

■ 日式涮涮鍋
Washabu



和風食府

涮涮鍋 Washabu 必點黑毛和牛西冷

作為九龍東區內規模最大的零售及生活時尚綜合樞紐的啟德 The Twins 雙子匯 1 期已正式開幕，除了 B1 樓至 9 樓的崇光啟德店外，12 樓至 15 樓的食匯堂亦匯聚多間優質食府，如位於 12 樓、最新登場的日式涮涮鍋店 Washabu 及日式小食店 Sunakku Mama，都是由銅鑼灣知名日式餐廳「和三味」團隊打造，另同場還有全新日本西班牙融合菜餐廳 Nisugu 進駐，為識飲識食的食客帶來豐富多元的餐飲選擇，無論是家人朋友聚會，還是享受輕鬆休閒的時刻，都能在這兒找到心儀之選。

採、攝：祖蓮娜 文：雨文

首先，日式涮涮鍋店 Washabu，選取多元化及優質食材——產自日本、澳洲及美國等地的優質牛肉及其他肉類，當中包括美國牛板腱、澳洲和牛肩胛板肉，以及最受歡迎的日本黑毛和牛西冷，加上日本黑豚肉及雞肉，配合各類海鮮如日本廣島蠔、澳洲龍蝦、愛爾蘭蜆子及原條時令刺身魚等，以上上乘食材搭配餐廳精心炮製的頂級湯底，如傳統日式壽喜湯和昆布柴魚湯，以及極上鯛魚湯和龍蝦味噌湯等以供選擇，為食客呈獻多

■ 日本黑毛和牛一人前午市火鍋

重日式火鍋體驗。踏入冬季，這兒的暖心涮涮鍋可為大家帶來鮮味享受，特別是當中的日本黑毛和牛一人前午市火鍋或是晚市特上二人套餐等，菜式有日本黑毛和牛肩胛、野菜盛合、特上海鮮拼盤、日本黑毛和牛西冷、澳洲黑毛和牛、北海道豚肉或日本雞肉、自家製手工和牛丸、黑松露墨魚滑、蟹籽蝦滑、黑安格斯牛舌芯等選擇。

小食店 Sunakku Mama

高質食材各式炸串



■ 清酒及日式小食。



■ Mama 甲羅燒

日式小食店 Sunakku Mama，提供品嚐清酒及日式小食的餐飲體驗，其名稱中的 Mama 在日本會用來稱呼小酒館的女主人，餐廳以高質食材製作各式各樣不同口味的日式炸串，如日本和牛、北海道豚肉、海鮮及蔬菜等主食，其中人氣推介炸雞皮蝦肉捲紫蘇葉炸串、原條海鰻炸串及炸鵝肝等。同時，餐廳亦提供其他豐富多元的菜單，從經典的關東煮，到一系列特色日式小食如 Mama 甲羅燒、櫻花蝦蔥花脆丸及和牛咖喱角，以至枝豆、燒雞泡魚乾、鮫鱈魚乾等佐酒佳餚等，應有盡有，另外還有 Mama 特選組合及 Mama 極上組合，讓食客一次過品嚐多款特色菜餚。餐廳亦精選多款日本清酒、生啤、梅酒、High Ball 及餐酒，三五知己放工可輕鬆小酌，假日也可作為朋友聚會的好去處。

日式小食店 Sunakku Mama，提供品嚐清酒及日式小食的餐飲體驗，其名稱中的 Mama 在日本會用來稱呼小酒館的女主人，餐廳以高質食材製作各式各樣不同口味的日式炸串，如日本和牛、北海道豚肉、海鮮及蔬菜等主食，其中人氣推介炸雞皮蝦肉捲紫蘇葉炸串、原條海鰻炸串及炸鵝肝等。同時，餐廳亦提供其他豐富多元的菜單，從經典的關東煮，到一系列特色日式小食如 Mama 甲羅燒、櫻花蝦蔥花脆丸及和牛咖喱角，以至枝豆、燒雞泡魚乾、鮫鱈魚乾等佐酒佳餚等，應有盡有，另外還有 Mama 特選組合及 Mama 極上組合，讓食客一次過品嚐多款特色菜餚。餐廳亦精選多款日本清酒、生啤、梅酒、High Ball 及餐酒，三五知己放工可輕鬆小酌，假日也可作為朋友聚會的好去處。



■ 烤原隻三黃雞配脆雞皮三文魚子飯

■ 特上海鮮拼盤、日本黑毛和牛西冷、澳洲黑毛和牛、北海道豚肉、自家製手工和牛丸、黑安格斯牛舌芯、野菜盛合等。

居酒屋 Nisugu

融西班牙 Tapas Bar 風



■ Nisugu 餐廳美女老闆親自介紹，原來她在尖沙咀及太子也有開設咖啡廳及餐廳。

位於 14 樓的 Nisugu，結合了日本居酒屋和西班牙 Tapas Bar 風格，以日式食材融入西班牙料理去烹調創新的菜式，例如軟殼蟹蟹膏蟹肉西班牙飯，以日式蟹高湯配上西班牙 Bomba Rice，再加上日式蟹膏及炸軟殼蟹烹調；西班牙海鮮飯，利用紅蝦及新鮮大蜆熬煮的湯底配搭西班牙 Bomba Rice 煮成的海鮮飯，配上各款海鮮及蒜蓉蛋黃醬；紅蝦牛油果他他，紅蝦肉配上牛油果蓉，並以熱情果醬作點綴，加上三文魚子增添口感。還有，烤原隻三黃雞配脆雞皮

三文魚子飯供選擇，另外早午餐、午餐餐單均以日式或西班牙式配搭去設計，希望食客可同時享受兩個國家的料理。年輕美女餐廳老闆分享她在太子及尖沙咀也有開店，太子做咖啡廳，尖沙咀於諾士佛臺做餐廳，並說：「我想將日本居酒屋比較 Fusion 一些的結合，將兩樣東西融合在一起，加上我們有 Balcony，覺得這裏也很適合大家放鬆一點，喝東西、吃點小吃如 Tapas，而且我們下午會有 Brunch，而晚上會有夜景，就會配搭一些精緻餐飲。」