



●銅鑼灣新店設計遵循方叔叔品牌一直堅持的設計風格

在香港要吃正宗的重慶火鍋，尤其是「火鍋控」，相信就是香港地區目前最多分店的重慶老火鍋品牌「方叔叔重慶老火鍋」，其分店遍布港、九、新界，早前銅鑼灣老店更以全新面貌開幕，還推8周年優惠吸客。作為創辦人，方叔叔不但講述了8年來的心路歷程，還分享多年來一直堅持的原則：不添加香精、自家熬製牛油，踏入第8年，方叔叔還實行免加一服務費、菜單大部分菜式降價等措...

●採、攝：祖蓮娜 文：雨文

自2016年，「方叔叔重慶老火鍋」在香港火辣登場，方叔叔一直在打破傳統，發現不少重慶老火鍋底料都加入了香精，吃多了也會讓腸胃不舒服；另外就是牛油，牛油是重慶老火鍋的靈魂，但香港對於動物油製品的進口有非常嚴格的要求，用牛油炒製底料幾乎難以在市面上，因此方叔叔也花了很大的力氣在香港熬製牛油，還原重慶老火鍋的滋味。



●方叔叔現身餐廳分享多年來堅持的原則：不添加香精、自家熬製牛油。

銅鑼灣新店喬遷開業免收加一

作為第一間門店，銅鑼灣店見證了方叔叔重慶老火鍋走過的8年歷程。如今，銅鑼灣店正式喬遷，希望以全新的面貌引領方叔叔重慶老火鍋進入下一階段。銅鑼灣新店遵循方叔叔品牌一直堅持的設計風格，將傳統元素以現代風格來詮釋，用餐環境更加寬敞舒適，在柔和的燈光下讓食客感受與以往不同的重慶老火鍋體驗。



●小郡肝串串

新店還新增了小料台，食客可自行或根據提示調配出適合不同食材的醬



●方叔叔現炸炸豆皮



●方叔叔重慶老火鍋，「勁慳」菜單推薦菜。

料碟，更加突出重慶老火鍋的自由自在。方叔叔表示：「方叔叔重慶老火鍋是一個年輕的品牌，我們要做的不僅是提供正宗的重慶老火鍋，更希望能和消費者分享一個個關於美味的故事，分享生活中的幸福感。」

「勁慳」菜單吃得更划算

在今年餐飲行業經營整體下滑的情況下，方叔叔決定打破香港餐飲業普遍收取加一服務費的傳統，明碼標價，而且將大部分菜式的價格下調，力求讓食客吃得更開心更划算。

在「勁慳」菜單中，如鮮魚喉，是重慶老火鍋三劍客之二，每日都要手工清洗、撕血膜，才能達到脆又嫩的平衡口感；老鵝鮮鵝腸，是重慶老火鍋三劍客之三，精選夠寬夠厚的老鵝鵝腸，集爽、彈、脆於一身，還有淡淡油脂香。

在肉類上，美國Prime特級牛小排，是頂級美國牛，取牛腩最嫩滑部位，有豐富大理石花紋，又香又嫩滑；新西蘭精品羊肉卷，來自新西蘭的草原羔羊，精選肩胛部位，肥瘦均勻，又無膻味。

而手打魚籽蝦滑，用馬來西亞純淨海域生長的白蝦製成，95%以上蝦肉，每日門店手打，爽彈又鮮甜。美國桶蠔，味道清淡但足夠清甜，而且個頭夠大。

另外，方叔叔現炸炸豆皮，來自方叔叔家鄉——莆田的經典美味，頂級六月黃豆加工而成，門店現點現炸，豆香濃郁。還有，武隆苕粉，是中國地理標誌性產品，以重慶特有的武隆紅寶石紅薯經過十六道工序加工而成，晶瑩剔透，鮮糯筋道。



●頂級黑尾耗兒魚



●鮮龍薑片及手打魚籽蝦滑



●美國Prime特級牛小排



●蔬食

宵夜88折 雞煲火鍋配料選擇多

現在，香港食肆開至零晨的逐漸減少，想跟友人在宵夜時段吃火鍋就更少，最近筆者發現一間位於太子的亞南雞煲，營業至零晨2時，而且晚上9時半後入座還推宵夜時段88折優惠，對於夜貓子或遲收工的人是一大喜訊。據餐廳的老闆說：「因現在晚間的人流的確減少了，不少同業有見於晚上10點後的人流不多，如繼續營業會導致成本增加，寧可提早打烊，讓收支得以平衡而使店舖可繼續營運下去。」

顧名思義，這間餐廳主力是吃雞煲，但有很多款式選擇，如蟲草花野生竹筍花膠雞煲、日本帶子雞煲、原隻蟹雞煲、豬雜雞煲、海中蝦雞煲、牛雜雞煲、鮑魚雞煲、花膠雞煲、墨魚雞煲、花甲雞煲、冬瓜瑤柱花甲濃湯雞煲、竹蔗茅根花膠



●新鮮雞

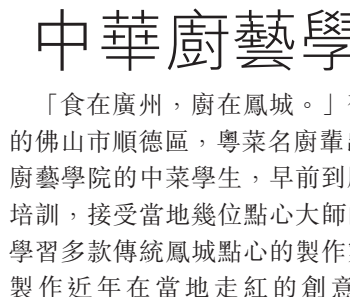


●雞雜

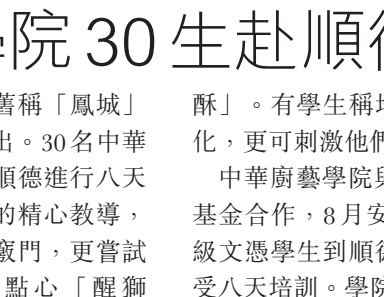
雞煲即叫即製，食客可選新鮮雞或冰鮮雞。日本帶子雞煲，另加了大花蜆。



●王牌脆炸牛坑腩



●酥炸桶蠔



●麻辣墨魚鬚



●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●亞南雞煲，營業至零晨2時，是大家宵夜的好去處。

●麻辣墨魚鬚

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。

●蟲草花野生竹筍花膠雞煲，野生竹筍亦可再散叫。

●除了雞煲，大家還可選多款配料作火鍋之用。

●酥炸桶蠔

●椒鹽鮮鮑魚

●參加順德八天培訓的學生林鑽盈、黎寶桂、李迪朗和梁希文(由左至右)，皆指此行獲益良多。

●一眾主禮嘉賓與擔任今次「嶺南文化之鳳城點心培訓計劃」導師的順德名廚及參與學生大合照。