

踏入盛夏，多間日式居酒屋在香港開設新店，它們都秉承日本居酒屋的經典與風味，配合港人的喜好及香港裝潢，讓食客置身食店內，都可以多重感官體驗日本地道居酒屋文化。當中，有日本老舖再度於荃灣開設新店，帶來每日自家熬製超過10小時的招牌豚骨湯頭拉麵，並提供特色一口壽司飯系列及多元化和式美食；亦有日本過江龍居酒屋在香港開設首間海外分店，呈獻多款玩味創意菜式配上日本酒，讓大家邊吃邊喝，談天說地，在日式居酒屋下共聚美好時光，一同乾杯，體會居酒屋獨有的濃厚人情味與幸福感！

## 和食新店 特色茶飲

秉承日本老舖居酒屋三代堅持與意志的「三代目 Sandaime」剛剛正式登陸荃灣，新店推出多個限定新元素與商品，更邀請全新手搖茶品牌「三茶 San Tea」進駐，以滋味醇茶迎來居酒屋新「嘗」態，新店還限定外帶燒肉及涮涮鍋套餐，讓大家可在家嘆現燒喜之次、鰻魚拼白鱈、安格斯牛小排，以及新店限定營養兒童餐送童趣玩具，為小朋友帶來驚喜 Happy Meal！

新店如傳統居酒屋般，串燒、燒物、炸物、沙律、主食及酒品一應俱全，當中主打料理有自家製豚骨湯頭拉麵，如紫蘇燒豚梅肉拉麵、辛燒豚梅肉拉麵、豚肩叉燒拉麵、炙牛拉麵等，湯底以10小時熬製的雙湯頭形式炮製，分別以大量豬背骨、豬手、豬皮熬製出濃滑湯底再混合以大量筒骨、雞腳、蔬菜熬製骨膠原豐富的濃稠湯底，湯頭濃厚豐腴惹味。

還有，佐酒可選擇即叫即製的燒物，如白鱈串、牛肉蘆筍、雞肉京葱、燒喜之次、味噌甲羅燒等，如想要飽肚暖胃則可考慮燒肉丼飯，如三盛燒肉丼、汁燒五花豚丼、一口燒牛

井等，而天婦羅拼盤也不能錯過。另外，日本麵食種類繁多，各擅勝場，日本宮崎縣名物一定是宮崎辛麵，例如宮崎辛稻庭，料理長改以日本鮮製手切的稻庭烏冬作基底，烏冬口感Q彈煙韌，加入韭菜、韭黃、雞蛋與辣肉碎煮成的湯底，還原宮崎傳統滋味。

由於港人愛喝手搖飲品，餐廳新店首次與手搖茶品牌合作，讓大家除外帶以外在店內店外都可品嚐醇香茶飲，品牌主打自家監督的鮮茶葉，從選茶、炒茶到混茶都一絲不苟，為大家帶來各款清幽茶香、細膩茶感、精妙好喝的上品醇茶。四款主打茶葉分別有「茉莉綠芽」、「四季春」、「大紅袍」及「白桃烏龍」。

# 日式居酒屋 嘆和風滋味

■燒肉丼飯及自家製豚骨湯頭拉麵。



■外帶涮涮鍋—海鮮六品盛。

■松露紋甲墨魚。

■汁燒五花豚丼。

■佃煮小女子核桃。

■鮮果茶系列。

## 原創醋飯 魚生鮮味

日前，日本過江龍「壽司郎居酒屋 杉玉 SUGIDAMA」首間海外分店正式開幕，作為主打壽司的居酒屋，餐廳在處理壽司飯方面一絲不苟，以黑醋及意大利香醋調配出原創配方壽司醋，為顆顆米粒增添其之間的黏性，讓口感更黏糯綿軟，製作出層次豐富的壽司飯。而且，原創壽司醋飯與油脂豐腴的魚生互相配合，更突出魚生的鮮味，同時平衡魚生的油脂感。壽司選擇上，有渾身是膽三文魚子軍艦、魚子醬

壽司、乾杯三文魚等，玩味十足，壽司迷不容錯過！除了美食，餐廳裝潢設計充滿特色，以明亮燈飾及充滿活力的室內裝潢作為居酒屋設計主軸，加入各式壁畫和特別裝飾供食客打卡。餐廳還特意請來兩位日本壁畫大師——高橋先生和日隈先生，為香港1號店以東瀛畫風創作充滿本地特色的壁畫，當中更添上香港標誌性的區花「洋紫荊」，以及港島區的「叮叮」電車等，適合大家在此相聚打卡。



■以東瀛畫風創作充滿本地特色的壁畫。



■日本過江龍居酒屋裝潢設計加入各式壁畫。



■一品料理系列。