

素食麻辣鍋登場 午市一人一鍋抵食

來自台灣的明星麻辣火鍋店「麻神」，憑自創蔬果製麻辣湯底及果凍鴨血，贏盡港台兩地的食客口碑，「只麻你口，不嗆你喉」的麻辣湯味道層次豐富，帶一點水果的甜香，能夠帶出火鍋料的鮮味。今個月，「麻神」香港店更迎來兩周年紀念，因此餐廳特別帶來「雙重」優惠，回饋食客，當中最特別的是午市 HK\$59 一人一鍋連飲品，非常超值。

文：雨文 攝：焯羚



「麻神」全新推出的超強海鮮套餐，分有二人和四人份兩款，後者僅 HK\$1,688（4人每位 HK\$420 左右）便有齊原隻波士頓龍蝦、貴價鮮活東星斑、南非孔雀八頭鮮鮑魚、新西蘭蠻子皇、新西蘭刀背、澳洲新鮮青口及原隻鮮活蝦等鮮活海鮮。

款。至於湯底除了麻辣湯外，還可選擇番茄、沙嗲或皮蛋茜茜湯。

近30款素食火鍋料選擇

「麻神」麻辣湯底特別之處，是以蔬果來熬煮而成，故此素食者一樣可以細品嚐，而剛於上個月底更開始推出素食火鍋料選擇，共15款分作素肉類、素海鮮類及素菇素丸類，再加上原有的蔬菜菇菌類選擇，近30款可以慢慢選。

素肉類有雞髀、香腰花、豬大腸、牛肉片、芝心腸；素海鮮包括海參、鮑魚、大明蝦、花枝圈，至於素丸則必吃醬爆山葵芝士丸、香菇丸和流心香芋丸，以大豆纖維為主要成分，當中鮑魚和海參像真度極高，兼相當彈牙可口；豬大腸亦有驚喜，味道香濃，最後來一份每粒必點的炸響鈴，以及其他新鮮蔬菜，如台灣人大讚的水蓮，素食版麻辣火鍋底的無比滋味。

其自選配料，分別有果凍鴨血、安格斯牛、美國豬肩胛、廣島蠻子皇、青口、煙臘肉、葱爆三星貢丸、醬爆山葵芝士丸、翡翠鮮蔬水餃、流心香芋丸等共逾40

款。

昨天，於日本「大阪中央卸売市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤



繽紛烈焰聖誕晚餐

聖誕節是闔家歡樂的日子，相信大家都希望可以大快朵頤，品嚐一頓豐富的聖誕大餐之餘，也能帶給另一半點點驚喜。意大利餐廳The Point於聖誕期間（由本月23日至明年1月1日）推出「繽紛烈焰聖誕晚餐」，HK\$698（兩位用）起就可試齊手工披薩、羊架等招牌菜，當中焦點為火焰原隻龍蝦披薩（另加HK\$38）。

龍蝦披薩本是餐廳招牌菜，以最細滑的00麵粉人手搓成麵粉糰，再打造薄至2mm的餅底炮製香脆口感，再以原隻龍蝦肉、mozzarella芝士等為餡料。

另一道是寶雲蘇羊架配番茄茄子及薯蓉，充滿歐陸風味，原來這寶雲蘇羊架是通過慢煮，烹至熟膾且不帶一滴油。

水，大厨加入薄荷醬煮成肉汁，跟配羊架吃羊架分外滋味。主菜另可選牛肝菌汁、野菌意大利香腸燭條麵、香烤爐魚配番茄橄欖珍珠粉。

餐廳走現代意大利風格，以創新為主調，也保留傳統，最新一家分店位於荃灣，用餐環境有格調，浪漫舒適。為慶祝荃灣新店開幕，現凡於12月20日前訂座「繽紛烈焰聖誕晚餐」並預繳訂金即可享九折優惠。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚐的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

日本頂級3色士多啤梨抵港



梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤梨。由今天（12月17日）起，Nara Strawberry Lab高質素3色士多啤梨便會正式抵港，連同新推出的果盤（速至美國MGM酒店專賣及早餐專用）發售。

昨天，於日本「大阪中央卸賣市場」的水果拍賣會上，香港水果批發商夥拍日本水果出口商，成功以150萬日圓競投今年度最頂級質素的一盒3色士多啤梨（古都華、淡雪及白珍珠）特別版矜貴禮盒，創造士多啤梨拍賣會的歷史紀錄。

此士多啤梨禮盒由成立於2017年、連續三年榮獲日本包裝技術協會食品包裝部門大賞的Nara Strawberry Lab出產，他們花兩年時間培植出最頂級質素的士多啤

梨，包括前年首批培植出的粉紅色士多啤梨品種「淡雪」，以及去年出產的白色士多啤梨「白珍珠」，再加上鮮甜度甚高的紅色士多啤梨「古都華」，今年更成功出產了一批品質最上乘的士多啤梨，全大師級人手挑選。

而且，經過兩年多的努力鑽研，Nara Strawberry Lab種植的士多啤梨已成為日本第一品牌，品質亦可算是最頂級，他們全年的銷售總額相等於奈良縣另外200個農夫的銷售總額，相當驚人，現時已為日本上流社會喜愛品嚨的士多啤