

创作瓶颈吗？不存在诶~ ：)

/

烤鱼界滴神「探鱼」，上新啦

这次是黄金菠萝烤鱼

“不出意外，上线就爆单”

探鱼上新，又有借口约朋友啦~

-

// 探鱼上新，菠萝烤鱼系列新品 //

烤鱼界滴神「探鱼」，又把烤鱼吃出新花样啦，酸甜清爽的菠萝+热辣辣的烤鱼，再一次刷新我对烤鱼口味的印象，吃过的都在夸，看来吃烤鱼，还得是探鱼！

// 新品套餐有优惠，假期聚餐就来这 //

听闻不少门店还升级了一

波，菜品选择更丰富、有冰粉

自助区随心DIY，某评新品套餐有优惠，到店问问店员即可解锁购买方式！

明天就放假啦，假期聚餐就来探鱼安排上！

放了菠萝的烤鱼，到底啥味呀？

-

「黄金菠萝烤鱼」

菠萝吃过，烤鱼吃过，菠萝+烤鱼的搭配还是第①次见！听吃过的人说，面对它只会有两个反应？

没吃前：“哎哟，这该是啥味呀？”

吃完后：“以后谁吃烤鱼不点它我都会伤心的OK？”

①/ 精选湛江来的徐闻菠萝

精选湛江徐闻菠

萝，这个季节，也是它口感zui

好的时候！因徐闻县

独特的气候条件及肥沃的土壤，与其他菠萝相比，这里种出来的菠萝更为果大清甜，香气浓郁，汁水也更多！

②/ 葱油爆香，加入秘制辣酱

——

汤汁的风味也很特别，用新鲜菠萝切成小丁，和辣椒一起用葱油爆香，最后注入秘制灵魂辣酱炒制是关键！一上桌，酸甜的香气窜入鼻中，不停撩拨着胃口，是谁的泪水从嘴角流下？欧~是我！

③/ 鲜软细滑，酸甜微辣

360°C高温现烤8分钟的烤鱼，刚出炉就散发出鱼油焦香，浸煮在汤汁下，菠萝独有的酸甜开始渗入每一寸鱼肉，刺激着烤鱼独有的鲜美尽数释放，鱼肉也变得更加鲜软细滑~



管它烫不烫先来上一口，嫩滑的鱼肉真的超级鲜美，连带着菠萝的清甜回馈舌尖，酸甜微辣越吃越想吃，越吃越停不下筷，夸它的话从开吃到光盘！

④/ 还有珍珠小马蹄，脆爽鲜香

TANYU

TANYU

底下还藏着满满的珍珠马蹄

，脆爽鲜香，带着独有的清润感，给口感层次再一次暴击，搭配鱼肉菠萝一起，那叫一个过瘾！

听我一句劝，千万别忘了点上一份涮菜收尾，个个都是吸汤汁的高手，口口入味！和香喷喷的大米饭很搭，浇上酸甜微辣的汤汁，不夸张，我一个人能炫5碗！

还有两位菠萝伙伴

少点一道，滋味少一半！

「菠萝牛肉大串」

烤鱼搭档也更新啦，按头安利这道「菠萝牛肉大串」！牛肉采用自然放牧草原牛的前部肉，肉质鲜嫩多汁，和多汁的徐闻菠萝、新鲜彩椒串在一起烤制，直接香迷糊了~

撒上黑胡椒粒历经高温烤制，果蔬的鲜甜汁水沁入牛肉中，趁热吃，牛肉和菠萝在口中双重爆汁，焦香爽口还带着彩椒的清新，吃过一口就停不下来了！

「菠萝益菌多」



想给嘴巴解解腻，来口「菠萝益菌多」就够了！新鲜菠萝打碎成小颗粒，搭配酸甜益菌多，一口入喉，双重酸甜口感在口中碰撞，冰爽沁心，喝完连说话都是果香气~

「冰粉随心自由配」

饭后甜品推荐大家去冰粉自助区，随心DIY一碗自己的冰粉，3种冰粉，16种小料，“贪心鬼们”想加啥加啥，快乐和满足感都呈直线上升！

创作瓶颈？TA 好像真的没有诶！

有多少人人生第①次吃烤鱼，就是探鱼？9年前，TA靠一款烤鱼在餐饮届站稳脚跟，没想到9年后，TA依旧能做到开一家火一家，被大家捧着上榜①！

TA就像是“烤鱼届的学霸”，一直不断推陈出新，不定期推出的新品，一次又一次刷新了我们对烤鱼口味的想象，创作瓶颈？不存在滴~

永远热情周到的服务，舒适放松的环境，也是大家钟爱来这里聚餐的原因，趁着这次有烤鱼新品，假期也来啦，不妨约上家人朋友来这搓上一顿吧~

本期话题

/

探鱼的下一道新品，你猜是啥？#

一起来评论区聊聊吧

● Live

= 探鱼 =

天河城店：

广州市天河区粤海天河城7楼探鱼餐厅