



■五重芝士 Pizza



■餐廳內採用開放式廚房設計

## 酒餚佳品 多款鐵板

既然說是酒場，當然餐廳亦有為食客準備各款酒餚佳品，喜歡吃正餐前先試點前菜的朋友一定不能錯過，配上一杯上好清酒，享受一個完全放鬆的美好時刻。酒餚方面，有葱吞拿魚腩薄脆及燒明太子伴青瓜片等選擇。

另外，吃鐵板非一定要到專門店，這兒的鐵板小食款式多，熱辣辣夠鑊氣，價錢亦相當大眾化，大部分小食單點每款約\$100便有交易，如龍蝦味噌虎蝦、豆芽韭菜炒砂肝筋及鐵板鮑魚等。



■燒明太子伴青瓜片



■煙燻日本豚腩肉

最近，香港開設了不少日式餐廳，全新東瀛日式食店「上戶酒場」便坐落於香港有名的美食集中地九龍城。食店由酒餚、刺身壽司、揚物到鐵板等都有供應，當中特製的一系列煙燻菜式，主要以櫻花煙燻木燻製，芝士、肉類至海產均各有特色，酒場更為食客提供多款東洋美酒，屬同區內性價比高的餐廳。  
採、攝：雨文

# 五重芝士 X



■蔥吞拿魚腩薄脆

## 煙燻

煙燻，曾是遠古時期保存食物的方法之一，發展至今已經成為一種烹調技巧。如講究的煙燻菜式，色、香、味、美俱全，能增加視覺與味覺的享受，除了中菜及西餐外，亦會應用到日本料理上。上戶酒場的大廚認為，只要煙燻時間控制及選用煙燻木得宜，大部分的食材都可配合煙燻烹調，於是酒場特意選用頂級櫻花煙燻木去處理味道濃郁的肉類，將櫻花木碎放於爐下進行煙燻的過程中，會散發出濃濃煙燻香，能有效提升食物風味。

### 一個Pizza 五重「芝」味

要數招牌推介，非煙燻五重芝士Pizza莫屬，Pizza分別以日本製的藍芝士、高達芝士、德國草原芝士、車打芝

士及格拉娜·帕達諾芝士混合製成，一塊便可品嚐到五種「芝」味。大廚先將Pizza底煎至香脆，再以櫻花煙燻木燻製約5分鐘，燻過的芝士更顯濃郁層次，既可拉絲，口感亦不會過分乾硬，配合煙霧瀰漫的效果，非常吸睛！

在煙燻系列中，煙燻厚切三文魚、煙燻日本豚腩肉、煙燻芝士黃蘿蔔、煙燻穴子壽司及煙燻番薯等不容錯過。例如，煙燻厚切三文魚，大廚先厚切成一口大小，以鹽及黑椒調味後再以櫻花木煙燻，三文魚的生熟程度燻得恰到好處，魚肉色澤粉嫩。



■煙燻厚切三文魚



■煙燻芝士黃蘿蔔



■鐵板鮑魚



■龍蝦味噌虎蝦

# 特製煙燻

## 炒飯粒粒金黃 刺身花式配搭

在午市方面，亦提供多款肉類定食，配搭三文魚炒飯供食客選擇，鐵板的熱力平均分布，炒出粒粒分明的金黃飯粒。此外，還有各種海鮮丼及天婦羅丼，食客亦可追加小食及刺身，讓午餐變得更豐富。在定食中，你可選香蔥牛肉薄燒配三文魚炒飯或牛舌薄燒配三文魚炒飯。

除此之外，酒場會視乎市場來貨，定期推出不同的本地活魚刺身，而刺身拼盤設有五款、六款及八款三種配搭，以來自日本的飛機貨為主。還有，較為特別的活龍蝦刺身+甲羅燒兩食，一款料理，分別有刺身及甲羅燒兩種食法，龍蝦身作刺身，而蝦頭以甲羅燒方法燒製，再配上餅乾一同享用，可大快朵頤一番！