

牛涮鍋

「悦和古釀滷水湯」醬香濃郁

日式火鍋放題專門店「牛涮鍋」夥拍扎根香港80年的老字號「悦和醬園」，由即日起至10月18日呈獻「悦和古釀醬香120分鐘火鍋放題」，由悦和傳統古陶瓦缸天然熟成的「生抽」及「老抽」為靈魂，延伸出一場貫穿湯底、鍋肴食材以至甜品的極致醬香盛宴。放題定價午市 338 元起，

晚市 388 元起。同集團旗下「好呷台灣火鍋」亦同步引入該款古釀湯底，誓要攻陷全港火鍋迷的味蕾。

靈魂湯底「悦和古釀滷水湯」選用悦和醬園兩款鎮園雙醬慢熬調配，成就醇厚極品滷水湯。當中「悦和海鮮生抽」是歷經半年以上天然日光生曬、古陶瓦缸抽出的第一道豉油精華，豆香清爽，鮮甜無比，奠定湯底鮮美基調。「悦和豉油皇」鹹甜平衡、色澤黑金醇厚，隨火鍋滾起散發誘人醬香，輕涮食材瞬間完美掛汁。此外，「悦和豉油皇」更與牛涮鍋招

牌香濃牛乳雪糕驚喜碰撞，當老抽中的天然豆香與焦香碰到濃郁奶香，竟交織出類似太妃焦糖的順滑鹹甜風味，必定成為打卡新熱話。此雪糕於自助區全面提供，所有堂食顧客均可免費DIY無限任食。

點選期間限定放題，更免費送價值100元的「11品特色大拼盤」，包括古釀堂滷三寶（鵝翼、鵝掌、鵝腸）、醇香五品丸肉（手工鮮蝦棗、溫體黃牛肉丸、溫體黃牛牛筋丸、手工黑毛豚肉餅、野生那哥鮮魚丸）、黃金酥香臻選（金黃墨魚卵粿、香酥手工黑毛豚肉），以及傳統潮州「福果芋泥」，由吸汁堂滷到綿密甜品一次過試齊。

■古釀堂滷三寶與醇香五品丸肉。

■用「悦和豉油皇」DIY醬油雪糕。

火鍋放題嘗鮮 期間限定湯底

■香蒜小龍蝦

食慣了幾樣常規的火鍋湯底，想試試新口味？火鍋放題專門店「牛涮鍋」夥拍香港80年老字號「悦和醬園」推出期間限定的「悦和古釀滷水湯」，更可用「悦和豉油皇」與牛乳雪糕DIY醬油雪糕，究竟是「暗黑料理」還是「天作之合」，等你來一探究竟。而「牛氣」則以可樂打造鮮甜無比的「可樂壽喜湯」，更加碼多款

中華風自助熟食及甜點。火鍋控千萬別錯過！

■極具中華風特色的熟食。

牛氣

「可樂壽喜湯」極致甘甜

即日起至11月30日，日式火鍋放題品牌「牛氣」全線推出全新期間限定推廣主題「中華風盛宴」，從靈魂湯底、極品海鮮升級追加、豐富熱食湯羹到懷舊古早味甜品，為火鍋愛好者展開一趟多滋多味的中華美食巡禮。

特別調製的全新限定湯底「可樂壽喜湯」（惠顧任何套餐+10元）將可樂特有的焦糖甜香與氣泡感，與日式特調壽喜燒醬汁完美比例結合，甘甜濃郁的湯汁能瞬間包裹並鎖住牛肉與海鮮的肉汁，帶出肉質的極致鮮甜，口感層次極為豐富，為饕客帶來驚喜十足的新派涮鍋體驗！驚喜再

加碼，凡惠顧主餐牌Lv3或以上級別套餐（海港城店S2或以上），可無限追加人氣甜品「啖啖鮮芒果冰」，採用原隻芒果製作，清爽解膩；凡惠顧主餐牌Lv4或以上級別放題套餐（海港城店S3或以上），更可免費享用特選生蠔（火鍋用）及香蒜小龍蝦兩款重量級中華風特色海鮮無限追加。

除了頂級火鍋配料外，牛氣自助吧亦同步加碼推出多款極具中華風特色的冷熱美食、小食及精緻甜品，讓顧客感受如置身中華美食節般的豐富體驗。香酥誘人、極致下飯的「中華風麻婆豆腐」；以及濃

郁滋補、極具養顏價值的「濃湯花膠碗仔翅」全日供應，晚市更特別加碼軟腩入味的「古法秘製五香牛雜」與醬香濃郁的「匠人傳承南乳豬手」，讓肉食控大呼過癮。

甜品區準備了港風味甜品與雪糕，當中「椰汁香芋紫米布甸」、「紅豆乳布甸」及「腐竹雞蛋惹米布甸」，將經典港式糖水口味融入滑嫩布甸；雪糕機則提供「豆腐味雪糕」與「黑芝麻味雪糕」，濃濃豆香與芝麻香完美還原傳統味道。

■悦和古釀醬香120分鐘火鍋放題

■可樂壽喜湯

■特選生蠔（火鍋用）