



「食肉誌」與您共處

■銅鑼灣渣甸坊新秘店「燒肉酒場」主打北海道成吉思汗烤肉

銅鑼灣渣甸坊有間新開張的「燒肉酒場」，大大個標語：成吉思汗烤肉，明明是日式餐廳為何主打是北海道成吉思汗烤肉？其實，日本北海道有不少食店都喜歡用蒙古進口嫩滑羊肉作燒烤食材，於是慢慢就成為招牌了。在日本看到「成吉思汗」4個字是有另一層意思的，代表了成吉思汗羊肉燒烤。「燒肉酒場」自然有酒牌，提供多款人氣酒精飲品，包括純米酒「細女特別本釀造」、清酒「武藏男山」、三得利生啤等，更適合三五知己飲杯共度歡樂時光兼直落晚餐。 採、攝：寧寧



■紫蘇羊油卷 HKD\$38 (需預訂)



■多款水果冰燒耐啖啖果肉 IGable



自製粒粒水果冰燒耐，一解燒肉油膩感。水果冰燒耐選用新鮮檸檬、西柚和鮮橙3種水果雪成冰塊直接加入燒耐中，滿滿果粒十分吸睛，待水果冰融後可擠出果汁，愈飲愈富果味，潤澤爽口。

如果要主食，可以叫自家研製的羊肉一品料理羊湯烏冬或羊湯茶漬飯，羊湯烏冬把以薑蔥辟味的羊湯與香濃的醬油湯底

「燒肉酒場」的廚師

把北海道名物成吉思汗烤肉加以改良，刻意提供羊的罕見部位給愛食羊的人，老闆特意選用來自「羊比人多」的優質新西蘭及蒙古羊肉，兩地的羊肉肉質最為軟嫩多汁，其中新西蘭羊肉膾炙較蒙古羊肉為淡，可視乎各位食客的喜好點選心水羊肉。店家亦特意不醃製羊肉，只為部分羊肉部位添上燒肉汁，盡力保持羊肉的原汁原味，滿足各位食肉獸對燒肉的要求。廚師笑言他們可以給不吃羊的客人打賭，如果有羊肉膾炙不收錢。

羊肉部位選擇多

在羊肉選擇上，有新西蘭羊軟骨、羊後膝、羊柳、連骨羊腿、羊西冷、蒙古羊架、蒙古羊油卷等供應，在高聳的圓拱形特製成吉思汗燒烤鍋上燒得滋滋作響，讓一眾食肉獸盡享與別不同的燒肉美味體驗。羊軟骨是坊間罕見，每日限量供應，從新西蘭空運到港的新鮮羊隻切出羊軟骨，爽口彈牙猶如雞軟骨般爽脆。新西蘭羊後膝脂肪較多，師傅先把整隻帶骨羊後膝骨肉分離，放上燒肉盤上燒烤，畫面震撼。烤好的羊腿羊味濃而不羶，肉質軟嫩鮮甜，食畢齒頰留香。

蒙古羊卷肉膾炙較濃，因此店家會事先塗上燒肉汁醃製以祛腥再蘸上自家製鹽醬，充分帶出羊卷肉的最佳風味。紫蘇羊油卷大有來頭，店家在7隻羊骨架上取其脂肪，再包裹翠綠的紫蘇葉，燒製時油脂滋滋作響，待外層變金黃色後入口，感受外脆內軟的層次感，以及夾層中紫蘇葉散發出的特殊清香，再蘸上大廚推介的梅醬，烤起來香甜誘人。

燒肉的精髓當然不可缺少調味料醬汁，除了提供傳統燒肉汁、檸檬片和滋味滿分的爆炒洋葱粒，店家獨門秘製混合3種香料的調味粉，無論是燒製時灑在肉片上，抑或以燒烤好的肉片蘸上，調味粉中的孜然辛香味為羊肉片祛腥解膩，更易入味，又不會搶走羊肉本身的鮮味，讓人食慾大增。

混合成羊肉醬油湯，輕輕一吸，幼滑細膩的手打稻庭烏冬便滑進口腔裏，教人一試難忘！而羊湯茶漬飯以羊骨和羊架熬製湯底，再用薑蔥辟除羊膾味，搭配香氣四溢的木魚湯調味，淋上飽滿有咬口的日本珍珠米飯，再加入入口即化的片片蒙古羊卷肉和紫菜碎，口感層次非常豐富，美味又飽肚。



■羊湯烏冬 HKD\$68

雞牛豚海鮮美食

在店內除有新西蘭蒙古羊肉食，更有牛肉、雞肉、豚肉、海鮮等任君選擇，首先，柚子雞腿肉，店家會塗上混合日式柚子醬和燒肉汁的風味醬燒製，香氣洋溢，在「燒肉酒場」中人氣居高不下。而壺漬牛肋條則把去骨後的美國安格斯原條牛肋條塗上燒肉汁，在放滿洋葱的日式小壺裏預先醃製入味，再燒熟牛肋條食用。牛肋條脂肪較多，油花細密均勻地分布在外層，內裏肉質軟嫩有咬口，一口便能享受到豐潤油脂的多重口感，而醃製配料讓牛肋條更為可口惹味，口感極佳。



■柚子雞腿肉 HKD\$78

成吉思汗烤肉 鮮香四溢

自製水果冰燒耐