

日本和牛深受港人歡迎，當中鹿兒島黑牛是將鹿兒島自古開始飼養的地產牛，經過幾代反覆改良後育成代表日本的黑毛和種牛，過往和牛要聽音樂和按摩的溢美之詞太多，令人相信和牛彷彿已是神品！鹿兒島和牛最大特色是牛肉風味非常濃郁，肉質鮮紅、脂肪分布均勻，口感也較其他和牛有咬勁，而輝HIKA的「日本A5和牛套餐」正是選用矜貴好味的鹿兒島和牛，今次輝師傅特別從鹿兒島當天直送A5和牛到來，這個名為日本A5和牛廚師發辦的套餐，輝師傅分別設計刺身、燒物、壽司、蒸鍋、麵食五款，滿口和牛香腴肥美，再呷一口冰鎮清酒，是美食的享受。

採、攝：焯羚

■ A5和牛套餐。輝師傅精心發辦。



■ 刺身二點之一

■ 和牛刺身

鹿兒島矜貴和牛 輝師傅廚師發辦

■ 和牛蒸鍋的做法更能品嚐出和牛的原汁原味。

由輝師傅的開胃菜山椒合桃沙甸幼苗與鮑魚湯葉開始，旋即邁進和牛的豐腴滋味中。山椒合桃沙甸幼苗，合桃脆甜嫩的口感，沙甸幼苗鹹鹹的，鹹甜脆軟，難得的新口味；另一款鮑魚湯葉，鮑魚片入口清甜，腐竹充滿豆香，清新的配搭，爽呀！

刺身二點，季節兩款刺身其中一款右口魚，不像左口魚的肥美，右口魚是罕有的高級魚類，魚味濃郁又清甜，配上大廚自製的醬汁，好味指數爆棚。而金目鯛刺身，平時以炭燒金目鯛居多，大廚特意做刺身，配上自製的醬汁，加少少日本芥辣同吃，滋味無比。

和牛菜式各有特色

至於和牛菜式，如大根和牛他他，由於和牛有豐富的肌間脂肪，肥美肉香，以大根夾着和牛同吃，大大中和了和牛的油脂。燒物中煙熏芝士配牛舌是一種奇異的結合，日本奶牛芝士煙熏的濃郁，與牛舌的香口韌度調和得恰到好處。

和牛壽司選用鹿兒島A5和牛經過輕輕一燒，將油脂稍稍減去，肥美嫩滑，一小口的日本飯，面層放上炸過的紫菜絲，底層是紫蘇葉，一同由於有紫蘇葉的關係，更能突出和牛肉香。

稱得上A5和牛殊不簡單，亦貴得有道理，往往在89隻和牛中才找出6隻A5品級，如此高質素和牛，切片有豐富的肌間脂肪，呈現大理石紋理，以桃紅色

澤「雪花紋」為指標。唯有A5級別和牛做成的壽司才好吃；想要有入口即化的感覺，就需要一定的脂肪分布。

主角大大片薄切和牛佔滿整個刺身碟，桃紅油花鮮嫩誘人，呷一口清酒正好中和和牛刺身那種柔和滑膩的豐盈。和牛碰觸到舌尖時，牛肉的香甜伴隨醋飯一起咀嚼，令人欲罷不能。

和牛蒸鍋原汁原味

這時上來一個小火爐，上邊有一個竹編的A5和牛蒸鍋(Seiromushi)，源自日本長野的鄉土料理，大量野菜與豆腐鋪滿圓形松木盒，在野菜上放上鮮麗誘人的A5雪花和牛片。蒸鍋特別選用全高級的A5鹿兒島和牛，大理石紋置於蒸鍋上欣賞。蒸約三分鐘，松木盒已散發出淡淡牛肉清香，反轉一下，待和牛五成熟，將和牛肉捲着野菜，蘸點日本鮮雞蛋微辣醬汁，滋味雋永！

這個和牛蒸鍋，大廚去日本長野時取靈感，將原本和牛蒸鍋用的長蒸籠改為圓蒸籠，內裏的A5和牛切片，其豐富的肌間脂肪，呈現大理石紋理，其桃紅色澤「雪花紋」絕對是優質的品種，並以日本空運到港的豆腐及蔬菜伴底，吃時嘗一口世界第一位的勝山「獻」純米吟釀，那清酒的獨特香味，優雅柔滑，果香四溢，微辛口，清爽怡人的口感，配上A5和牛的原汁原味，令人一試難忘。

細緻的迷你和牛素麵，給人一種飽足的感覺，「素麵」堪稱夏天餐桌的主角，柔軟爽口，加上微燙高湯上邊的一大片和牛，豐腴又滿足。薄薄的半熟牛肉放在滑溜的素麵上，一口香腴的和牛，咬開還看得見入口即融的雪花，爽口的麵身配上清甜的湯頭，簡簡單單已超好味。最後，來個南瓜丸子伴豆腐雪糕作甜品，南瓜融入豆腐雪糕，雙重的口感。



■ A5和牛刺身



■ 南瓜丸子伴豆腐雪糕



■ 餐廳環境優雅。