福音！店內有六款精心研發的皇牌湯底，重慶麻辣牛油鍋底採用醇厚牛油與多種秘製香料及辣椒熬製，帶來正宗重慶風味；金湯花膠雞以大量雞隻精心熬製成濃郁雞湯，是皇牌推介的滋補首選；貴州酸湯鍋底，源自貴州的傳統風味，酸爽開胃；菌菇湯底則以多種天然菌菇熬製，清香四溢；豬骨湯底以新鮮豬骨長時間熬煮，味道香濃醇厚；而番茄湯鍋則帶來酸甜的清新口感，深受女士及小朋友歡迎。

饕客們不可錯過性價比最高的298元晚

市優惠，享受任食2小時多達7款海鮮，包括蟹、鮑魚、海蝦、大頭蝦、沙白等，另外價錢已包任食新鮮椰青椰皇、烤榴槤、近百款火鍋配料、熟食、甜品和飲品，每日還限量提供新鮮即開榴槤，由店員即場為大家破開，果肉飽滿，齒頰留香，榴槤控絕對不能錯過，而烤榴槤更是無限量供應，還有不定時提供山竹、荔枝任食（隨時令更新），亦有椰青椰皇任飲，一次過品嚐海洋的極致鮮味與水果之王的香濃滋味。除了新鮮海鮮與水果，店內還提供過百款火鍋食材及熟食，包括陳皮蒸鮑魚、熱狗腸、辣味小龍蝦、避風塘大頭蝦、蒜蓉粉絲烤生蠔、俄羅斯大蟹腿及其他炸物，每位顧客都能找到喜愛的菜

式，各種美味的小吃和配菜任君選擇。自助吧亦有升級海鮮供食客自取，包括大頭蝦、鮑魚、大閘蟹、沙白、廣島蠔、灰蜆、墨魚仔等。其他配料更有帶子、海參、剥皮魚、千層肚、豬黃喉、生蠔等，無論是搭配火鍋還是單獨享用，都能大大提升用餐的滿足感。

大西洋火鍋葵芳店



■多樣食材