



■ 牡蠣鹽味拉麵

牡蠣不如歸 低溫慢煮 蠔湯拉麵

「牡蠣不如歸」的全新「牡蠣黃金湯」湯頭，由米芝蓮星級廚師山本敦之(Atsushi Yamamoto)親自研製，以數十斤鮮蠔及秘製配料經低溫慢煮提取蠔的甘甜與旨味。新店推出的限定「牡蠣鹽味拉麵」，伴以自家鮮製的日本牡蠣醬、每日煉製的鮮蠔油、新鮮火箭菜、紫洋葱及烤紅椒，讓拉麵口感及湯底層次昇華，蠔香芳馥，每一口都品嚐得到牡蠣的甘甜與旨味，啖啖多重滋味。

4款限定小食

除了限定蠔湯拉麵外，「牡蠣不如歸」亦推出銅鑼灣店限定牡蠣小食4款，包括醬漬牡蠣一口飯、菇燒牡蠣串、牡蠣野菜天婦羅及蠔泡茶漬飯。

【醬漬牡蠣一口飯】



使用自家製鮮蠔湯煮成的蠔飯，伴醬油漬廣島蠔及青瓜，濃香蠔味中滲出青瓜淡淡清新，層次鮮明。

【菇燒牡蠣串】

使用日本廣島蠔，包着秘製直菇、鮮嫩紫蘇葉，風乾火腿及伴以汁燒，融合現代及傳統味道新烹調煮食概念。



【牡蠣野菜天婦羅】



採用日本蠔作天婦羅，伴以新鮮粟米，明太子釀尖椒及季節野菜。蠔本身為易出水的食材，因此天婦羅粉漿的濃稠度相當講究，才能製作出薄如蟬翼的天婦羅衣，為一道考究功夫的精製小食。

【蠔泡茶漬飯】

選用優質鮮蠔熬製的蠔湯再煮成蠔飯，配上日本廣島蠔及加入特製的「牡蠣黃金湯」，拌和略泡後食用，連湯一起喝下，蠔味在味蕾間慢慢擴散，入口清淡溫暖，感受古日本的傳統食法。



位於尖沙咀海港城的HAKU，提供日法割烹料理，以時令食材和技巧融合地中海風味的現代日本料理，同時還可以自由地將創意或產品融入到各種美食中。最近，餐廳特別推出日本酒配特色料理，讓食客在品嚐日本料理時，以相應日本酒提鮮。此外，東京殿堂級的拉麵名店「金色不如歸」，剛剛於銅鑼灣 Fashion Walk 開設新店，名為「牡蠣不如歸」，為香港首家以蠔湯作主打的拉麵店。
採、攝：焯羚、雨文

■ 店內還有各式特色甜品。



創意日料

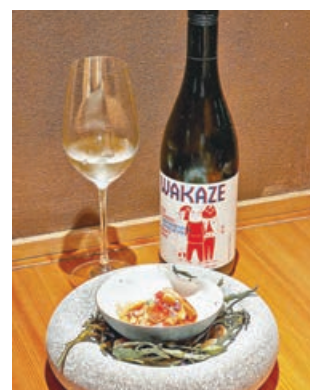
HAKU 酒配料理 唇齒留香

日本宮城的純米吟釀 Yamawa for oyster(只配刺身)，味道帶鹹，海水味，創作原意是希望客人吃生蠔時配搭就最濃味。另外，家傳日本梅酒，為全俗梅酒，連果肉在內，好 creamy；兵庫縣富久錦，酸度較高，較為開胃。

來自法國的 Wakame sake for modern times，用法國紅米做的清酒，有葡萄酒的順滑感，可配微燒的北寄貝。而御前酒菩提配，連酵母、dry 中有甜味，不會乾澀，可配有油味的魚鱗及魚皮，用這清酒去除油膩感。至於京都府白杉酒，則用月之光的食用米釀製，較特別的有氣清酒，令你不知不覺吃和牛吃多了。餐廳坐位不多，所以記着要訂位，並要預留3小時品嚐，如同吃法國菜一樣，或者你也可選簡易版，自選幾款料理也可。

■ HAKU 經理詳細介紹每道菜的配酒，以及如何品嚐。

■ HAKU 提供以時令食材和技巧融合地中海風味的現代日料。



■ 每款料理均有相應日本酒搭配。



■ 京都府白杉酒搭配和牛。

