

新店  
試食

# 越南火車餐室



火車頭湯河是很多越南餐廳的招牌菜，一大碗的集合了牛肉的精華，生牛肉、牛筋、牛丸、牛柏葉伴上煙韌河粉，加入魚露，連湯一起吃下，香噴噴的暖到入心。相傳這一碗湯河源自寒冷清晨的一個火車站月台，一位老小販在火車頭一邊賣的肉湯河，好吃得叫乘客從火車頭排隊到火車尾。這種充滿越南風味的美食現在非常普遍，在新開的火車頭越南餐室就來了一個特大 size 版本，現由讀者 Joanne 走進這家火車 feel 的餐廳率先試食。

**火車頭招牌湯河 \$55**  
用極大的陶口碗盛着爽口的越南河粉，鋪上美滿生牛肉、牛筋、牛丸、牛柏葉等豐富材料，淋上熱湯和魚露，誘發鮮香牛味。



**美點卷 \$36**  
三五包着豬肉、木耳、紅蘿蔔、沙葛、蝦米，爽口清香。配日式豉油汁或魚露，幼滑清香。



**紫蘇薑炒大頭蝦 \$108**  
手車咁長的越南大頭蝦，以紫蘇葉、番茄、洋蔥炒香，蘸上自家調製的番茄汁，清甜開胃。



**越式花生醬香蔥卷配雪餅 \$39**  
暹羅 home-made 甜品，內軟外脆，伴上香滑椰汁來吃，甜而不膩。

**記者 你喜歡這裏的火車頭招牌湯河嗎？**

Joanne 也不錯啊！特大碗 size 在視覺上真先聲奪人之效，但其實吃下去分量也不算太多，兩個人 share 剛剛好。我很喜歡這個牛肉湯底，清香而不膩。配料如牛筋煮得軟熟入味，但牛肉浸得久了，會有點韌，故最好盡快吃掉。

**記者 你對這裏其他菜式有甚麼意見呢？**

Joanne 試過比較有新意的啤酒焗蟹，啤酒香突出，沒有苦澀味，配搭也得宜。而 home-made 甜品亦不錯，賣相新鮮有誠意，綠豆蓉椰子班戟味道豐富，吃完很滿足。

**記者 你覺得餐廳環境有舊式火車風情嗎？**

Joanne 有，但不太明顯。卡座那邊有仿火車廂的裝潢，如火車站大型黑白照和火車模型，感覺特別。可是我坐的一邊太嘈吵，有點像茶餐廳的格局。另外若燈光可以調暗一點，感覺會更舒服。

**記者 餐廳的服務如何？**

Joanne 侍應基本上態度友善，可是不太留意客人需要，例如沒有主動斟水、收拾桌子。

**記者 你會推介朋友來這裏嗎？**

Joanne 會的。因為食物質素不錯，價錢大眾化。食物分量較大，可以一班朋友分享。

**記者 餐廳還有甚麼可以改善的地方？**

Joanne 食物選擇可以增加多一些，例如湯河、甜品可以增加不同的配料選擇。

**"WHERE TO"**

**火車頭越南餐室**  
地址：大坑灣沙街 11 號地下  
電話：2882 8227  
營業時間：12nn-3pm, 6pm-10:30pm  
收費：設加一。現金及信用卡。  
交通：天后地鐵站 A1 出口  
泊車：浣沙街設咪錶位  
平均消費：午市 \$50、晚市 \$80-\$100  
信用卡優惠：nil  
素食選擇：咖喱雞菜煲 (\$58)

## 神秘食客 評分



Joanne/20+馬會投注事務助理  
試食日期：07/12/06 7:30pm  
試食菜單：  
大蝦椰子沙律 \$58  
火車頭招牌湯河 \$55  
綠豆卷 \$138  
暹羅焗蟹配法式肉桂糖多士 \$39  
越式綠豆椰椰子班戟 \$39

environment **3**  
+  
food **4**  
+  
service **3**  
+  
price **4**  
rating **14**

\*1. 滿分 20 分  
2. 評分屬讀者個人意見，不代表本刊立場。

食物價錢合理，菜式亦有獨特風味。

環境較嘈吵，侍應不夠主動。

自家製的魚露，以海魚、青檸、辣椒、蒜蓉、糖等調製，只要略加進食物裏已經很鮮味。

仿火車卡位的设计，帶點古舊法越風情。



**About 火車頭越南餐室**

以火車頭湯河為招牌的火車頭越南餐室，一入門口就是越南城市火車站大型黑白 poster，很有格調。仿火車卡位裝潢，掛牆燈、行李架、吊扇、時鐘，加上特高樓底，有着點點法越小餐室風情。餐廳食物選擇不算多，當然少不了傳統越南菜如越南春卷、湯粉、湯檬等。菜式由擁有 30 多年主理越南餐館的小姐炮製，力求保留越南正宗口味。Size 特大的火車頭招牌湯河的熱湯底以牛筒骨、香茅、白蘿蔔、八角、薑薑、胡椒等十多種材料，多次反覆加入材料熬製，熬足 10 小時而成，濃厚卻不油膩。招牌菜當然要數越南生牛河，在富彈性的越南河粉上，有美國鮮嫩牛肉、坑腩、牛筋、牛丸、牛柏葉等牛味濃厚材料，可隨意加入九層塔、指天椒、芽菜、青檸等以加強湯底鮮味。還有餐廳自家調製的魚露，以海魚、青檸、蒜蓉、糖等調成，酸甜香味尤其突出，加進熱燙的牛骨湯內，特別惹味。另有十多款 house specials，用特色烹調法加上越南香料炮製海鮮，如啤酒焗蟹、紫蘇葉炒大頭蝦等，風味獨特。

誠邀各位讀者成為神秘食客，免費試食評分，請寫出一間「我最喜歡的餐廳、原因及註明不吃的食物」和個人資料，電郵至：umktg@hkot.com，註明「應徵神秘食客」。