

慢煮龍蝦 地道滋味

b.o.t.h. by Texas Burger最近開設全新分店，選址九龍灣德福廣場，傳承傳統美國地道滋味及招牌漢堡包之外，更帶來多款驚喜新菜式，如厚切咖啡豬鞍扒、法式油封鴨髀配日本「曉」蛋牛角窩夫，以及香港較少吃到的青番茄鮭魚柳等。新店更首度推出美式手工Pizza，外脆內軟，屬大伙兒分享之選。而新店的甜品及各式特飲更是打卡呢like的最佳選擇，大推空氣感十足的日式宇治抹茶紅豆麻糬梳乎厘Pancake及每日限量供應的Tiramisu Latte。

Texas Burger向來以高質的德州手工漢堡贏盡口碑，新店當然繼續有各式各樣的漢堡選擇，除了一向熱賣的德州漢堡之外，新品推介有色香味俱全的艾斯阿格芝士漢堡及小龍蝦芝士牛肉漢堡。今次推出的艾斯阿格芝士漢堡特別選用源自意大利的艾斯阿格芝士混合馬斯加彭芝士，奶味相當濃郁，放上熱騰騰的漢堡做成拉絲效果，配上燒波椒、茄子及番薯條，以及秘製煙熏甜椒醬，一口咬下去除了啖啖肉汁之外就是豐富的口感，十分滋味；而小龍蝦牛肉漢堡則採用來自南非的小龍蝦，先以牛油及香草慢煮，再放到牛肉漢堡上，配以Velveeta cheese及墨西哥煙椒混合而成的特調溶岩芝士醬，惹味可口。



■來自三重縣的伊勢龍蝦刺身。



■同樣來自三重縣的松葉蟹。

精緻日食 時令海產

全新精緻日式割烹料理店「割烹 炸」早前登陸尖沙咀核心地段H Zentre，「割烹 炸」的菜單將隨時令而不斷推陳出新，並以不同的日本烹調手法處理食材，包括煮、燒、蒸、炸、切，成就變化多端的饕餮體驗。當中的午市菜單定價為每位780元（九道菜）及1,080元（十二道菜）；而晚市菜單則定價為每位2,180元（十五道菜）。菜單包羅先付（開胃菜）、刺身、及一系列體現不同烹調技藝的菜餚，如煮物、燒物、炸物、主食及甜品。

適逢餐廳開業正值冬日，菜單上將可見一系列從日本各地精心搜羅的新鮮時令魚鮮海產；當中包括日本

高級魚鮮鯛鯧魚、罕見的幻星鰹、地金目鯛、冰見寒鯛、鮆魚、來自三重縣的伊勢龍蝦、松葉蟹、金目鯛及岩手縣赤崎真蠔等。而肉食的焦點則有來自日本滋賀縣的近江牛。

由日本新鮮空運抵港的魚鮮海產食材有來自當地歷史悠久的魚類批發商「大善」的吞拿魚，確保品質上乘；亮麗飽滿的海膽品種則有北海道的赤海膽及紫海膽，絕對教刺身愛好者難以抗拒；來自日本茨城縣的鯛鯧魚，是當地最具代表性的時鮮，口感鮮活柔軟；而日本奄美產的幻星鰹更是市場上難得一見的精品魚種，胸前帶有標誌性的黑色圓點，魚肉呈迷人的淡紅色，肉質香鮮嫩。



香港無負美食天堂的美譽，不同風味的餐廳開完一間又一間，本期推介的有美國地道招牌漢堡包、精緻日式割烹料理店，以及佐酒菜單令人回味無窮的時尚悠閒雞尾酒吧「room 3」，正好滿足眾「為食」港人。

德州漢堡

日和料理

東瀛調酒 惹味小吃

與「割烹 炸」同屬集團旗下的時尚悠閒雞尾酒吧「room 3」同樣於H Zentre新開張，餐廳的調酒師團隊擅長融合多國調酒技術及風味，在設計雞尾酒單時特別採用來自日本的特色酒品搭配不同的水果及天然成分，創意變奏出一系列既貫徹品牌的東瀛氣質，又不失玩味的雞尾酒。在佐酒菜單方面，推介有以海膽造型亮相的「流心海膽」（88元），由太刀魚手製而成的魚蛋包裹鮮美的北海道海膽，外層再鋪以紫菜香炸成外脆內軟的滋味，絕對是打卡之選；玩味滿載的「三重奏」（88元）則以自家製的鮑魚乾片分別包裹北海道海膽、松葉蟹肉及明太子，成就雪糕筒的形狀，盡是來自海洋的滿滿鮮味。

另有一系列經典居酒屋美點如「櫻花蝦粟米餅」（48元）、採用來自日本富山灣的珍貴白蝦炮製的「炸日本白蝦」（48元）、「明太子豆腐」（42元）、「黑松露枝豆」（38元）及以日本蔬果如番薯及南瓜製成香脆的下酒小吃「田園野菜脆片」（48元）等，與room 3的多款雞尾酒完美搭配。

而日式燒鳥亦是菜單上的亮點之一，其中精選來自日本九州的華味鳥雞製作的「免治雞肉配日本溫泉蛋」（48元），混合肉質嫩滑鮮美雞胸及雞軟骨製成，並綴以日本大葱提升風味，呈現觸動嗅覺及味覺的誘人燒鳥滋味；蘸上日本溫泉蛋更能豐富其順滑美味。



■豐富佐酒小食。