

懷舊雞煲 打卡一流

雞煲是香港的一大特色美食，這次SEVENTEEN成員們也非常識食，趁演唱會開騷前品嚐雞煲。組合成員李碩珉（DK）、夫勝寬和徐明浩（THE 8）在社交媒體晒出照片，可以看出他們枱面上有雞煲和肥牛、鴨血等打邊爐好物。有粉絲認出他們幫襯的店舖位於尖沙咀，名叫「龍鳳呈祥雞煲火鍋」。店舖主打七十至八十年代懷舊港式主題，有很多復古打卡裝置，影相一流。綠色通花鐵閘、金龍鳳等裝飾，就連餐具都用上大公雞碗，充滿懷舊氣氛。餐廳招牌是無骨雞翼釀雞煲，墨魚滑釀雞翼去代替普通雞件，適合鍾意啖啖肉的人士。其他特色包括秘製鹹蛋黃醬雞煲，鹹蛋黃醬鹹香帶沙感。店家更在點餐首頁加上了「SEVENTEEN探店打卡精選」，方便各位「克拉」們輕鬆點到偶像同款。

龍鳳呈祥雞煲火鍋

地址：尖沙咀加拿分道16號金輝大廈2樓

營業時間：12:00pm-01:00am

交通：港鐵尖沙咀/尖東站B2出口，步行約2分鐘



SEVENTEEN吸引各地遊客來港睇騷。



復古打卡裝置，影相一流。



門店裝修充滿懷舊氣氛。



成員們食得超開心。



菜式賣相吸引。



「竹家莊」主打海鮮菜式。

男團SVT同款 好味覓食指南

韓國人氣男團SEVENTEEN早前在港開騷，吸引來自各地粉絲紛紛為見偶像來港。主辦方更配合演唱會主題，在維港大搞無人機、公仔打卡活動，掀起追星熱潮！不過原來SEVENTEEN成員們除了落力演出外，熱愛美食的他們也抓緊時間到處覓食。成員們在社交媒體晒出食雞煲的聚會照片，還被粉絲偶遇完騷後在港食宵夜。今期小編為各位「克拉」們搜集SEVENTEEN在港覓食攻略，讓大家跟住偶像，食同款美食。



SAMSAM 三三骨肉

地址：尖沙咀金巴利道55號地下A號舖

營業時間：12:00pm-14:30am，17:00pm-23:00pm

交通：港鐵尖沙咀/尖東站B1出口，步行約6分鐘

麻辣土豆脊骨湯



薯仔脊骨湯 解鎖新食法

演唱會完騷後，SEVENTEEN成員還有食宵夜慶功環節。有粉絲偶遇到他們在「SAMSAM 三三骨肉」聚餐，餐廳在旺角和尖沙咀都有分店，而SEVENTEEN幫襯的是尖沙咀分店。「SAMSAM 三三骨肉」是一間在韓國擁有很多分店的過江龍餐廳，主打韓式薯仔脊骨湯，湯底選用豬脊骨熬製六小時以上，加入韓式辣醬、大醬與新鮮蔬菜燉煮，味道濃郁辛辣。脊骨經過長時間燉煮，輕輕一扯便骨肉分離，軟脆又入味。有食客還推薦薯仔脊骨湯的隱藏食法，就是記得叫一份炒飯。在湯喝至三分之一時，可請店員製作「終極炒飯」，將剩餘湯汁與紫菜、泡菜等在鍋中翻炒，米飯吸收濃縮湯後，更加香辣惹味。



MINGYU 沉醉享受美食。

竹家莊

地址：佐敦廟街265-267號地舖

營業時間：18:00pm-03:30am

交通：港鐵佐敦站C2出口，步行約3分鐘

招牌港式避風塘炒蟹



海鮮大餐 韓客至愛

除了這次演唱會之行，SEVENTEEN成員珉奎（MINGYU）上月曾單獨來港出席品牌活動。他更為香港旅程單獨發了Ig帖文，其中很多張相都是海鮮大餐，相中他沉醉享受美食。原來珉奎幫襯的餐廳是主打避風塘海鮮的「竹家莊」，門店超多韓國客人，連餐牌都專門提供韓文，據說BLACKPINK之前也曾包場幫襯過，追星族值得一試。從珉奎發布的相可以看到，他點的菜式有豉椒炒大蜆，蜆肉新鮮搭配韓式辣醬香辣味濃，送飯一流。賣相吸引的還有招牌港式避風塘炒蟹，鮮炸的金蒜入口香辣，毫無燥味。餐廳選用越南蟹，肉質肥厚甜美，辣得來又不會蓋過蟹的鮮甜，惹味得停不了口。珉奎的同款菜式還有豉椒炒青口、蒜蓉粉絲蒸蜆子，鍾意食海鮮大餐的可以去試試同款。