



新聞稿
即時發佈

港麵子 進駐德福廣場

雲集亞洲各國麵食 為港人帶來好味、滿足、自在的麵食概念店

限量發售 一盤六味「港麵派對」 新張期間雙重優惠



(2018 年 8 月) 香港人素來喜愛麵食，有湯水又夠溫度，最合香港人脾胃，加上進餐時方便快捷，因此麵食可以說是不少港人的 comfort food，港麵子亦因此而誕生。餐牌上雲集港人熟悉而喜愛的亞洲各國麵食，選擇多達 18 款，包括湯麵、撈麵或涼麵，為一眾麵癡提供豐富的選擇。麵食以外，亦提供多款佐麵小碟，當中以由川菜大廚主理的川味小碟最為出色，令食麵變得更講究。港麵子現擬定於 2018 年 9 月上旬正式開業，志在打造一家令食客感到滿足自在，樂意經常回來的麵食專門店。港麵子全日不設加一服務費。

港麵子的餐牌上有不少耳熟能詳的麵食選擇，全部均有廚師團隊用心調製湯底，例如招牌推介**骨膠原牛美湯麵**(\$88)，單是調較湯底已需要 12 個小時，入口膠質極重，牛香馥郁；**暹羅海鮮冬蔭哈湯麵**(\$88) 重點在於秘製湯底，先炒香蝦頭蝦殼，用大火熬製 2 小時製成濃香蝦湯，再加入煮冬蔭必備的食材包括泰國檸檬、魚露、辣椒、香葉、香茅等煮成，酸香與蝦香融和特別鮮味；另一亮點是**麻麻辣辣擔擔麵**(\$58)，沿用本地著名川菜館的秘方，有別於坊間的港式擔擔麵，堅持使用芝麻醬以非花生醬，湯底濃而不過稠，更加令人回味。除了靚湯底，亦有盡見港式烹調智慧的「秘撈系列」，如**養顏花膠秘撈**(\$88)，厚肉花膠以秘製鮑汁燜煮 4 小時至入味，富彈性又滑溜，骨膠原滿滿，女性也可以輕易幹掉一客。

限量發售 一盤六味「港麵派對」

為了滿足一眾花心的顧客，港麵子特別推出晚市限定的**港麵派對**(\$108)，一盤齊集三款迷你碗麵食及三款小吃，無論二人分享或個人獨享，一樣滿足！每日限量 20 份，售完即止，9 月 24 日開始晚市供應。「港麵派對」內容不定期更新。



湯麵可以自由選配麵條 多達 10 種選擇

除了出色的湯底，麵條當然是一碗麵的另一重點。我們了解客人對麵條有不同要求及口味，因此搜羅了十款不同麵底，除了港人熟悉的金邊粉、拉麵、米線及越南河粉等，亦有健康新口味如番茄及菠菜口味的蘆薈拉麵、蕎麥麵及燕麥麵，令客人可以隨胃口、心情或需要選擇麵條，即使點選同一款湯底，都可以時時享受不同風味。

新張期間 雙重優惠

優惠一：5 週招牌麵食巡禮

由 9 月 24 日至 10 月 28 日，連續 5 星期，每週一款招牌麵劃一以特價\$60 發售。

第一週 24-30/9	椰香掛湯海鮮喇沙	原價\$88	特價\$60
第二週 1-7/10	暹羅海鮮冬蔭哈湯麵	原價\$88	
第三週 8-14/10	骨膠原牛美番茄湯麵	原價\$88	
第四週 15-21/10	鮑汁海參秘撈	原價\$88	
第五週 22-28/10	白雪蠶湯米線	原價\$78	

優惠二：玩遊戲贏取總值\$8,000 旅遊禮券

港麵子提供不少以東南亞口味為主的麵食選擇，包括泰國、新加坡、韓國以至四川成都，這四個地方的麵食均香濃惹味，卻又各有特色！只要於 10 月參與港麵子 Facebook 的簡單遊戲，就有機會贏得\$2,000 旅遊禮券，共四位得獎者，讓你可以親身飛去當地盡情大快朵頤。詳情請留意港麵子 Facebook 專頁公佈。

