



■戶外座位夠開揚。



■四位或以上贈櫻鯛薄切刺身一客。



■刺身拼盤



■任食前菜



■金箔包裹A4宮崎和牛。



時令食材製作出別具一格的廚師發辦。Sushi Mai」，餐廳以日本豐洲市場直送的新鮮及剛於尖沙咀開業的高級廚師發辦「鮨舞 KYOTO JOE 供應、春季必食的頂級真鯛，以最令食家喜愛。本期介紹的就有由日式居酒屋當造及當天最好的食材來決定料理的廚師發辦日本料理向來備受歡迎，當中廚師按季節

高質和食不時不食

春季限定 天然真鯛

真鯛在日本人心目中為頂級食材，當中又以天然真鯛最為珍貴，其肉質細緻嫩滑，魚味鮮甜淡雅，相比起養殖的真鯛，身價高出數倍，常在高級日本壽司料理中出現，是「魚之王樣」，可見其地位非一般魚鮮可媲美！每到春季，正值真鯛產卵期，這時肉質最為肥美，無論刺身或熟食皆宜，是品嚐這萬魚之王的最好時機。位於中環黃金地段蘭桂坊的日式居酒屋 KYOTO JOE 由即日起至4月30日，推出「櫻鯛主題早午餐」，正好讓饕客一次過體驗真鯛的鮮味。

鯛由大廚將原條真鯛起出魚柳，再以熟練的燒烤技巧，將魚肉燒至恰到好處。魚皮焦香帶脆，簡單灑上海鹽調味，最能吃出海鯛原始的風味。炸物則有天使蝦天婦羅，即炸原隻爽彈的天使蝦，入口熱辣辣，同時嘗到蝦肉的鮮甜。

四位以上送刺身

至於刺身及壽司拼盤，刺身包括櫻鯛、北海道帶子、牡丹蝦、吞拿魚腩及廚師推介。其中厚切櫻鯛刺身魚肉質地緊致柔韌，魚味愈嚼愈見突出；壽司有櫻鯛壽司、宮崎和牛壽司、吞拿魚腩壽司及比目魚壽司，櫻鯛壽司配合了帶輕微醋酸的壽司飯，將魚肉的鮮味發揮得淋漓盡致。四位或以上客人惠顧，可額外獲贈櫻鯛薄切刺身一客。

「櫻鯛主題早午餐」定價每位成人588元、小童320元。追加任飲是日果汁、汽水及雜果實治每位108元；玫瑰氣泡酒、氣泡酒、柚子清酒特飲、清酒及啤酒每位238元；香檳、紅白酒、清酒及啤酒每位368元。

■日本東北特色料理「鹽釜燒」。



時令之選——北海道真鱈白子、根室海膽、長崎藍鰭拖羅等日本直送高級食材。現於「鮨舞 Sushi Mai」開業期間，透過 Togetoia 預訂可享獨家優惠，包括惠顧「御·舞」第二位半價優惠，低至94元即可享於貴黃金至尊廚師發辦，以及惠顧午市廚師發辦或定食可享九折優惠。優惠期至3月31日止。

發辦。其精選尊上晚餐，包含三品先付、九品刺身、強肴、八貫壽司、吸物及甘味，可品嚐時令之選——北海道真鱈白子、根室海膽、長崎藍鰭拖羅等日本直送高級食材。時令食材，部分菜式更以黃金入饌，以原塊金箔包裹A4宮崎和牛、為極上至鮮刺身灑上點點金箔，點綴每道巧妙精緻的料理，尊享珍貴的視覺及味覺饗宴，感受不一樣的高貴廚師發辦。

日本直送 金箔和牛

「御·舞」特選如熟成拖羅、鮫鰵魚肝、深海池魚、寒鯽魚等多種高級時令食材，部分菜式更以黃金入饌，以原塊金箔包裹A4宮崎和牛、為極上至鮮刺身灑上點點金箔，點綴每道巧妙精緻的料理，尊享珍貴的視覺及味覺饗宴，感受不一樣的高貴廚師發辦。其精選尊上晚餐，包含三品先付、九品刺身、強肴、八貫壽司、吸物及甘味，可品嚐時令之選——北海道真鱈白子、根室海膽、長崎藍鰭拖羅等日本直送高級食材。現於「鮨舞 Sushi Mai」開業期間，透過 Togetoia 預訂可享獨家優惠，包括惠顧「御·舞」第二位半價優惠，低至94元即可享於貴黃金至尊廚師發辦，以及惠顧午市廚師發辦或定食可享九折優惠。優惠期至3月31日止。

「鮨舞 Sushi Mai」前身為深受食客喜愛的「豐 Sushi Yutaka」，在前總廚陳俊傑 (Michael) 榮休後，重新打造「鮨舞 Sushi Mai」，店內設有12個吧枱座位及私人包廂房，讓團隊可以為食客近距離展示職人手藝，更力邀有近30年高級日本料理及西式料理經驗的總廚鄭國樑師傅主理，以匠心手藝結合創意設計出全新廚師發辦「御·舞」及「冬·舞」，利用各種時令新鮮食材製作出「道道融合不同料理特色、獨具匠心、別出心裁的精巧雅致的料理，必試日本東北特色料理「鹽釜燒」，以及獨家創意料理「針魚冷麵」。



■針魚冷麵



■餐廳由鄭國樑師傅主理。

廚師發辦 黃金入饌