

與親友聚餐想涮火鍋的時候，不如將精緻的頂級韓牛宴加入你的美食清單，因為冬季的韓燒也特別有風味。近期，尖沙咀堪富利士道有間韓燒店 GALBI TOWN 開幕，市民在此相聚，食正宗高級韓牛及醬油蟹、生牛肉他他等韓國菜，是個不錯的選擇。這裏大部分員工都是韓國人，還有可愛的機械人為你送餐。年輕家庭出外用晚膳也可以來這裏享受被放慢的時光。

文：雨竹

攝：寧寧

櫻花蜂蜜 醃製肋骨

韓牛作為香港近年來的新興烤肉食材，因其濃郁的甘香與分布平衡的肉質與油脂，成功吸引到一眾識飲識食、注重健康的「牛魔王」。

GALBI TOWN 的「櫻花蜂蜜」特選牛肋骨絕對是必食招牌。主廚經過數年精心研究，在厚切韓牛牛肋骨上以獨有刀法改切整條牛肋骨，令口感和肉質更上一層樓。同時亦捨棄一般用白糖或糖漿調味，改用韓國櫻花蜂蜜醃製，讓你吃的每一口都蘊含淡淡的甜，完美抵消烤肉的「罪惡感」。

另一招牌「韓牛綜合套餐」則包含三款 1++ 頂

級韓牛熱賣部位——肉眼扒、牛里脊、牛頸肉及牛胸肉，每個部位或軟嫩或筋道，是「選擇困難症」的福音。套餐的擺盤設計也別出心裁，上菜時還會有煙霧瀰漫，為食客帶來視覺、味覺雙重盛宴。

此外，GALBI TOWN 還提供豬肉烤肉料理及一系列韓國經典菜式，包括入味多汁的豬肋肉、肥瘦相間的豬五花、鮮甜清爽的醬油蟹、彈牙有嚼勁的水冷麵、加有韓式辣醬的辣拌冷麵和超下飯的大醬湯等，讓大家一站式品味齊全的韓式風味。

新鮮韓牛 直送香港

食材方面，GALBI TOWN 與韓國供應商合作，將新鮮韓牛直送香港，並期望從運輸、食材處理、烹調手法等環節，達到香港最高品質韓牛烤肉店的標準。

作為韓國「國家級」食材，韓牛在品質監控與評級方面均受「全國韓牛協會」以及韓國官方嚴格監管。每頭韓牛均從品質、脂肪分布、肉色、脂肪顏色以及分布區，來接受評斷，同時被分為五個級別。而 GALBI TOWN 的所有牛肉均達到最高的 1++ 等級。店中韓牛的 BMS (Beef Marbling Standard) 亦達到高級的 BMS 8 或 BMS 9，脂肪跟肉平衡完美，因此入口即融。

老闆也希望食客能夠明瞭每件牛肉的來源，故每件韓牛均附有由韓國政府官方認證的「出世紙」，上面列有韓牛的出生和屠宰日期、品種、牛肉等級等。上菜時，每碟韓牛都配有一張「身份證」，食客只需掃描上面的二維碼，即可知道所有資料，令人十分安心。

GALBI TOWN 佔地逾 8,000 平方呎，安置了近 180 個座位，還設有 5 個獨立房間，設計簡約，是節日聚會和派對的不錯選項。

■生牛肉他他別有一番滋味。

■韓牛內側後腿肉。

頂級韓燒 聚享韓味

地點：
尖沙咀
堪富利士道 8 號
格蘭中心 1 樓

■「櫻花蜂蜜」特選牛
肋骨很有特色。

■韓牛綜合套
餐含肉眼扒、
牛里脊等。

■ GALBI TOWN 設有送餐機械人。