

和牛日燒 魔喜訊

足了一眾牛魔王的胃口。牛排專門店，這一系列不同食法的日本靚牛，正好滿和鐵板燒，以及香港少有以炸牛排為主打的京都吉列場。當中最吸睛的包括以高級和牛作招徠的燒肉餐廳。近日，日本多間知名餐廳如雨後春筍般陸續登

京都原創 吉列牛排

全球分店逾六十間的日本京都吉列牛排專門店「京都勝牛」，首家香港分店上月中旬登陸銅鑼灣食廈TOWER 535。香港店秉承總店的原創做法及特色醬料配搭，並選用來自美國及澳洲牛肉。

店內所有吉列牛排採用日本技術，以乾麵包糠、麵粉、雞蛋製作的裹漿，亦按照指定的黃金比例調配，沿用總店「黃金六十秒」快炸，牛排以攝氏190度瞬間以高溫炸至金黃酥脆，讓肉排於上桌時能保持三分熟的完美鮮嫩度，吃來酥鬆輕盈，多吃也不覺得膩。

而每天限量供應的極上和牛M9下肩胛套餐(275元)，由店家精心挑選油花充沛的M9澳洲牛肉，油花分布均勻富嚼勁，肉香濃厚。

隨牛排附上的七種蘸料，包括玫瑰鹽、綠芥末、七味唐辛子、鰹魚和風露、咖喱醬、招牌牛排醬和日式溫泉蛋，依照不同牛肉部位，搭配出超過五十種個人口味。另推薦有牛肉不同部位的京都勝牛三味套餐(218元)，包炸翼板、菲力及薄片醬味牛，嘗盡三款不同的牛排口感。翼板牛可沾上綠芥末，菲力可蘸咖喱醬，而薄切牛肉即可與日式溫泉蛋同吃，豐富味蕾。



■ M9和牛并伴溫泉蛋(198元)。



■ 日籍主廚三原光史。

融合懷石概念及日本現代燒肉文化的「燒肉而今」於上月底在K11 MUSEA隆重開幕。「燒肉而今」是京都高級懷石料理餐廳 Tominokoji Yamagishi 的燒肉品牌。京都 Tominokoji Yamagishi 於2015年開業，不足三年，旋即獲得「米芝蓮」一星推薦。

「燒肉而今」選用於東京擁有百年以上歷史的和牛供應商「日山畜產」，擁有成品認證標準「SQF

認證」，更採用了可追溯性制度，每隻和牛均附帶證書，可追溯到農場、飼料、飼育者和牛的相關飼育背景。

「燒肉而今」創立的「和牛的黃金比例」，肉質美味的赤身部位及油脂甘甜的部位各佔一半，既能品嚐到牛肉本身的美味，同時亦能感受到細膩的油脂香氣，包括由日本直送最高品質的A5黑毛和牛，霜降狀油脂細緻均勻地分布和牛表面，絕對能讓大家有一個最難忘的和牛滋味體驗。

燒肉文化 精緻體驗



■「燒肉而今」提供高質素的日本和牛。

■ 極上M9和牛下肩胛套餐(275元)。

■ 日本宮崎縣A4和牛肉質緊緻。

■ 三原鐵板燒走高級格調。



「三原鐵板燒」(TEPPANYAKI MIHARA)上月中旬登陸將軍澳The Parkside。餐廳以傳統鐵板燒融會「和モダン(Wa Modern)」時尚當代風格概念，呈獻精緻鐵板燒料理體驗，並由曾於日本駐美國芝加哥領事館擔任總領事阪冢三男之首席家廚、日籍主廚三原光史主理。

餐廳精選的日本宮崎縣A4和牛，他在過去15年力壓神戶和牛及松阪和牛，成為「和牛奧運會」中的冠軍。宮崎縣A4和牛油脂豐富且清爽不膩，肉質緊緻順滑，入口即溶。推介的單點菜式有「宮崎和牛西冷」(358元)、「近江牛牛柳」(668元)及配以壽喜燒醬汁的「黑毛和牛西冷薄燒」(180元)等。豚肉方面，「三原鐵板燒」亦特別引入備受追捧的北海道豚肉，含豐富骨膠原及維他命

日廚掌舵 冠軍和牛

B1，脂肪含量較低，肉質細膩，油花爽口甘美。另外，三原光史拿手的「鹽釜燒」(須提前一天預訂)，即如「焗窯」一般把海鮮焗熟，以鎖住其真味，在奉客前更以鐵錘敲開鹽塊，鮮味四溢。當中精挑的高級海鮮食材還包括以時價計的「青森縣鮑魚」、「南非鮑魚」，及搜羅自挪威的「挪威長腳蟹」等。



■ 日本宮崎縣A4和牛。



■ A5黑毛和牛。



■ 餐廳裝潢雅緻。