

# THAI PHO PLACE

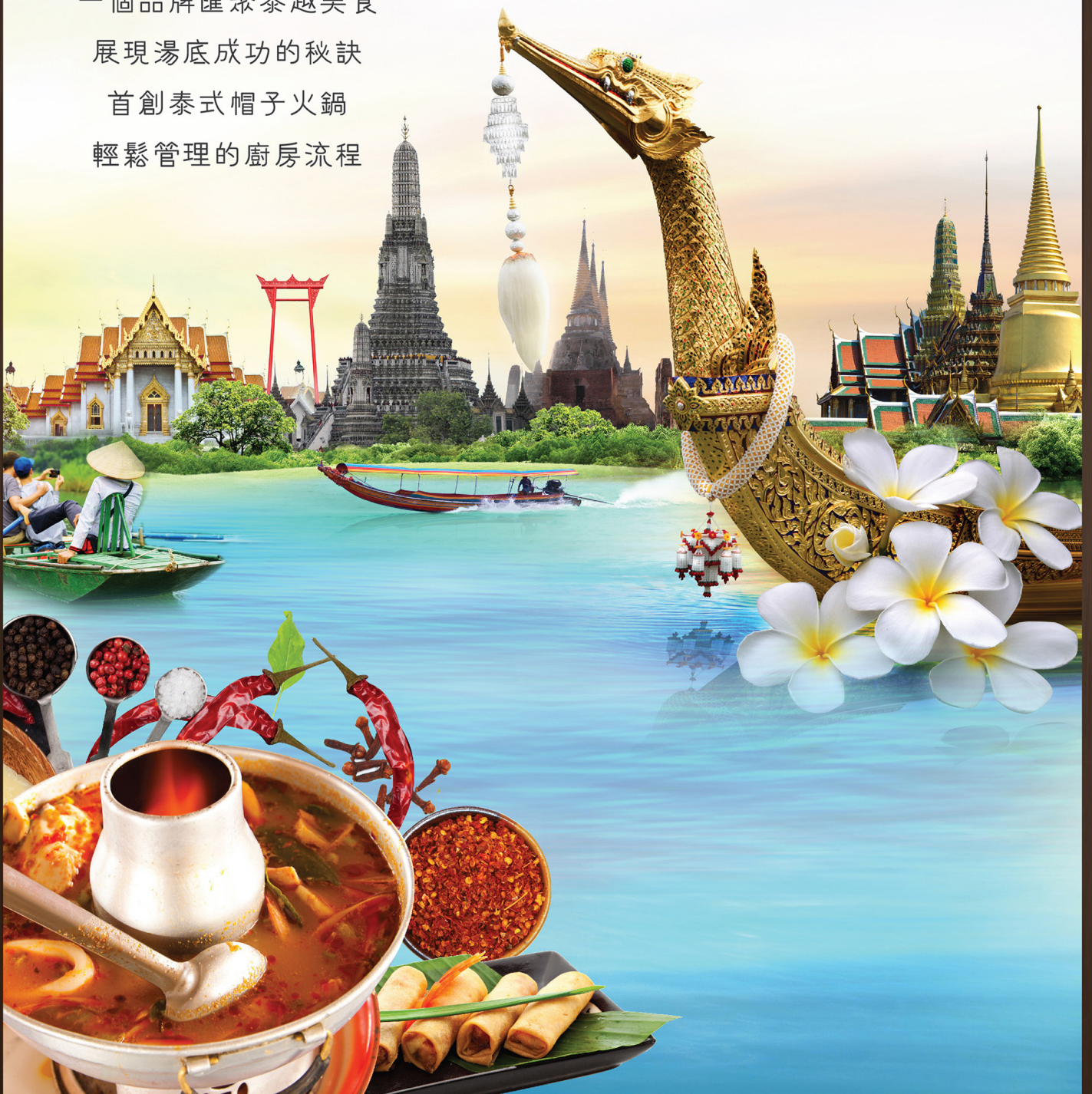
## 泰越界



泰·越·界  
Thai Pho Place

### 泰·越·無界限

一個品牌匯聚泰越美食  
展現湯底成功的秘訣  
首創泰式帽子火鍋  
輕鬆管理的廚房流程



# 泰國「國湯」

够酸！够辣！够醒神！

傳說一碗酸辣蝦湯，拯救了泰國公主的性命。泰國人民尊稱為「五帝」之一的吞武里大帝定為「國湯」，並命名為「冬陰功湯」。冬陰功自此成為泰國家傳戶曉的傳統食品。

「泰越界」的冬陰功湯用上2種基礎食材，分別是基圍蝦和草菇；5種香料，有青檸檬、朝天椒、香茅、泰國獨有的檸檬葉 kaffir lime、南姜；再加入魚露和糖。一鍋色澤鮮紅、馥郁刺激的冬陰功就調製而成了！



## 「泰越界」湯底的祕密 不一樣的層次！

## 好味就要

一碗湯，可以拯救一個保貴的性命；亦可以記載一個民族戰爭的歷史。

「泰越界」碎心於研究各國的傳統湯底。因為我們深信湯底內，盛載的內涵底蘊是歷久不衰。食材跟上時代步伐創新、進步、變得多元化，湯的靈魂則保留傳統，是我們一直的堅持。

「泰越界」不單為客人帶來正宗美味的泰越菜，出色正宗全新配搭，糅合傳統與創新，保證令人煥然一新！出色的泰越湯底除了炮製出傳統粉麵外，還可以變化成火鍋料！以新奇、好玩、特別的帽子鍋盛載新鮮材料，用上冬陰功湯和越南牛肉湯作火鍋湯底，有別於一般的火鍋玩意





# 越南正宗滋味 清甜不油膩！

越南河粉是越南街邊的傳統美食，在越戰過後被流離失所的國民帶到全球。

「泰越界」認同正宗的越南河粉，湯底才是靈魂所在。因此，在製作湯底時採用大量新鮮牛骨、牛腩、烤洋蔥，再以不同香料細火熬製而成。

在食用前，要於湯內加入新鮮薄荷、胡荽葉、九層塔，佐以青檸汁及新鮮紅椒。加上灼至7成熟的牛肉，一碗正宗地道的西貢式Pho Bo就完美呈現了。

# 泰越界！！



- |           |           |
|-----------|-----------|
| 咖喱牛腩      | 泰式炸蝦餅     |
| 咖喱豬頸肉     | 生牛肉湯河     |
| 泰式小食拼盤    | 椰子肉雞炒飯    |
| 泰式冬蔭公海鮮湯河 | 泰式蝦球炒河粉   |
| 椰子肉雞帽子火鍋  | 冬蔭公海鮮帽子火鍋 |



# 真心愛上・泰越好味！



「泰越界」裝潢風格極具泰越獨特味道，  
是熱愛東南亞美食人士不能錯過的特色餐廳。

「泰越界」的湯底用最正宗方法熬製，務求令客人可以嘗到最地道的滋味。  
在品嚐泰越粉麵、小食的同時，亦可一嚐以傳統湯底作火鍋的新體驗。



**Food** SINCE 2009  
**Channels**

[www.food-channels.com](http://www.food-channels.com)

## Food Channels Group

地址：香港荃灣青山公路459-469號  
華力工業中心5字樓D-G室

查詢：+852 2185 7373

電郵：info@food-channels.com