

# 本期大熱 一人前火鍋潮

## 大眾樂率先帶起

傳統到酒樓或火鍋專門店食火鍋，都屬人人「共治一鍋」齊齊分食，不過數年前大家樂就率先首創一人一鍋，打破傳統，既可自行選擇心水湯底和配料，且更加衛生，結果大受歡迎。之後大快活、美心和吉野家等亦紛紛加入戰團，到去年就連元緣壽司及老牌茶餐廳檀島都來搶佔市場。至於稻香特意開設專攻年輕人的HIPOT，亦主打一人一鍋，酒樓質素快餐價錢，更用上半自助形式，概念潮爆火鍋界，令一人一鍋潮愈滾愈熱！



■首間一人火鍋專門店HIPOT開業至今，依然大排長龍。  
■大家樂率先帶起一人火鍋潮流。



港人打邊爐從來不分季節，即使在30幾度高溫下，火鍋店內仍然是熱煙滾滾，生意絲毫不減。想滾得潮，就必推近期再度興起的一人一鍋，獨立衛生之餘，方式亦更多變化，既有和風吧台式Shabu Shabu，亦有坊間鮮見的自助餐形式即取即涮，各有各滋味！  
文：Liona 圖：何建勇、郭正珊

## 上乘海鮮自助餐 灣畔餐廳

任食火鍋遍地皆是，但大多是落單點食物，鮮有以自助餐形式供應。廣獲好評的灣畔餐廳最近推了一人一爐火鍋Buffet，配料即取即涮，想吃甚麼都能即時到手，非常方便！配料以海鮮最有睇頭，靚料如東星斑柳、桂花蚌、珊瑚蚌、桶蠔以至扇貝、海蝦、鮮蟹等統統任擦唔關！另美國Prime級安格斯牛肉、紐西蘭羊片、新鮮雞件也甚吸引，連同一般的肉丸、餃子和蔬菜菌類等約有四十多款，每樣也吃得出是新鮮貨色，薰着香氣極盛的余均益辣椒醬或自家XO醬，更添惹味。

湯底暫只有三款供應，而最受食客好評的四川麻辣湯更出動到總廚的私房秘方，起用大量四川大紅袍辣椒、多款乾辣椒和辣椒醬炒製而成，呷一口麻香四射，湯面卻不會泡着厚厚的辣椒油，更易入口。另還有糖水、甜品和名牌瑞士Movenpick雪糕任吃，價錢只是\$198起，兼有四人同行一人免費優惠，超級抵食！



■安格斯牛肉色澤嫩紅，油花平均，食落質地鮮嫩，肉味濃重不已。  
■除了雪花蚌和珊瑚蚌外，成本價高達\$175/kg的桂花蚌更屬必搶之作！  
■近期人氣當旺的瑞士Movenpick雪糕，有士多啤梨和朱古力兩種口味。



■膏蟹每日新鮮到貨，一開即見鮮橙色的蟹膏，相當肥美。另也有肉蟹供應，接當日來貨而定。



■平時索價甚高的東星斑，在這裏也可盡情任吃；另扇貝亦非雪藏貨，新鮮爽甜。



■三款湯底有茼蒿皮蛋湯、四川麻辣湯和竹蔗茅根甘筍豬骨湯。



■配料一律自取，當食物沽清之後，立即有專人補上。

**SAVE 灣畔餐廳**  
地址：紅磡紅鸞道8號  
海灣軒海景酒店地下  
查詢：2269 7828