

泰越

特色湯河



✪text Fiona ✪photo 黃啟文、張文亮、蔡木忠 ✪design Gary ✪model Kimasa (Jamcast)

悶熱夏日似乎食多啖飯都嫌滯，不如來一碗湯河，首選越南生牛肉粉或泰式酸辣湯河，開胃兼夾唔肥膩，更符合炎夏的胃口和修身要求。



生牛肉河\$35

▲生牛肉配洋葱和芫荽，已經好夠味，再地道一點，多加九層塔等配料，更帶起肉骨湯的鮮味。

▲淺啡1色湯底係大量牛骨筒、牛腩和花椒八角等精華，味道濃郁帶有少少藥材味。

▼甜醬和甜辣醬係用來點1食生牛肉。



▲生芽菜、九層塔、薄荷葉、青檸、指天椒，食生牛肉河時必會送上。

▼九龍灣mega BOX新店裝修清雅闊潔，約有40座位。



芝士焗大頭蝦\$118 (只於九龍灣店供應)

▶秘製芝士汁焗後，大頭蝦變得更香更有嚼頭。

越色小拼盤\$92 (只於九龍灣店供應)

▼春卷、粉卷、炸軟殼蟹、扎肉和牙車快(雞絲海蜆沙律)，水準平均，都很惹味開胃。



▲河粉一律用乾金邊粉，再浸軟才煮，比較勁韌。



▲銅鑼灣約有50個座位，頗為迫狹。



越色火車頭河粉\$42

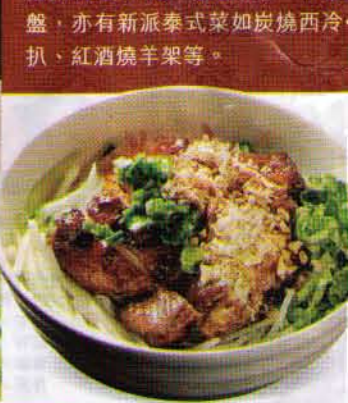
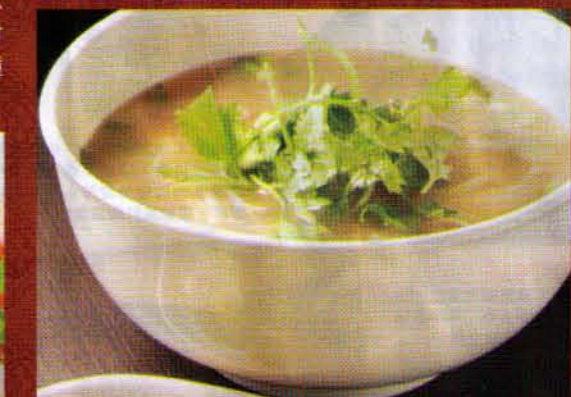
▲有齊生牛肉、清湯麵、牛筋、牛丸和牛草，分量十足。

炭燒豬扒河粉\$36

▲豬扒焗好分碟另上，唔會浸酸，夠細心。

廿幾款特色湯河

兩間店都可以食到生牛肉及其他越南特色河粉，款式多達三十種，不過銅鑼灣店形式似餐，而九龍灣新店較骨子，主力越南特色小菜如焗大頭蝦、小食盤，亦有新派泰式菜如炭燒西冷扒、紅酒燒羊架等。



炭燒雞扒撈樓\$33

▲燒雞扒帶少許日式燒汁風味，係牛肉以外最受歡迎的款式之一。

▼酸醋汁食撈樓必備。



Pho 越色牛肉粉餐廳 (mega BOX店)

- 地址：九龍灣宏照道38號 Mega Box 8樓3號舖
- 電話：2359 0117
- 營業時間：12pm-10pm
- 付款方式：現金及一般信用卡、晚市收加一
- 前往方法：九龍灣地鐵站有穿梭巴士來回
- 每人平均消費：\$100



Pho 越色牛肉粉餐廳 (登龍街店)

- 地址：銅鑼灣登龍街28號永光中心地下
- 電話：2574 1777
- 營業時間：星期日至四12pm-11pm、星期五六12pm-12am
- 付款方式：只收現金，晚市收加一
- 前往方法：銅鑼灣地鐵站A出口
- 每人平均消費：\$70

