

秘點相聚 酒屋 一杯喜

IPPAIKI SAKAYA 酒屋一杯喜位於天后清風街 1A-1B 地下，這是一間集和食、刺身壽司、卷物、天婦羅、串燒、燒物、廚師發辦及日本佳釀的居酒屋料理。店內環境以簡約和式風格為主，設有 80 多個座位，不論淺酌輕食、或堂食大擦一餐，隨你喜歡，更設獨立廂房適合派對狂歡。

主理師傅是於 1999 年入行的 Leslie，曾於東京開店與日籍師傅交流多年，回港後曾與多間出名日本料理店主廚如見城、松島和山本先生等工作，匯聚日本各縣之大成於一杯喜研發出更多獨特美食，也令店方菜單豐富多樣化，特色食物包括半熟赤鯉配海膽魚眼晶體醬汁壽司，先用昆布包住赤鯉醃製 7 小時做成底味，以低溫慢煮方法做成半生熟提升鮮味，再用櫻花木烤表面配上特製醬汁；不僅保留了海膽的鮮味和魚眼的濃郁，更富有骨膠原，讓肌膚也能享受美食的滋潤。

薯仔沙律是不少人的喜愛，一杯喜薯仔沙律以岡山居酒屋名物為藍本，使用日本新薯搭配吞拿魚蓉，微微灑上白松露油。層次豐富，品嚐到清新沒違和口感。另外，蝦片控不妨試試佐酒小吃馬糞海膽蝦片，用馬糞海膽放上即叫即炸蝦片，綴以點點岩鹽，蝦片之酥脆與海膽的鮮爽清香巧妙交融，混合成別具一格的馥郁口感。喜歡海鮮的當然還有很多選擇，如即場折肉松葉（香箱）蟹兩食，香箱蟹是雌蟹體形較小，但由於抱有蟹籽，被稱為「香箱」或「背子」。松葉蟹肉質呈一梳梳的形態，軟滑綿密多汁鮮甜的味，蟹膏甘香濃郁，連湯汁都用蟹籽熬煮而成，不論刺身或甲羅燒都同樣美味。還有肥美鮮嫩的味噌博多牛腸鍋，燻香撲鼻的煙熏鱈魚禾草燒，亦是不容錯過。

串燒方面由熙師傅監督，師承南蠻亭第一代師傅，名物包括紫蘇雞皮蝦，用新鮮三黃雞皮和海蝦包裹紫蘇葉燒製而成，雞皮烤得金黃香脆油脂被紫蘇葉的香味取代，口感達至昇華之境。另外，熙師傅更有爆血之作一肝入魂拼盤，這些以往被視為「下欄」的部位，如日本和牛肥膏、豬肝、法國鵝肝、本地雞肝和新西蘭羊膏等，統統變成人氣燒物。追求特別部位的你還更有本地三黃雞冠、七里香（雞屁股）和日本豬肚串燒等拿手燒物，讓人大呼過癮。

居酒屋酒吧 夜貓有着落

香港夜生活重臨，不少餐廳食肆更愈夜愈熱鬧。其中全新居酒屋 IPPAIKI SAKAYA 酒屋一杯喜設有獨立廂房讓你放工約朋友輕鬆聚聚；西班牙餐廳 La Paloma 經裝修後推出以巴塞隆拿海灘酒吧（Chiringuito）為靈感的「El Bar」，讓客人一轉眼恍如置身巴塞隆拿海濱盡情暢飲，無論日式或者是歐陸式，夜貓將有更多選擇。



馬糞海膽蝦片別具一格。

紫蘇雞皮蝦十分惹味。

味噌博多牛腸鍋香氣四溢。

松葉(香箱)蟹兩食甘香濃郁。

爆血之作一肝入魂拼盤油香豐富。

「海邊」狂歡 El Bar

位於西營盤皇后大道西 189 號 1 樓的 La Paloma 經裝修後，正式推出以巴塞隆拿海灘酒吧（Chiringuito）為靈感的「El Bar」。餐廳巧妙地分隔酒吧和主用餐區的空間，讓客人一轉眼恍如置身巴塞隆拿海濱盡情狂歡，感受西班牙異國地道的暢飲體驗。

食客先在主餐廳 La Paloma 享用豐盛的晚餐，主廚 Alex Fargas 更希望向不同西班牙地區的美食致敬，引領食客踏上伊比利亞海岸的味歷旅程。主菜有優質的自家乾式熟成肉類，如來自西班牙西北部鮮嫩多汁的優質 Rubia Gallega，上菜時會置於鐵板上以增添煙熏香氣。經過乾式熟成的牛肉不但能凸顯本身的自然風味和

口感，更可為牛肉增添味道層次，締造精緻的嘗味體驗。食客亦不妨與親朋好友同享 La Paloma 以多格鑲呈上的招牌海鮮飯三重奏或三重奏，一次過品嚐多重滋味。

飽餐後便可以轉身到 El Bar 享受另一場正宗的西班牙酣飲之旅，先以一杯加入紅酒或白酒的 La Paloma 招牌西班牙水果酒拉起序幕，再搭配西班牙生啤（Estrella Galicia）或小酌一杯經典氈湯力（Gin & Tonic），定能滿足各位識酒之人。另外，主廚特意設計了佐酒小食菜單，其中包括地道小食炒西班牙青椒、使用西班牙品牌 Espinaler 製成的莎莎醬佐蜆、炸醃豬肉條等，每道美食佳餚均能為客人呈獻最正宗的西班牙風味，讓大家稱心滿意。

招牌西班牙水果酒有紅有白。

招牌海鮮飯三重奏適合大夥兒一同享用。

Rubia Gallega 有煙熏香氣。

