



■ A5 宮崎和牛稀有牛眼蓋寶盒矜貴滋味。 ■ 菠蘿配原條橫隔膜，充滿菠蘿甜味。 ■ 用餐環境十分舒適。

燒肉屋 YAKINIKUYA

創意水果燒肉配搭

全新日韓創意主題燒肉新店「燒肉屋 YAKINIKUYA」登陸天后清風街10號地舖，主打創意料理和精選頂級食材，為食客帶來前所未有的燒肉體驗。為慶祝新店開張，由即日起至6月30日，指定菜式限時優惠低至七折、Tiger生啤第2杯半價。

其中稀有牛眼蓋寶盒（486元），選自A5宮崎和牛稀有部位。牛眼蓋的肉肉非常有限，市面的燒肉店一般較少吃到。肉質口感如絲滑般細膩柔軟，入口即化。寶盒內還包括日本人氣牛舌袋、牛五花包乳酪芝士、日式牛仔骨和烤野菜拼盤，一個寶盒帶給你滿滿的滿足感。A5宮崎和牛雪花肉眼扒（427元），每片都經過嚴格挑選，確保肉質柔嫩多汁，入口即溶。還有雪花和牛粒、厚切角牛五花、厚切牛舌、封門柳等，讓各位「牛魔王」都能享受到頂級和牛的鮮美滋味。店家建議食客可以清、辛、純、果，4種風格的清酒配搭燒肉。店內亦提供自製的日韓醃肉風味及方法，使肉質更入味。

鬆化。更無限添食小食五點，包括韓式泡菜、香油七味大豆芽、香菇醬汁麻香茄子、日式清甜大根和三杯醋海帶青瓜漬。

此外，店方還將創意融入烤肉料理當中。招牌菜式菠蘿配原條橫隔膜（239元），牛橫隔膜經過特別處理，保持了其柔軟的口感和豐富的肉汁，配上烤菠蘿的香甜滋味，形成了一道色香味俱全的創意燒肉料理。檸檬蒜泥薄切牛舌（239元），新鮮牛舌薄切成片，帶來最佳口感。再配以特製的檸檬蒜泥醬料，融合檸檬的清香和蒜泥的濃郁，為牛舌增添了層次豐富的風味。還有和牛五花包乳酪芝士等，將水果、燒肉和芝士完美結合，帶來意想不到的韓燒體驗。

# 韓燒新店 滿足肉望

港人喜歡韓燒，可以一大班人圍爐分享，也可一人韓燒獨自享用。現時本港的燒肉店越開越多，最新包括日韓創意主題燒肉新店「燒肉屋 YAKINIKUYA」、由韓國人主理的 GALBI TOWN，以及剛進駐黃竹坑的韓烤品牌山洞食堂。想滿足「肉」望，這些都是值得去試的新店。

■ A5 宮崎和牛雪花肉眼扒肉質柔嫩多汁。



■ 最上等牛肋骨賣相吸引。

## 韓國直送品質 GALBI TOWN

GALBI TOWN位於尖沙咀堪富利士道8號格蘭中心1樓，由韓國人主理，座位闊落舒適，每張枱設有點餐系統，方便快捷。主打的韓牛品質極高，其招牌特選牛肋骨肉（320元），以韓國櫻花蜂蜜醃製，味道帶有蜂蜜清甜，非常獨特。

另有韓牛里脊（380元）、豬肋肉（198元）。前者肉質顏色紋理分明，就知道係新鮮食材，牛味相當濃厚，肉質油脂分布均勻，滑溜有嚼勁；後者油脂含量適中，口感特別嫩滑，肉汁豐富有濃郁肉味。燒肉即燒即食，特別美味香口，以新鮮蔬菜包着汁醬肉類，集肉類鮮味和蔬菜的爽甜，吃起來有層次感。

■ 必選特選牛肋肉。

■ 甕漬牛肋骨別有一番風味。



■ 山洞食堂帶來慶州黑毛豬。

等，保證能夠滿足「肉」望。  
三筋肉配肩芯肉（220元），以脂香濃郁的稀有部位和牛三筋肉與肩芯肉，蘸上秘製蛋汁，最後與迷你飯糰一同品嚐，細緻口感必定深深為之着迷。山洞食堂亦帶來慶州黑毛豬，選取豬五花（188元）和豬梅肉（165元）兩個部位，豐富作為主打部位，油花與肉的比例堪稱完美，燒炙過後帶來滿滿的油脂甘香及酥脆口感，一口五花肉配上一口白飯，當中的魅力讓人無法抵抗。不妨以清新的生菜搭配辛辣佐料及醬汁作為組合，以豐富的層次口感滿足味蕾。更多選擇如汁燒豬皮（92元）及韓式豬腸（92元）等，保證能夠滿足「肉」望。

韓烤品牌山洞食堂進駐港鐵黃竹坑站上蓋商場 THE SOUTHSIDE 2 樓 202至203號舖，新店主打韓式燒肉。必點為牛節手臂長、韓國直送品質的最上等牛肋骨（388元）擁有豐富的花甘香，帶有微微嚼勁，在享用前點上少許鹽花，便能品嚐到牛肋骨的最佳風味，另有甕漬牛肋骨（358元）用韓國水果和秘製醬汁醃製，並存放在甕器中達至肉嫩甘香，更帶有水果香甜，別有一番風味。兩款牛肋骨各適其適，必定為韓烤增添更多的滋味。另有經典壽喜燒和牛

牛肋骨必試 山洞食堂