

Dining

飲食街

香港人打邊爐從來不分季節，即使在攝氏三十多度高溫下，火鍋店依然人頭湧湧、「熱煙滾滾」。火鍋至潮之選，首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，既有和風吧枱式Shabu Shabu，亦有坊間少見的自助餐形式，各有滋味。

文：KaKa
圖：何建勇、郭正珊

鮮料 大熱 一人一爐



坊間的任食火鍋選擇多不勝數，但大多是落單Order食物，鮮有以自助餐形式供應。廣獲食客好評的灣畔餐廳，最近新推出一人一爐火鍋 Buffet，配料即取即涮，新鮮又方便。

配料以海鮮最有腦頭，優質火鍋料如東星斑、桂花蚌、珊瑚蚌、桶蠔以至扇貝、海蝦、鮮蟹等，統統任君選擇。此外，美國Prime級安格斯牛肉、新西蘭羊片、新鮮雞件等也甚吸引，連肉丸、餃子和蔬菜菌類等，約有四十多款，每樣也是新鮮貨色，蘸點香氣十足的余均益辣椒醬或自家製XO醬，更添惹味。

湯底有三款口味，最受食客好評的四川麻辣湯，是以總廚的私房秘方製成，起用大量四川大紅袍辣椒、多款乾辣椒以及辣椒醬炒製而成，呷一口，麻香四溢，湯面卻不會泡着厚厚的辣椒油，更易入口。另有糖水、甜品和名牌瑞士Mövenpick雪糕任吃，每位價錢只是\$198起，實在抵吃。

灣畔餐廳 海鮮靚料



■平時索價甚高的東星斑，在這裏也可盡情任吃。



■安格斯牛肉色澤嫩紅、油花平均，肉味相當濃郁。



■除了雪花蚌和珊瑚蚌，貴價的桂花蚌同屬必食之選。



■湯底有茺荳皮蛋湯、四川麻辣湯及竹蔗茅根豬骨湯。



■多款配料一律自取，當食物沽清後會即時補充。

Info 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

