



■餐廳還有其他分量十足的韓國熱門美食。

地址：銅鑼灣駱克道487-489號駱克馱2樓

千年韓牛 頂級燒烤

今年開業的JJJ Korean Steakhouse，堅持於世界各地嚴選品質最好的牛肉，包括韓國最頂級的1++韓牛。韓牛可說是牛肉界的超新星，餐廳從慶州市取貨，當地四面環山，河水匯流，是一個完美韓牛的飼養環境，所以慶州韓牛不但擁有豐富大理石油花，油脂甘香，更因為是古時國王御用膳席的常見食材而擁有「千年韓牛」的美名。JJJ的大廚利用熟成技法提升韓牛風味，加入魚子醬及松露增添食用層次，鹹香味更能提升牛肉的甘香。JJJ精選法國Kaviari出產的3款魚子醬，包括Baeri Caviar、Oscietre Caviar，以及性價比最高的Kristal Caviar，客人可單點，方便用餐途中隨時配韓國菜。除了燒肉，餐廳還有分量十足的韓國熱門美食，包括石頭鍋飯、炸雞、泡菜鍋和韓式湯麵等。

■魚子醬的鹹香味更能提升牛肉的甘香。

韓國人主理 爆膏醬油蟹

Bingo & Cook 韓國料理食店由韓國人主理，其爆膏醬油蟹自開店以來一直都是食店名物。而特製紫菜包飯則內餡豐富，有芝士、青瓜、小黃瓜、油豆腐、甘筍、菜、牛肉等等，加上紫菜包飯上的麻油和白芝麻，香氣撲鼻之餘，味道和口感也很有層次。另推介傳統米酒加菜包肉豬腳套餐亦是人氣之作。



■爆膏醬油蟹。

■特製紫菜包飯。

地址：中環雲咸街60號中央廣場地下3號舖

韓式居酒屋 主打fusion菜

餐廳Gyojasang主打韓式fusion菜，也有多款傳統韓國美食，包括海鮮煎餅、醬油蟹、石鍋飯等等，另海鮮部隊鍋除了本身必有香腸、午餐肉、火腿、年糕、雜菜，更有足料海鮮，大大隻八爪魚、青口、蝦、蜆等等鋪滿整個鍋，味道香辣，分量十足。不過特別的地方是餐廳提供多款韓國酒類飲品，食飽飯後，適合一班朋友去摸摸酒杯底！

地址：銅鑼灣加寧街1-3號Fashion Walk地下C號舖



地址：尖沙咀ELEMENTS圓方金區演藝廣場頂樓R004號舖

■炸紫蘇葉豬肉餃子。

■風味三重煮八爪魚。

■醬油帶子鮑魚。

■和牛拌飯。

■燕麥奶布丁。

地道韓食 款式任挑

香港韓國餐廳林立，但如何找到最好的一家大快朵頤？事實上，能在城中芸芸韓國餐廳中脫穎而出的，均有其過人之處，餐廳為了炮製令人難忘、垂涎三尺的美食，更是費盡心思，包括在傳統菜式上努力推陳出新，各師各法。今期精選多間韓國餐廳，讓大家可輕鬆品嚐多款地道韓式美食。

韓式酒食 嘗鮮菜單

位於西九龍圓方的時尚韓式酒食文化餐飲熱點 ANJU Restaurant & Bar，最新推出晚市嘗鮮菜單定價為每位498元（兩位起適用），菜單包羅九道店內人氣招牌菜式（菜單不適用於2023年12月24日、25日、31日及2024年1月1日）。菜單以地道的「韓國飯饌」（韓式伴菜）喚醒味蕾，續品嚐由當地名菜醬油蟹變奏而成的「醬油帶子鮑魚」，精選秘製醬油及三文魚籽為帶子及鮑魚注入獨特鹹鮮滋味；清新開胃的「生油甘魚片」，佐以牛油果蓉、紅心蘿蔔及紫蘇；及鮮嫩可口的「生吞拿魚薄片」，集甜、酸、辣於一身的精緻滋味。

風味前菜另有融入西式元素的「原生番茄、泡菜、布拉塔芝士」，以帶絲絲辣勁的泡菜凸顯番茄的清香及布拉塔芝士的芝

香；經典「韓式生牛肉」牛味香濃，口感嫩滑；及香脆可口的「炸紫蘇葉豬肉餃子」，蘸上芥末柚子及辣椒享用更能豐富紫蘇的辛香。主菜方面，有傳統韓國美饌「風味三重煮八爪魚」，以先慢煮、後香煎及烤焗的方式處理八爪魚，「和牛拌飯」更精心配上溫泉蛋，提升和牛的軟嫩肉質。菜單最後以奶香濃厚的「燕麥奶布丁」畫上甜美句點。

燒酒買五送一

另外，餐廳更推出歡樂時光優惠，顧客凡於每日下午4時至7時到訪，即可享精選飲品七折優惠；而韓國燒酒系列更可享全天候買五送一優惠。當中的精選飲品選擇包括以韓國酒釀為基礎設計的招牌雞尾酒（128元），另有打卡精品「Melona Soju」（138元），以在韓國大行其道的Melona雪條伴以燒酒調配；如非愛酒之士，亦可點選無酒精雞尾酒「Melona Mocktail」（98元），結合益力多、雪碧及鮮果，甜美誘人；兩款特飲均配備三款口味選擇，包括士多啤梨、蜜瓜及芒果。