

日本料理在香港飲食市場佔的比例很重，所以雖然經濟環境未完全好轉，但飲食業不少投資者已經開始啟動新店，日本餐廳都強調採用日本食材以吸引食客。在中環的「赤身燒肉 USHIO」就是獨家代理鹿兒島新村畜產農場直送的「新村和牛」，主廚由日本派駐。

文：婷婷 攝：焯羚

■特選和牛鹽燒及醬燒兩款

# 獨家日本直送 新村和牛

中環威靈頓街威靈頓廣場地舖的「赤身燒肉 USHIO」門面用色尊貴，又是剛開張，路人回頭率很高。進門步上樓梯見到店舖裝潢簡約但不失時代感，店內寬敞，直入有多個吧位圍繞着日籍主廚的大舞台，可與主廚互動最為搶手。

食物方面可以自選，餐廳主打「新村和牛」，其他有鹿兒島黑豚肉、三瀨雞腿肉等。他們廚師有自家獨創的切割手法，務求令切割肉類質素歸一，每天供應的和牛部位會因應日本每天的來貨而作調整，用餐前店舖都會提供牛牛圖以方便食客辨認及對應特定的和牛部位。

## 「和牛西冷壽喜燒」無得輸

套餐有前菜的 USHIO 沙律，爽口又清甜，牛肉他他配上柚子胡麻醬汁，酸甜麻香好滋味。食燒肉調味料很重要，店員隨第一道烤肉出場就給你昆布拼山葵、岩鹽、秘製燒烤汁。「和牛西冷壽喜燒」打頭陣出場，通常壽喜燒是湯鍋的，這裏是燒的。店員在長薄薄的紅潤和牛西冷上淋上醬油後逐片燒，見火都不怕燒親，手勢極之純熟。燒熱和牛西冷壽喜燒放上有個日本生蛋黃的碟，蘸上鮮黃亮

■燒三瀨雞腿肉

麗生蛋黃，西冷軟潤滑溜，半溶於口腔，好味。接着是和牛其他部位。

特選肉盛り二種(塩)，第一款是取牛前腿位置的辣椒肉，同樣用火焚兩下，吃時配埋日式芥末及昆布鹽同吃，中和了油膩感，肉質嫩滑無比。

和牛鹽燒，第二款的特選和牛鹽燒是取自牛肩三角位置，油花豐富，肉質鬆化，接近入口即溶的口感。

特選肉盛り二種(醬醬燒)，也有兩款和牛醬燒，第一款取自牛後腿位置的龜之甲，濃厚而不膩的肉汁，入口即溶，肥瘦平衡，滋味極佳！第二款便是取自和牛後腿位的和尚頭，肉色紅艷、細緻，油脂紋理、肉質結實，一咬落去好 juicy。

## 雞肉鮮嫩 juicy

三瀨雞腿肉，由於雞身較厚會在爐邊先燒至脆皮，然後才反轉燒雞身，入口鮮甜，雞肉質還很鮮嫩。鹿兒島黑豚肉，比一般豚肉更為豐富甘香，脂肪含量均勻，充滿肉汁，質感柔軟。

咖喱和牛飯，超香的咖喱味，還有數件濃香肉味的 A5 和牛粒，配上甘香的日本米是超爽。普通裝紅、白、汽、清酒，從兩頁酒牌上每叫一支酒即可免一支開瓶費。

■吉列宮崎牛肉伴黑松露及伴日本芥末

■吉極上刺身盛合

■吉列大蝦及炸蝦

■日式薯仔燉宮崎牛肉

■咖喱和牛飯

## Tonkichi 主打吉列

Tonkichi(當吉)

老闆以社企概念開

餐廳，新店以吉列宮崎

牛、吉列豬柳為主打，當然不

是純肉類，還有海鮮、北海道白粟

米、焦糖燒菠蘿等。例如，有吉極上刺身

盛合，是極上刺身，包括海膽、吞拿魚、

牡丹蝦、帶子、油甘魚、三文魚及八爪

魚，一次過品嚐到高質的刺身，款款都是

鮮甜無比。

吉列原條特上豬柳定食，原條豬柳只

取背脊中間位置，肥瘦比例平均，最適合

做吉列，肉質輕輕一咬就可撕開，炸粉炸

至外脆內軟，又沒有半點油脂味，肉質嫩

滑好 juicy，絕對是配白飯的超級伴侶。

日式薯仔燉宮崎牛肉：熱辣辣奉上的日

式薯仔燉宮崎牛肉，軟陰的薯

仔盡吸湯汁精華，宮崎

牛肉充滿肉香，

那種滋味歷久

不散。

■USHIO選用鹿兒島直送的「新村和牛」。

