



餐廳壁畫充滿年輕氣息。

■ 刺身船。



■ 煙蔥芝士扒大啡菇。

■ 和牛拼盆。

新會員八八折 食盡貴價肉

位於旺角銀座廣場的神燈燒，主打日式燒肉放題，同時提供日式刺身、卷物及壽司。餐廳名神燈燒是希望仿效阿拉丁神燈「一次過滿足三個願望」，以親民價享用燒肉放題及壽司刺身。

神燈燒燒肉放題價錢由238至398元，分三個不同等級的燒肉放題，最高等級包括：日本A4和牛、澳洲和牛、安格斯美國牛肉、黑毛豬、水產、炸物、熱盤、拉麵、烏冬、迷你石頭飯、迷你丼飯、壽司、刺身、卷物。

A4和牛霖肉即是牛臀肉，筋膜較少，肉質彈牙，油脂比其他牛部位較少。A4和牛肉眼蓋是順住肉眼筋膜上面切下的一塊肉，同是肉眼扒最精華的部分，產量稀少，油脂花紋分布平均，肉質細嫩。和牛每邊烤15秒便可達最佳食用效果；五成熟則是每邊烤10秒。

店內亦提供多達30款飲品無限量任飲。為慶祝新店開張，只要登記成會員即可享八八折優惠、全場清酒或啤酒任飲，同行長者及小童額外再減80元。優惠受有關條款及細則約束。

放寬社交距離下，飲食業逐步恢復營運，今期特別介紹兩間為一眾肉食愛好者提供高質靚肉的日式燒肉放題專門店！旺角神燈燒以新會員八八折吸客，餐廳有超過20款熱盤和前菜，自家App上更可任選14多款海鮮類及超過50多款自家製菜式配搭燒肉。至於人氣高企的銅鑼灣燒鬼，亦推出一連串震撼優惠，最正當然是午市套餐買1送1，二人同行一人價錢，讓顧客以超抵價品嘗高質日式美食，絕對值回票價。

■ 佐酒卷物。



嫌燒肉太油膩，想安安靜靜食個飯或三五知己飲番杯，可考慮剛剛新開張的西日料理小酒館koi。

koi由廚藝經驗豐富的日籍主廚三原光史主理，他將精緻和風小酒館美食添上悠閒的歐陸風味特色，如傳統的爐端燒、燒鰻魚及卷物，以至清新沙律及三文治輕食等，不論賣相及味道皆別具創意，且定價親民，絕對是午餐、下午茶或晚餐的不二之選。

招牌前菜包括三原光史的自家創作「脆蝦天婦羅配甜辣醬」，西式甜辣醬襯托天婦羅的酥脆口感。另有以煎米飯製成的香脆辣味吞拿魚番紅花飯多士、A5宮崎和牛卷配特濃海膽醬油，及以串燒呈現的博多特色燒飯糰。三文魚腩京葱卷則讓葱香與魚生的油脂香完美結合。

koi亦同時提供一系列飲品，如日本清酒、特色雞尾酒、精品咖啡等，讓大家一天辛勞工作後，以美酒佳餚犒賞自己。



■ 晚市燒肉放題。

位於銅鑼灣的日式燒肉放題專門店燒鬼，讓你以超抵價品嘗高質美食！想食得盡興，推介398元的精品燒肉放題套餐。凡預訂晚市燒肉放題，每位客人均可獲贈新鮮越南虎蝦乙隻（價值38元），每隻長10至12cm，鮮味彈牙。每日數量有限，先到先得送完即止。

凡於星期一至五午市惠顧燒鬼，即可享買1送1優惠（贈送套餐以低價為準），午市套餐均配上和風沙律及三文魚味噌湯，長期糧尾首選69元的和風牛肉飯定食，折實後人均34.5元。和風牛肉飯定食則選用美國Prime牛小排，肉味濃郁鮮味十足，配上清甜的菇菌及蜜糖豆，滋味且營養豐富。

另一款人氣之選是照燒鹿兒島A4和牛定食（198元），選用鹿兒島直送的優質A4和牛入饌，啖啖肉味香濃！以買1送1優惠計算，人均約100元就食到！若然意猶未盡，可以優惠價加配多款精美小食，如芝士年糕（24元2件）、明太子雞翼（38元2隻）、自家製山葵餃子（15元4件）、章魚燒（15元3件）。優惠受有關條款及細則約束。

和牛火中燒 肉汁聲叫囂



鹿兒島A4和牛定食 午市買1送1