



■車輪泡菜五花豬肉卷肥瘦分明。

■1++韓牛日韓極上套餐十分豐盛。

■可以追加海蝦、大扇貝等。

■客人手機點餐後，就可以欣賞列車送餐。

■燒完一片又一片。

韓式烤肉 今期流行

韓式烤肉店真是多不勝數，不少新店相繼登場，無論是眾樂樂抑或獨樂樂，也可從中享受烤肉的樂趣。現為大家介紹人氣空中列車主題烤肉店 Bingle Bingle，以及主打親民及地道韓燒的一韓燒，大家有興趣可以一試。

列車送餐 Bingle Bingle

人氣空中列車主題烤肉店 Bingle Bingle 登陸荔枝角碧海藍天 AEON 荔枝角店地下 L002 號舖。新店走 Cyber 風格，由點餐至送餐均全自動化系統操作，且用餐環境也加入宇宙科幻元素設計，其中焦點設有路軌讓列車貫穿各個座位，充滿未來感的氛圍令人眼前一亮。食客以手機點餐後，就可以欣賞列車盛載着烤肉套餐送到面前，車門打開一刻非常驚喜，過程好玩之餘，更是打卡亮點。

新店主打韓式烤肉，搜羅環球優質食材，如韓牛前腿肉、宮崎 A5 和牛肉眼蓋、雞爽肉，送飯一流，讓大家於列車內漫遊在各國的美食當中。食客

親自烤肉後，可用 7 款醬汁蘸料來自製特調烤肉，包括 Bingle 自家秘製燒肉醬汁、香草蒜蓉燒肉汁、芝麻沙律醬、韓式辣椒醬、香辣蘸料、黑胡椒、玫瑰海鹽，讓食客發掘自己的原創口味或特別食法。

特選多款不同套餐提供，食客可因應自己愛好及食量自行挑選不同款式套餐！必點推介有「車輪泡菜五花豬肉卷」的 Bingle 套餐，精選肥瘦雙間的豬肉，以秘製韓國泡菜汁醃製多個小時，放入烤爐每邊燒 1 分鐘，表面焦香，脂香滿溢！其中以韓式食法最有風味，將肉烤至金黃焦香的五花肉沾上 Bingle 自家秘製燒肉醬汁，泡菜，蒜片等，用生菜一口咬下，肉汁爆瀉，勁 juicy。

無肉不歡者可選「人氣牛肉三拼套餐」或「奢華極緻：1++韓牛日韓極上套餐」。前者有美國牛五花、肩胛牛柳、美國牛小排。精選在牛胸前肋脊部的第 6 節至第 8 節的牛小排，肉質較結實，豐富油脂，再加上牛五花肉和肩胛牛柳，再配上韓式辣椒醬，香濃惹味，大大滿足！還有特別食法，牛小排配上蛋汁及紫菜白飯，送飯一流；後者則為韓牛前腿肉、宮崎 A5 和牛肉眼蓋、宮崎 A4 和牛三角腩，選用韓國最

優質的 1++ 級別的牛前腿肉拼上 2 款宮崎和牛，宮崎和牛連續三屆奪下日本和牛奧運會冠軍，專享極致頭等艙般的奢華體驗。另可追加其他單點美食，包括海蝦、大扇貝、日本紅豆味鯛魚燒等，選擇多多最啱為食一族，完全是視覺、嗅覺、味覺大滿足！

親民地道 一韓燒

人氣一人韓燒烤肉店一韓燒進駐新蒲崗 Mikiki 1 樓 103A 號舖，餐廳環境寬敞舒適，裝修別具心思，店內放滿模型公仔擺設，更有立體感甚高的油畫牆壁，整體氛圍跟傳統韓國餐廳截然不同。值得一讚是，餐廳採用現代燒烤爐設備，提供無煙無味的環境，適合愛吃韓燒但又怕一身油煙味的食客。

一韓燒的韓式燒烤相當精緻，更精選食材，強調只要食材新鮮，最簡單的燒烤方式也能吃出美味。店方深知香港人喜歡吃牛，誠意推薦北海道產黑毛和牛，更引入多種不同部位的牛肉，每一款都能吃出美味。全新推出的北海道產黑毛和牛套餐，包括有牛肩胛拼牛眼蓋，牛肩胛位於牛隻的肩膀處，是一個時

常運動的部位，因此肉質厚實卻又軟嫩，油花細緻則是最大特色，能品嚐到牛肉本身的美味。牛眼蓋位於牛前腰上方，是順住肉眼牛肉之筋膜所切下的精華部位，肉質較細嫩，乳香濃厚；牛肩胛拼牛眼蓋套餐，奉送白飯、韓風湯、前菜或沙律更有黑松露生雞蛋一份，蘸點烤好的和牛拌吃實在滋味。喜歡吃牛的朋友未夠喉，更可單點或追加和牛，價錢亦是相當超值。

另有牛大腸拼牛小腸拼豬大腸拼韓式蜂巢豬皮韓燒套餐、牛小排拼牛橫隔膜韓燒套餐、牛五花拼豬頸肉拼嫩雞肉拼芝士年糕韓燒套餐等多款套餐，選擇十分多。除了韓燒套餐，餐廳更有各式特飲及精美甜品，奶油芒果牛角包窩夫人氣高企、抹茶紅豆 3.6 牛乳雪花冰則香甜解膩，為豐富的一餐畫下圓滿句號。



■全新推出北海道產黑毛和牛套餐。

■牛五花、豬頸肉、嫩雞肉、芝士年糕韓燒套餐十分傳統。