<https://www.facebook.com/noodleshk>

港麵子麵食推介

椰香掛湯海鮮喇沙 (\$88)

新加坡的椰香喇沙絕對是港人最喜愛的喇沙口味。喇沙湯底主要以喇沙葉、蝦米、辣椒、椰漿、南薑、香茅等製作，煮得得別濃稠，特別用上金邊粉，更容易掛汁亦更加幼滑。



骨膠原牛美番茄湯麵 (\$88)

先用上 30 斤牛骨每日以大火燴煮 8 小時，將過多的牛膏去除，然後加入加拿大連骨靚牛尾，以及秘製醬油熬煮 4 小時，膠質特濃，牛香馥郁，加入新鮮番茄，味道更有層次，牛魔王必試！



麻麻辣辣擔擔麵 (\$58)

沿用本地著名川菜館的秘方，有別於坊間的港式擔擔麵，工序極多：堅持使用頂級芝麻醬而非花生醬，混入紅花椒粒、花椒油、鎮江醋、蝦醬等 20 多種材料煮成擔擔湯膽；再爆香蝦乾、花生、肉鬆及紅油等增加香味，最後把所有食材撞上用豬骨、老雞及火腿等自家熬製的上湯才大功告成。湯底濃而不過稠，更加令人回味。



港麵派對 (\$108)

一次過享用 3 款迷你碗麵食及 3 款小吃，無論二人分享或個人獨享，一樣滿意！
每晚限量供應，售完即止。

暹羅海鮮冬蔭哈湯麵 · 麻麻辣辣擔擔麵 · 韓式棉花冰雜菜冷麵
口水雞 · 黑醋雲耳 · 萵筍海蜆



養顏花膠秘撈 (\$88)

精選原隻花膠筒，先浸過夜再以秘製的鮑魚冬菇醬汁慢火燜煮 4 小時至入味，富彈性又滑溜，骨膠原滿滿，女性也可以輕易幹掉一客。
因製作需時每日只能限量供應。



暹羅海鮮冬蔭哈湯麵 (\$88)

秘製湯底先炒香蝦頭蝦殼，以大火熬製 2 小時製成濃香蝦湯底，再加入煮冬蔭必備的食材包括檸檬、辣椒、香茅等煮成。特別加入蜆仔提鮮，配上大蝦及魷魚，酸香撲鼻，令人垂涎。一斤蝦頭蝦殼只能煮 5 碗湯，可見濃郁程度。



請按以下連結下載高解像圖片

<https://www.sendspace.com/file/e0lyn8>



有關港麵子

港麵子的餐牌上雲集港人最喜愛的亞洲各國麵食，包括湯麵、撈麵或涼麵，為一眾麵癡提供豐富的選擇。麵食以外，亦提供多款佐麵小碟，當中以由川菜大廚主理的川味小碟最為出色。憑藉優質食材加上精心烹調的湯底，令食麵變得更加講究。主餐牌以外，港麵子亦提供午市及下午茶套餐，迎合港人需要，志在打造一家令食客感到滿足自在，樂意經常回來的麵食專門店。

九龍灣店 地址: 九龍灣德福廣場一期 1 樓 F1 號舖 電話: +852 2777 3508

網頁: www.miradining.com/noodies (不設訂座服務，全日不設加一服務費)

如有垂詢，請聯絡 美麗華集團市務及企業傳訊部:

朱國誼(Catherine Chu) - 市務經理-餐飲

電郵: catherine.chu@miramar-group.com 電話: +852 2315 5364

陳熙文 (Mandy Chan) - 高級市務主任-餐飲

電郵: mandy.chan@miramar-group.com 電話: +852 2315 5469

劉麗君 (Hannah Lau) - 市務主任-餐飲

電郵: hannah.lau@miramar-group.com 電話: +852 2315 5392

Follow us on Facebook & Instagram @miradining @noodieshk