



▼生芽菜、金不換、羅勒、薄荷葉，每樣放一點令牛湯味道更豐富。



火車頭招牌湯河\$63

▲巨型大碗內鋪滿生牛肉、牛柏葉、牛丸、牛筋、牛腰，分量超大不妨二人分享。深啡色的湯底好有牛味，試過一啖唔會放手。



順化湯樓\$48

▼有豬手、牛腰、牛肉，係越南南部傳統特色。順化湯底在原有牛骨湯底再加蝦和海鮮去熬，鮮味更濃，帶點星馬蝦湯滋味。

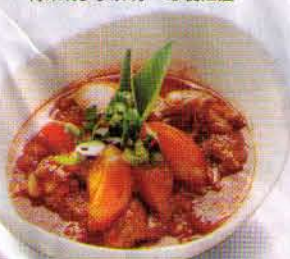


升格地道越南滋味

在香港要把牛肉粉做到100%完全越南風味，係咪無可能？大坑浣紗街火車頭越南餐室嘅越南華僑孔師傅話，唔係唔得，不過因材料和口味問題要有所調節，所以這裏的牛肉粉，有九成似越南街頭味道，已經無得頂！令人回味的湯底以牛骨、花椒、南薑等十多種材料，熬十小時而成，加上香草和配料，賣相精美，碗碟製作都一絲不苟，即時令街頭河粉升級。

鮮茄牛腩湯河\$38

▼橙色湯底比牛尾湯更鮮濃帶酸，因為加了番茄和甘菊去熬，而牛腩趁得來有少少彈牙，必食之選。



牛肉乾撈檬粉\$48

▲牛肉之外亦可選豬扒或扎肉，有大量蝦米、炸蒜、洋葱、花生、乾蔥和蔥做配料，撈加了蒜茸辣椒和青檸的魚露，食完唔會一身汗，夏天最啱。



蟹肉湯河\$38(連飲品)

▲有真肉蟹鉗和蟹柳，加有蝦膏和蛋的海鮮清湯甜甜地有蟹鮮，唔泰國都未必食得到。



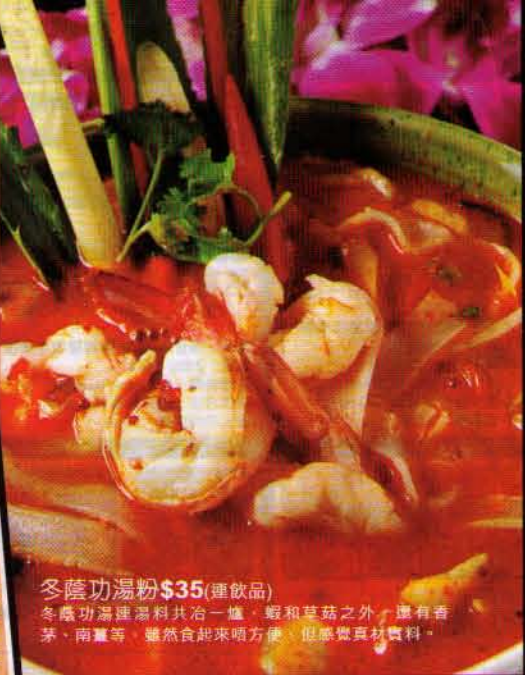
淨牛丸湯\$30(連飲品)

▲牛腩清湯底配牛丸和雜菜，可自由添加河粉。



墨魚丸金邊粉\$30(連飲品)

▲港式彈牙墨魚丸配金邊粉，湯清底大專可加泰式調味料。



冬蔭功湯粉\$35(連飲品)

冬蔭功湯連配料共冶一爐，蝦和草菇之外，還有香茅、南薑等，雖然食起來唔方便，但感覺真材實料。

\$38食鮮味蟹鉗湯粉

食泰式湯粉，配料款式離不開肉和蝦等，例如海鮮、肉碎、肥牛湯粉，這些統統都寫在灣仔Lucky Thai的餐牌上，不過親切的泰國侍應和廚師都會應客人要求自創配搭，亦會不時推出創新款式，好似有成隻肉蟹鉗加蟹柳的湯粉，連飲品只係賣\$38，非常抵食。

