

文華扒房 米芝蓮級



■牛柳原個在餐車上席前切開，氣派十足。

香港文華東方酒店旗下的文華扒房已經連續15年榮獲米芝蓮星級殊榮，是城中的經典傳統扒房，質素有一定保證。文華扒房使用最好的有機食材和時令美味農產品。經典五道菜嘗味套餐及經典三道菜黃昏嘗味套餐中，均可選威靈頓牛柳作主菜，二人分量，原個在餐車上席前切開，氣派十足。另酥皮焗得金黃酥脆，緊緊包住牛柳，中間夾着一圈蘑菇茸，菌香濃郁，還配上黑松露汁和英式芥辣，伴牛油薯蓉和蔬菜，絕對是城中尊貴之選。

地址：中環干諾道中5號香港文華東方酒店1樓

La Vache! 主打美國肉眼

法式扒房 La Vache! 是城中的人氣牛扒餐廳之一，分別於中環、尖沙咀、金鐘都有分店。餐廳的特色是只供



■肉眼牛扒可配任食香脆薯條。

應美國 USDA Prime 級肉眼牛扒一道主菜，再配以秘製醬汁、任食香脆薯條及有機核桃沙律，單靠一道牛扒便可留住一批忠實食客。

地址：中環卑利街48號地下、尖沙咀赫德道12號地下、金鐘太古廣場一座LG1樓007號舖

TANGO Argentinian Steakhouse
30日乾式牛肉

■扒房精選來自阿根廷的優質牛扒。

外，TANGO 還提供香烤肉腸、阿根廷餡餅、阿根廷豬肉卷等阿根廷傳統地道美食。

地址：中環蘭桂坊15號協興大廈2樓全層

阿根廷扒房 TANGO Argentinian Steakhouse 新店選址中環蘭桂坊，扒房精選來自阿根廷的優質牛扒，同時更供應坊間罕見自家乾式熟成阿根廷式肉款，由主廚親自製作30日乾式熟成阿根廷牛肉。另



牛扒生熟度點落單？

去餐廳點份牛扒，侍應一般會詢問客人要求的生熟度。而牛扒生熟度最基本有6種：Blue Rare（一成熟）、Rare（三成熟）、Medium Rare（四成熟）、Medium（五成熟）、Medium Well（七成熟）、Well-done（全熟）。Blue Rare 是只輕烙牛扒表面，內裏是全生的紅肉；而 Rare 會把牛扒表面煎得久一點，內裏近75%仍是生的紅肉；Medium Rare 是許多大廚表示西冷最理想的熟度，近一半為紅肉，與 Rare 差別在於粉紅的位置較多；Medium 是一般人常叫的熟度；Medium Well 就只有隱約可見的粉紅了。到了最後 Well Done，有人稱是浪費牛扒的叫法，即是把牛扒煎成全啡色。

高質扒房
垂涎肉滴

牛扒一向深受一眾港人的歡迎，本港多區都有不少高質牛扒餐廳，遍布中環、銅鑼灣、尖沙咀等，部分更提供乾式熟成牛扒、任食薯條，以下就為你精選6間傳統扒房、高級酒店扒房推介，不論是慶祝生日、周年紀念都十分適合。

Macelle 即席炭烤

全新意大利扒房 Macelle 位於中環 Soho 區，餐廳概念結合肉店和扒房，客人可於扒櫃直接選擇自己喜愛的精選進口肉類，大廚會即席於炭烤爐上烤製，讓食客享受最新鮮和香嫩的上等肉扒。招牌菜包括1公斤安格斯費倫提那牛扒（T骨牛扒）、1.5公斤M5和牛牛臀蓋扒、新鮮烤焗的免費意大利香草麵包 Focaccia、自家炮製的傳統意大利雪糕等。

地址：中環士丹頓街9-11號 Shama Soho LG 樓



「牛肉汁」及「黑松露汁」，亦有散發淡淡酒香的「干邑黑椒汁」及地道法式醬汁「賓利士汁」，以蛋黃、香草醋汁及牛油調配而成，與各式牛扒無比匹配。

地址：銅鑼灣皇冠假日酒店1樓

The Steak House
維港海景

尖沙咀麗晶酒店旗下的經典傳統扒房 The Steak House 一直是名人之選。這間80年代經典扒房堅持沿用傳統木炭烤架進行烤製，嚴選一系列高品質肉類和最佳的部位，同時更可配搭精心設計的沙律吧享用美饌。坐落於維港旁的 The Steak House 景色亦是一大賣點，餐廳可透過落地大玻璃飽覽無阻的維港海景，視覺和味覺都是雙重享受。

地址：九龍麗晶酒店地下



■餐廳可飽覽無阻的維港海景。

CARVER 多款醬汁

CARVER 是位於香港銅鑼灣皇冠假日酒店的全新時尚炭烤酒店扒房，以明火炭烤及自家製乾式熟成肉食為賣點，店內設有近13呎高的大型乾式熟成櫃，提供優質的乾式熟成牛扒來自日本及澳洲的和牛，以及精選美國極佳級牛肉的各個部位。當中，牛扒會採用明火炭烤處理，帶出獨有的純粹炭香。牛扒醬汁方面，CARVER 除了有經典



■店內設有近13呎高的大型乾式熟成櫃。