

山見

鮮鳳梨湯底酸甜開胃

顧任何吃到飽套餐，即可加25元升級享用。

「黃色」陣營延伸至晚市自助區，帶來「黃金蒜香小龍蝦」，以雞汁及蒜蓉調製惹味醬汁，讓鮮嫩小龍蝦充分吸收濃郁醬汁，再灑上金黃蒜蓉粒增添香氣與口感。入口先感受到蒜香味道，隨後帶出小龍蝦彈嫩鮮甜的肉質，濃香惹味而富層次。無論單獨享用，或於品嘗火鍋期間轉換口味，均為晚市不可錯過的熱單之選。

今期亦將帶來金耳、鮮蝦福袋兩款火鍋配料（主放題B餐或以上），以及黃金地瓜球、黃金粟米忌廉湯兩道全日自助區供應的小食。此外，晚市自助區亦備有黃、綠兩色「水耕車厘茄」，以及芒果布甸，為一系列濃香惹味美食帶來清爽、甜蜜點綴。

隨着季節步入秋天，大自然亦逐漸染上溫暖明亮的金黃色彩。台式火鍋品牌「山見」從季節交替的色彩變化擷取靈感，以象徵清新與生命力的「綠色」，配合充滿溫暖與活力的「黃色」，於即日起至11月30日期間推出全新期間限定主題「金黃翡翠·台鍋派對」。多款限定美食以黃綠雙色貫穿，將仲夏的清爽氣息與秋日的明亮暖意帶到火鍋餐桌，為聚餐增添更多色彩與新鮮感。

當中「黃色」陣營主打的「鮮鳳梨金鍋」完美契合秋季增酸減辛的養生法則，細滑的南瓜蓉帶來濃郁金黃色澤，雞湯提供鮮香鹹味，再由鮮鳳梨帶出微酸果香，令湯底呈現酸甜開胃的滋味，入口清新而不膩。惠



鮮鳳梨金鍋



■除了湯底外，還供應一系列「黃色」食物。

入秋食得酸酸啞 潤燥開胃舔舔膩

秋天乾燥，若食辛辣過多，容易「上火」，加重乾燥不適，相對之下，適量使用醋及酸味食材調味，能呼應「增酸減辛」的養生思路。有不少食肆都供應酸爽好味的食物，如火鍋品牌「山見」的「鮮鳳梨金鍋」，酸嘢專門店「酸火火」的各式醃製生果及蔬菜，以及茶飲品牌「吃茶三千」經典的「青檸原汁系列」。無論是火鍋湯底、酸嘢還是手搖茶，皆能讓你在酸到流口水的同時完成入秋的滋養。

酸火火

自家製酸嘢 10 元起

大窩口蘇荳街市新開一間「酸火火」，號稱是全港首家酸嘢專門店。店內主打自家醃製生果同爽脆小食，大部分都是新鮮製作，用自家醃料配冰糖或紅糖醃製，酸甜開胃，食落即刻勾起細個食酸嘢的回憶。醃製生果系列種類超多，紅糖芭樂酸甜可口，更是有促進消化的功效；廣西青芒果爽脆感十足，勾得人滿口生津；選擇困難症可以來一份紅糖雜果，一次過食到多種時令水果冰酸；南薑梅醬菠蘿解膩一流，紅糖百香果番石榴果香十足，10元一盒的冰酸佛手瓜更是解饞的性價比之選擇。脆口蔬菜系列適合佐餐，百香果雜蔬菜撈清新開胃，冰酸蘿蔔有童年味道，心裏美紫蘿蔔顏值更高，而魚腥草則是挑戰味蕾極限。想來點惹味小食，仲有無骨鳳爪、魚皮、Q彈又惹味。店家仲會貼心奉上試食，食完滿意再消費。

■店內酸嘢種類很豐富。



■加入百香果醬增添酸味。



■一次過食到多種時令水果冰酸。

吃茶三千

「青檸原汁」系列清爽解渴

茶飲品牌「吃茶三千」在香港分店不少，店內人氣熱銷的「青檸原汁系列」就是主打微酸的口感：「松針青檸」酸甜沁爽，「水仙桂花青檸」將花香、茶香與果香完美融合，「玉露青檸」層次感豐富，是解渴首選。用青檸原汁搭配特濃牛乳的「青檸芬朵西」，微酸口感與濃醇奶香完美融合，令人一試就愛上。除了酸味飲品，椰子水同樣適合秋天飲用，能夠潤

秋燥，為身體補水。「吃茶三千」即日起與泰國冠軍品牌COCOMAX 100%純天然椰子水合作，推出三款全新「椰子水系列」：水仙椰子蜜、椰子香蜜紅茶、以及茉莉椰香厚奶（9月23日推出），大家不妨一併試過經典款和限定新品。



青檸芬朵西