

# 川婆婆旗艦店賣少女情懷 “博物館”內食麻辣鴛鴦鍋

港人愈來愈喜歡吃麻辣火鍋，很多人更會北上尋找最原始、最地道風味的麻辣火鍋。雲、貴、川菜愈來愈多，最近旺角家樂坊有新店開，川婆婆旗艦店進駐。由2011年開始在尖沙咀售外賣版麻辣火鍋為主，因得到大量客人支持，開始變為麻辣火鍋店，目前在香港已有5間，旺角旗艦店打破一般傳統火鍋店概念，玩創新以麻辣火鍋 Crossover 磯燒燒烤，而且還將藝術融入麻辣店裝潢，為你帶來不單止是美食享受。 採、攝：焯羚



將藝術結合美食是一種生活態度！看到店內裝修概念新穎，以粉紅藍的主題色調貫穿整個空間，擺放了象徵四川的串串玻璃裝飾設計裝潢，女孩們必被吸引到此打卡。

創辦人Kent的拍檔Teddy，對藝術、對美都有一種追求，將藝術結合美食是一種生活態度！走入店內，看到店內裝修概念新穎，以粉紅藍的主題色調貫穿整個空間，擺放了象徵四川的串串玻璃裝飾設計裝潢，增添不少四川風味！餐廳還特別邀請了本地著名花藝設計“八拾花火”的藝術總監Kin，為店內創作花藝裝置，利用植物作出擺設，令蘊藏於石屎森林的餐廳，增加了不少園林氣息。店內擺放了由北京文化創意藝術總監、青年藝術家賈曉鷗創作的白夜童話系列作品，供客人欣賞。



墨西哥的巨型雕塑家Adrian Camargo來為旗艦店設計雕塑代表四川的大熊貓。



店內擺放了由北京青年藝術家賈曉鷗創作的白夜童話系列作品。



## 雕塑擺設添藝術味

同時，餐廳更邀請了墨西哥的巨型雕塑家Adrian Camargo來為旗艦店設計雕塑擺設，打頭陣的是最能代表四川的大熊貓雕塑，未來將有更多雕塑擺設放在店內，增加更多藝術氣氛和色彩。店舖還有露天走廊，擺放了植物後，整間店充滿青春朝氣。座位採用水磨石加上不銹鋼架，製造出近石頭卡位！原來老闆發現在香港愛吃麻辣火鍋的都是女孩子多，所以決定將這間旗艦店打造成有藝術氣息的特色店舖，置身此地用餐時增添浪漫感，定能俘虜一眾女士們的芳心，加上位於人流密集的旺角，女孩們必被吸引到此打卡、包廂開派對！

招牌麻辣湯、招牌鴛鴦鍋、花甲菌皇

湯，一般四川重慶當地傳統的麻辣湯底比較多牛油，川婆婆為遷就港人的口味減少使用牛油，改為以啤酒取代，健康一點之餘又能令湯底更加鮮味和帶點回甜。

加上，用上大量牛頸骨、十幾種四川香料，花椒更選用了四川漢源大紅袍紅花椒，花椒的香麻，令整個湯底更有層次，麻、辣、鮮、香，濃郁醇厚！店內香料均由四川直送，加上由港人主理，製造出最合適港人口味的四川火鍋。

而花甲菌皇湯則是採用來自雲南珍貴的羊肚菌、紅菇、白牛肝菌、黃牛肝菌、繡球菌、黑松露、竹筴等，十多種嚴選乾菌加以靚雞熬製十小時，最後加入花甲提鮮，令菌香發揮到極致。



招牌鴛鴦鍋、花甲菌皇湯用料十足。



牛魔王由4款牛肉組成。

## 招牌主食不容錯過



檸檬酸菜魚



十三香小龍蝦



剝椒臭豆腐

至於招牌主食也不容錯過，如檸檬酸菜魚，選用2斤重的生魚，肉質爽、滑、鮮、甜，即叫即割，配以四川老壇泡椒酸菜，爽辣酸，湯底選用新鮮靚雞來熬製，加入海南黃燈籠椒、小米辣椒、南瓜茸，令湯變成金黃色之餘，又香又濃。特別加配之檸檬汁，令金湯增添一種清香芬芳！

十三香小龍蝦（小268港元；大388港元）小龍蝦加以十三種辛香料熬製，更加入啤酒將本身鮮味十足的小龍蝦，提升到更高層次，火、辣、香、麻，無出其右！香港人都擔心小龍蝦是否可以食，傳說中牠們專吃污穢東西，老闆解釋，以目前市場需要量，野生小龍蝦根本

供不應求，所以目前小龍蝦大都是人工飼養。

剝椒臭豆腐以台式方法炮製薄切香脆的臭豆腐，配上剝椒及自家秘製醬油，兩者非常融合。利用鳥籠裝飾擺設得非常精美的牛魔王，一共有三層，包括了A5和牛、香港本地牛頸脊、安格斯、和牛粒，四款牛肉排列吸引，令人垂涎三尺！

川婆婆一向以麻辣湯底為店舖主題，如今，首次破格推出磯燒燒烤，大玩創新以麻辣火鍋 Crossover 磯燒燒烤。磯燒燒烤主打刺身級生蠔和扇貝食材均由本地進貨，廚房內亦設有海鮮池，養着龍蝦、鯉子、鮑魚、花甲，全部即叫即切，讓客人們品嚐最新鮮美味的海鮮。



磯燒燒烤海鮮