

■大廚介紹四款精選湯底。



「日本但馬屋集團」的牛肉供應量為日本三大肉品公司之一，更於全日本設立餐飲品牌，將自家牧場的日本和牛及國產牛的美味發揚光大。於是，「但馬屋香港」亦引進集團旗下日本牧場的上等和牛食材，開設「牛陣」涮涮鍋等牛肉料理品牌，秉承「Be Happy!」的理念，將快樂透過牛肉的美味帶給每個人。

為了將品嘗優質和牛的幸福再度昇華，「牛陣」成立全新高級副線「牛陣 HANARE — Platinum Label」，提供更上乘的

高級副線 嘗上乘和牛涮涮鍋

極品牛肉以及講究的獨門涮涮鍋食法，讓大家可以有更高層次的味蕾享受。全新餐廳一改放題形式，以多個豪華涮涮鍋套餐亮相，每個和牛套餐包含五至八道菜式，可以一次過以四款或五款截然不同的、精心設計的食法，品嘗A5黑毛和牛西冷、黑毛和牛肉眼等多款珍貴美味

的極品牛肉。每道牛肉都搭配不同的配料或自家秘製的醬汁，誘發出各種牛肉更甘香、更濃郁的滋味，令尺寸十足的牛肉帶來的滿足感加倍。加上，日本高級涮涮鍋傳統的「極」黃金鯉魚紙火鍋或全港首創的「湯底界Cappuccino」泡沫豆乳番茄湯等四款湯底，務求令食材原味發揮。牛肉的品嘗次序亦經餐廳精心設計，以每個極致細節造就出最高境界的日式涮涮鍋，體現出「但馬屋」研究牛的專業，和日本人對食材的感激之情。



■季節前菜4品(右至左)：磯煮原隻鮑魚、雲丹炙燒帆立貝、日本產黑毛和牛他他、醋漬番茄



■「極」黃金鯉魚湯底

食物能滿足口腹，藝術能滋養靈魂，食物與藝術相互融合，就能滿足心靈與肉體的需求。最近，香港就正有兩間美食新店在港島開幕，結合美食與藝術的饗宴，一間於太古城新開的湊湊火鍋·茶憩(甄選)，新店酬賓推出全新限定新品「甄選山海一盤」；一間位於銅鑼灣世貿中心的「牛陣」全新高級副線「牛陣 HANARE」，則帶來多款豪華黑毛和牛套餐，兩間店都同樣講究獨門食法，讓食客可於古樸靜謐的氛圍下享受美食，盛載滿滿幸福感和儀式感，任何時候都能暖入心。採、攝：寧寧、雨文



■企鵝丸



■日本雪糕



■食妝鍋「紅顏花膠雞鍋」

甄選其粹 曲水流觴享和牛海鮮

位於太古城的新店湊湊火鍋·茶憩(甄選)，是品牌於香港的第二家「甄選店」，秉承一店一景的設計理念，新店以王羲之的「蘭亭集序」為主題，室內環境呈現「敘蘭亭」周邊山水之美及民眾聚會歡聲笑語之景象。所謂「曲水」蜿蜒而上，「蘭亭」立於其側，正好與水景上下呼應，營造出順水就餐之環境。設計師巧妙地將主用餐區構成空間煙氣飄繞的效果，食客就像身處於古樸靜謐的氛圍下享受美食。

今次，品牌特別為新店推出限定和牛及海鮮珍饈，當中如新品「甄選山海一盤」，甄選其粹，結合美食與藝術，一盤包羅了鮮活南非鮑魚、美國USDA頂級牛肩胛肉、伊比利亞黑豬肉、蝦夷扇貝、墨魚仔和活基圍蝦等多款上乘火鍋食材。

至於鍋底上，勵志鍋「台式麻辣鍋」，是正宗台式麻辣火鍋，精選雞骨及牛骨以小火慢燉6小時，再輔以紅棗、枸杞等中藥材熬製2小時濃縮而成，湯料內附有可無限添加的鴨血和豆腐，熬足68小時，一鍋集結「麻、辣、醇、辛、甘、香」六種味蕾體驗，層次豐富，可先品嘗一口湯頭再下料煮火鍋。食妝鍋「紅顏花膠雞鍋」採用優質花膠、低脂肪雞肉、野米、鮑魚、花菇等食材熬煮而成，養顏足料。

除了火鍋外，新店還設有「茶米茶」台式茶飲，取材上選用大紅袍、普洱等知名名貴原葉茶做茶湯，為客人調製出一杯真正能最大限度保留其原始風味的茶飲，如大紅袍珍珠奶茶、黃金鮮桔茶及大紅袍冬瓜茶等。

藝術嘆入口 火鍋暖入心

■甄選山海一盤

■餐廳環境高雅，呈現「敘蘭亭」周邊山水之美。