

炭烤扒房 乾式熟成肉

全新時尚炭烤扒房 CARVER 現於香港銅鑼灣皇冠假日酒店登場，餐廳佔地逾 2,000 平方呎。菜單的重點推介為採用明火炭烤處理的環球頂級牛扒，精選來自美國、澳洲及日本等地的極致滋味，搭配由廚藝團隊精心選配的醬汁及配菜，致力呈獻獨一無二的精緻扒房美饌。位於 CARVER 入口處的 13 呎高大

型乾式熟成櫃，完美展示各式經過時間洗禮所得的風味肉食傑作。晚市時段供應的單點菜單包羅前菜、沙律、湯品、海鮮、肉類主食及甜點，當中清新開胃的沙律選擇有「蘑菇沙律」（98 元）；每天限量供應的「美國 20 日咖啡渣乾式熟成西冷牛扒」（498 元），巧妙地以來自巴西產區的百分百阿拉比卡咖啡渣混合多款秘製材料，並塗抹在精選美國西冷扒上，再進行 20 天的乾式熟成，柔嫩肉質令人回味。其他選擇還有「冰鎮海鮮」（880 元 / 小；1,230 元 / 大）。

CARVER 的主廚推介乾式熟成肉食還有「美國 45 日上等腰肉（1 公斤）」（1,680 元，2 至 3 人用），精挑牛柳及西冷比例為六比四的上等腰肉，以更長時間的 45 日熟成，為牛肉帶來兼容肉質軟嫩及油花細膩的食味；在炭烤的烹調下，令其滑潤脂香別具沉實的煙熏香氣。另有「美國帶骨肉眼」（698 元），經乾式熟成的肉眼風味更集中香醇，肉味濃郁飽滿。

金標級牛板腱

貴為肉食專門店，CARVER 的牛肉品種還有被美國農業部（USDA）評定為食用牛肉最高級別的美國極佳級牛扒，僅佔美國牛總產量的百分之二。當中的「美國極佳級——金標牛板腱」（458 元）採用最高級的金標級，確保其油花均勻。頂級和牛選擇方面則有來自澳洲及日本之選，「澳洲 M4 斧頭扒（1.3 公斤）」（1,488 元，2 至 3 人用）則完美呈現明火炭烤的粗獷感。而日本宮崎縣產的和牛經過嚴格品質監控，在當地和牛大賽屢獲殊榮，冠軍級的滋味有「日本 A3 西冷」（498 元）及「日本宮崎 A4 牛柳（170 克）」（988 元）。

港人愛食牛，無論美式西冷或肉眼、日本及澳洲和牛都是大多數人的心頭好。是次介紹的全新日本壽喜燒料理專門店「壽喜燒 伊勢熊」，主打 A4 和牛壽喜燒，以及用火炭烤頂級牛扒為賣點的時尚炭烤扒房 CARVER，足夠令一眾牛魔王欣喜若狂。

極上和牛 壽喜燒料理

全新日本壽喜燒料理專門店「壽喜燒 伊勢熊」早前在香港尖沙咀棉登徑登場。由來自日本福岡縣的資深日籍主廚久家弘一親自主理，以極上和牛搭配主廚的獨門割下（佐料醬汁）配方，創意展示來自日本的席前壽喜燒滋味，為美食愛好者們打造親民的東瀛料理體驗。「壽喜燒 伊勢熊」佔地 800 平方呎，可同時容納 22 位賓客，室內設計以日系極簡主義為概念。

餐廳於晚市時段供應的兩款壽喜燒料理菜單，包括「伊勢熊壽喜燒六道菜晚市套餐」（每位 680 元），包前菜三款、A4 和牛壽喜燒（橄欖和牛及京都姬牛，各一片）、日本季節蔬菜七款、昆布蓋飯、雞蛋蓋飯、蒸物及甜點；而「伊勢熊壽喜燒九道菜晚市廚師發辦菜單」（每位 1,380 元），則敬奉前菜五款、時令刺身、天使海老料理、炙烤和牛、A4 和牛壽喜燒（橄欖和牛、京都姬牛、或期間限定和牛，共兩片）、壽喜燒和牛海膽卷、日本季節蔬菜七款、時令德利蒸、昆布蓋飯、雞蛋蓋飯及時令甜點。建議食客於到訪前兩天預訂。

可追加精選肉食

兩款晚市菜單均以來自日本的優質和牛作焦點食材，而一系列可供追加的精選肉食及和食料理，包括焦點和牛「香川橄欖牛肉眼」（158 元）、「香川橄欖牛西冷」（168 元）、「京都姬牛肉眼」（148 元）及「京都姬牛西冷」（158 元）等。午市期間，店內亦設有兩款壽喜燒菜單，「伊勢熊壽喜燒五道菜午市套餐」（480 元）及「伊勢熊壽喜燒八道菜午市廚師發辦菜單」（880 元）。另有一系列豐盛的壽喜燒定食料理，如「和牛壽喜燒定食」（480 元）、「德島縣阿波酢橘雞壽喜燒定食」（280 元）及「北海道四元豚壽喜燒定食」（380 元），以上定食均配備前菜、茶碗蒸或時令蒸物、味噌湯、米飯、漬物及甜點。



1. 時令德利蒸。
2. 壽喜燒料理。
3. 炙烤和牛。
4. 配菜講究。
5. 天使海老料理。

6. 冰鎮海鮮。
7. CARVER 選用最高級別的美國極佳級牛扒。
8. 美國 20 日咖啡渣乾式熟成西冷牛扒。
9. 蘑菇沙律。

最牛新餐廳
高質好選擇