

珠海首个！试营业就火爆！

冷空气一波接一波轮番上场，一家老少、三五好友围坐一起“打边炉”，怎一个爽字了得！“打边炉”，莫过于珠海人冬天里最有仪式感的事情之一。

日前，朱光玉火锅馆在珠海开了首个全新升级的3.0版本门店！



朱光玉火锅馆。

火出圈 吸引众多食客来“打卡”

2020年，朱光玉火锅馆在重庆开业后一炮而红，除了食材新鲜、味道浓郁，更是凭借打造“辨识度高的氛围感场景”，在火锅品牌林立、竞争激烈的川渝地区，占据一席之地。还先后在银川、上海、深圳、杭州等城市开了分店，火爆全国。

2024年，“朱光玉火锅馆”在上海的第

五家直营店开业时，首次发布以“沸腾华人”为主题的3.0版本门店，迅速“火出圈”。吸引不少人千里赶到上海，就奔着打卡这一新版本的门店。

现在！珠海也有了！珠海首个3.0版本“朱光玉火锅馆”坐落于银桦路的珠海报业大厦一楼已于12月7日起试营业啦！

布局特 各类场景让人目不暇接

在珠海报业大厦一楼，远远就能看见朱光玉火锅馆，显眼的暗红底金字招牌，复古又气派十足。

走进门店，中式老酒楼宴会厅便映入眼帘，大红灯笼、霓虹招牌、中式牌匾、屏风等复古元素，更是随处可见，伴随着红黄主色调，让人瞬间“穿越”到上世纪90年代的老街茶楼。

沿着宴会厅往里走，你就能拥有“三步

一景”的氛围体验，带你原地“开逛”曼谷考山路、首尔东大门……

各类风格的场景让人目不暇接，上一秒还在“夜市”，下一秒就仿佛化身主角，进入香港老电影的酒楼后巷。

既有烟火市井气息，又有拉满的复古氛围感，每一个场景、每一处角落，都被精心布置得好拍又出片！

人气旺 霸榜新香洲美食打卡第一

正值饭点，店内无论是小桌还是包房都人气十足，在“锅”气四溢、烟雾缭绕中，大家开启了“美食之旅”。你想吃的在这里都能找到！

李小姐带着妈妈打卡新店，一边涮肉一边喊服务员加菜，“妈妈是广东人，不能吃辣。我特意点了鸳鸯锅，鸡汤锅很合口味，辣锅选了微辣，妈妈也能接受！”

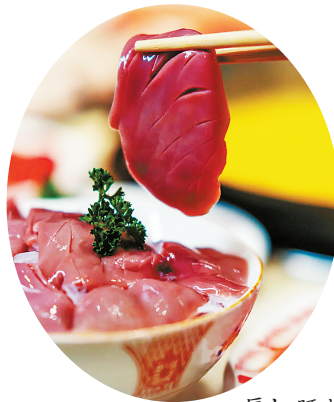
虽然试营业没多久，但是重庆小伙陶先生已成为“老粉”，“这里能额外加麻加

辣！味道特别正宗！让我有回家的感觉！”陈小姐正和好友们举杯庆祝生日，特意选在朱光玉火锅馆，度过了有仪式感的一天。

“既有火锅主食，又能吃上甜品配冷饮，吃好吃饱！还能拍出美照晒朋友圈！”朱光玉火锅馆(珠海传媒综合体店)才开门试营业十余天，便火爆网络，吸引了不少附近的上班族、居民等前来打卡。如今，更是“霸榜”大众点评的“新香洲美食打卡第一名”。

新鲜！丰富！有特色！ 在珠海就能尝到各地美食

吃火锅，必须要尝一个鲜。朱光玉火锅馆的菜单每季度都会来一次大上新，邀请大家品尝新鲜的时令菜。更妙的是，足不出“珠”，就能尝到来自全国各地的特色美食：雪域牦牛肉、草原羊羔肉、峨眉龙须笋、梓潼片粉、本溪黑豆花……都是原产地直供，皆可溯源！



厚切腰花

★厚切藤椒脆舌

牛舌经过藤椒腌制，微麻微辣。在红锅中翻滚了一趟后，依然爽脆。厚实的口感，咬起来特别满足。

★特仑苏鸭血

有网友称，“不吃特仑苏鸭血，就是白来朱光玉。”加入特仑苏牛奶的鸭血，吃起来更滑嫩细腻，鸭血入口后，就像云朵般在唇舌间滑动，还有阵阵奶香。

★厚切腰花、猪脑

鲜嫩的厚切腰花、猪脑，软滑到筷子都难以夹稳。肉质丰厚、滑嫩不柴，再配上朱光玉秘制干碟，香气加倍，微麻微辣好美味。

★谷饲真肥牛

比脸还大的超大盘谷饲肥牛，有着漂亮的“大理石”花纹，极其诱人。涮锅后裹上汤汁，色泽发亮，放入口中，肥肉细嫩，瘦肉紧致，浓郁的肉香让人停不下来。



本溪黑豆花

★本溪黑豆花

黑豆花嫩滑如丝绸，放入锅中吸满汤汁后，轻轻一夹便滑入嘴中。豆香与浓郁汤汁交织，每一口都是醇厚的满足感。

★啾啾鱼豆花

鱼豆花由鱼肉和豆腐打成的鱼酱组合而成，再铺满一层鱼籽，把鱼籽和鱼肉搅拌均匀后，一勺落一次锅。熟后的啾啾鱼豆花，入口滑嫩，还有鱼籽的爆浆感，口感层次非常丰富。



綦江土包子

★綦江土包子

现包现蒸的包子，香气扑鼻，松软入味。还能把包子放在火锅汤底中，包子皮吸满汤汁，咬一口，肉汁爆满，让人回味无穷。

★暴打柠檬茶

火锅吃腻了，来杯解腻冷饮正正好，暴捶的柠檬，新鲜果汁与冰块充分结合，柠檬香混着茶香，香气浓烈、开胃又解腻。



谷饲真肥牛

★红丝绒芝士牛乳冰

朱光玉火锅馆的甜品非常令人惊艳，无论是卖相还是味道，都比得上正宗甜品店。红丝绒芝士牛乳冰是这里的“网红”产品，冰沙顶上插着一根浓郁的草莓味梦龙冰棍，粉红色的酸奶块包裹着冰沙，糯叽叽的芋圆拌着牛乳味冰沙，酸酸甜甜、绵滑冰爽，太美味了！



红丝绒芝士牛乳冰

文字:吴茵琳 摄影:李昌轩
(据知珠侠公众号)