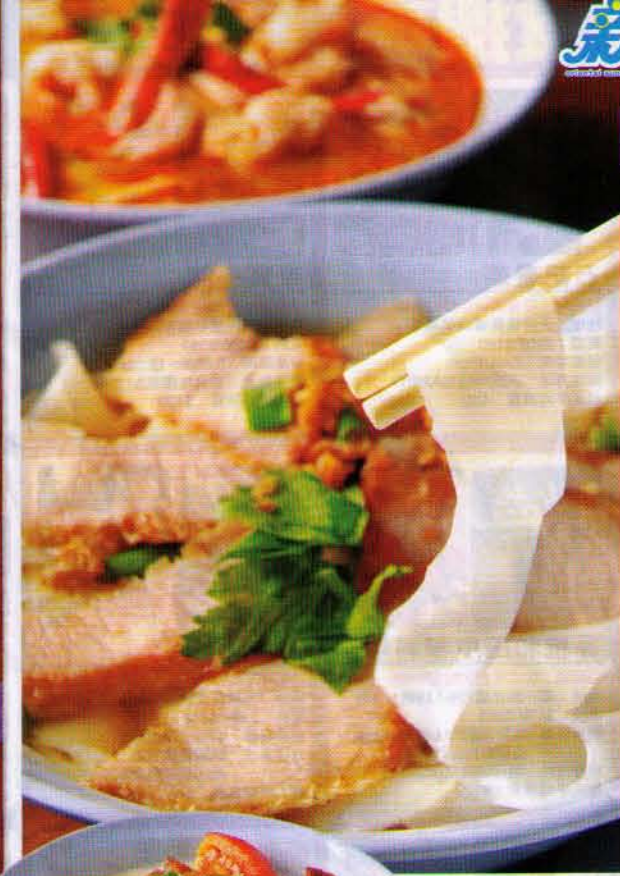


雜錦湯粉\$38(連飲品)

▲雜錦料有齊蝦、豬肉、豬脷、豬紅和魷魚，材料夠晒豐富，配粉絲和海鮮湯就無咁滯。

Lucky Thai

■地址：灣仔道207號地下
■電話：2574 6399
■營業時間：11am-11:30pm
■付款方式：只收現金，免加一
■前往方法：銅鑼灣地鐵站A出口
■每人平均消費：\$40



泰式街頭湯粉

專做泰國家庭炒粉麵的金龍泰，店子小小，選擇卻不少，單單粉類就有河粉、闊河、金邊粉、米線和檬粉，除了寫在牆上的炒粉和湯河，如冬蔭功湯河、扎肉撈粉等，泰國人店主阿細亦歡迎客人自由配搭湯底、粉類和配料，有辣有唔辣，最平一碗\$18，曼谷街頭風味隨時可品嚐。&

豬頸肉闊河\$18

▲泰式清湯可配雞牛豬肉，亦可揀豬頸肉，而泰國人食時必會加大量調味料。



椰汁香茅豬扒闊河\$30

▲另一個湯和粉的混合體，係椰汁雞湯加炸香茅豬扒闊河，配搭夠晒新奇。



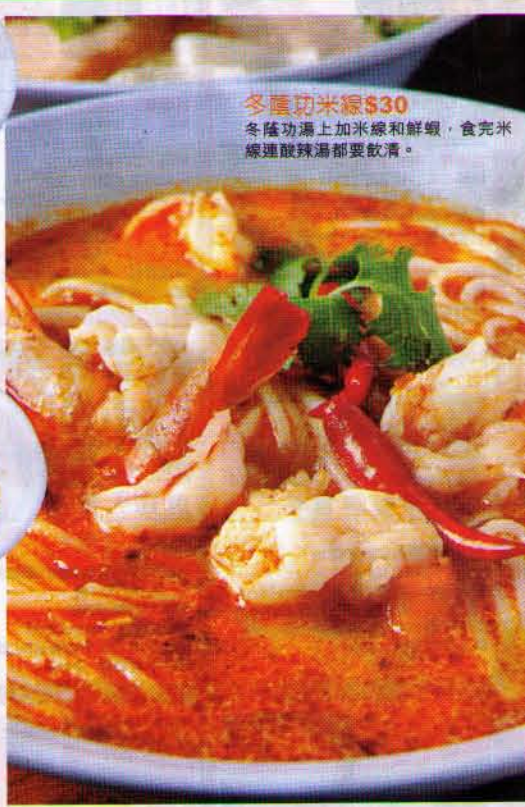
扎肉冬蔭湯河\$30

▲泰式扎肉比越式扎肉味道更鮮濃，配酸辣冬蔭湯最爽。

▲砂糖、辣椒粉、青紅椒魚露和辣椒醋，係泰式湯粉必備調味料。



▲闊河係老字號供應，成匹咁闊，再自行切成闊條，煙韌有咬口。



冬蔭功米線\$30

冬蔭功湯上加米線和鮮蝦，食完米線連酸辣湯都要飲清。

金龍泰美食

■地址：銅鑼灣道96號A地下
■電話：2578 6932
■營業時間：12pm-12mn
■付款方式：只收現金，免加一
■前往方法：天后地鐵站B出口
■每人平均消費：\$30



火車頭越南餐室

■地址：大坑浣紗街11號地下
■電話：2882 8227
■營業時間：星期一至五11:30am-3pm、6pm-11pm，星期六日及假期11:30am-11pm
■付款方式：現金及一般信用卡，另收加一
■前往方法：天后地鐵站B出口
■每人平均消費：\$80

