

日式鐵板燒是一款講究聲色味俱全的菜式，食客坐在鐵板吧枱前除可欣賞到大廚舞動着煎鑊、逐一將食材烹調成各式美食的功架外，更可以近距離聞到各種食材的香氣，既賞心悅目，也能讓你胃口大開。因此，為大家帶來平價不失高雅的抵吃鐵板燒新店本命，以及主打精緻高級鐵板燒及Omakase的新店「幻 Maboroshi」，不論平貴總有一間適合你。

■料理長即席拆肉。

■南非鮑魚配海膽忌廉汁，賣相吸引。

結合藝術
幻 Maboroshi

位於將軍澳天晉滙的話題新餐廳「幻 Maboroshi」，主打高級鐵板燒及Omakase一店兩食，佔地2,700平方呎，分為「席前鐵板燒區」、「席前Omakase區」及「雅座用餐區」三區，全店裝潢以光影與藝術為主題，更有由意大利頂級藝術漆品牌VALPAINT美術總監親自設計的IG-able打卡牆《Marviricks - 幻》，打卡感十足。

餐廳提供晚市席前料理長鐵板燒OMAKASE一人前套餐，1,480元起可享12道菜，當中可品嚐到主廚5道拿手招牌菜式。主廚更會因應當季來貨而轉變菜式，務求令人品嚐到最合時令的極致美味。其中鐵板燒日本岐阜縣飛驒牛，是一人前鐵板燒的特色料理，廚師以鐵板燒將飛驒牛四面煎封，配合喜馬拉雅山岩鹽板上菜，食客可隨喜好自行於鹽板上蘸以岩鹽食用，料理長更建議與日本青森縣出產的香脆蒜片及自家調山葵汁同食，增添風味；另有廚師發辦時令海產5點盛，包括南非鮑魚配海膽忌廉汁、雪舞茸昆布木魚湯煮關西產地蜆、蝦膏醬燒大蝦伴白海藻及北海道產鱈場蟹配蟹膏牛乳汁，其中焦點為澳洲龍蝦配濃厚蝦膏汁，食客可欣

賞主廚於鐵板上即時起肉拆殼，龍蝦變熟時陣陣鮮香，即時享用，鮮味滿分。

餐廳更推出全新的「席前鐵板燒午餐料理長OMAKASE一人前」，788元起可嘆10道菜，多款「鐵板燒午餐定食」低至368元起。另有「席前Omakase」，提供壽司、刺身及「割烹」型的熟食日式料理，餐廳不時舉行「解魚」，解剖日本直送巨型本鮪，讓食客即席嘆「鮮」睹為快。

鬧市

鐵板燒

聲色味俱全

■大蝦新鮮彈牙。

■和牛香味四溢。

■澳洲龍蝦配濃厚蝦膏汁香惹味。

■飛驒牛放在岩鹽板上，食法新鮮。

■甘鯛立鱗燒，魚鱗薄脆，肉身鮮厚。

■北海道帆立貝配菠菜忌廉汁十分清新。

■可近距離欣賞師傅功架。

銅鑼灣最近新開了一家話題鐵板燒餐廳本命，晚市主打的一人套餐，最大特色是價錢大眾化，包括588元的「本」和788元的「命」兩款，分別可以品嚐到12款菜式，十分吸引。

據悉，本命是由幾名年輕人合資經營，各自有多年鐵板燒經驗，由裝潢、搜羅食材到烹調都是他們依照過去的工作經驗得來的成果，務求讓每一位入來的客人都感受到他們的用心和誠意。餐廳位於邊寧頓街13號2樓，佔地逾千呎，地方寬敞闊落，打開門即見到十分到位的和式裝潢，配合柔和的燈光效果，用餐環境舒適，兩張大大的鐵板吧枱更是全店焦點，可邊食邊睇住廚師烹調，呈現最地道的鐵板燒氛圍。

平價驚喜
本命

無論點選的是「本」或是「命」，由構思菜式到擺盤，每一個步驟都花盡心思。除前菜、冷熱甜品、餐湯、炒飯和炒野菜外，「本」有6道招牌菜包括北海道帆立貝、大蝦、甘鯛、鹿兒島野崎和牛薄燒、薩摩赤雞及黑豚薄餅燒；「命」則有鵝肝、南非鮑魚、銀鱈魚、牛舌芯、日本和牛薄燒及鹿兒島和牛。令人意想不到是，甘鯛立鱗燒竟可在鐵板燒上做到！師傅用半煎炸的油淋法處理，指將甘鯛肉炸香，同時令鱗身「站起來」，可以品嚐到薄脆的魚鱗，盡顯功架；北海道帆立貝則配上菠菜忌廉汁，鮮味昇華，賣相吸引；大蝦則以蝦膏調味，香濃的蝦膏提升鮮味，配上香酥的脆蝦頭，十分好食。出神入化更有焦糖麵包配雪糕，一冷一熱，一脆一軟，為一餐畫上完美的句號。

另有午市套餐298元起，都食到和牛同海鮮，十分超值。

