



■全新 JIKKA 燒雞分店新品推介。

■魔鬼之柱

這餐廳是開業4年來的第四間分店，由兩位接近耳順之年的情侶 Vicky 和 James 拍檔開設，從一間只有10座位的觀塘工廈樓上食店，於4年間先後進駐跑馬地、鰂魚涌、銅鑼灣開設分店，從芸芸食肆中脫穎而出，蟬聯兩年「Deliveroo 外賣美食100強」，他們不靠廣告加持、沒有星級代言，但其燒雞卻是「食過翻尋味」，各方網上評論近乎一面倒地讚好！

餐廳名意思是「父母的家」

當天，訪問了老闆 James，請他說說餐廳的理念，他說：「我們餐廳的理念其實是很簡單的，餐廳的名字叫做 JIKKA，是由日文拼出來的字，意思是『父母的家』，即是我們家裏人吃的東西是什麼，我們餐廳就會給吃什麼東西，即我不希望我兒子吃到這些東西，我就不會給客人吃，簡單八個字：己所不欲，勿施於人。」

「低鹽低糖無味精」不再是口號，他說，這是他們貫徹執行的原則，食材要原汁原味，不含添加劑；該熱的食物要熱，該冷的不可以變暖，該脆口的不能讓客人食落軟腩。「我們希望客人來到，他吃完之後覺得美味，這是一個基本的要求，因為食物好吃是必須的，如他吃完之後會主動地叫朋友來試，這是我們最大的期望。」

做好食物 無懼逆市開店

問及在餐飲業面臨不景氣的情況下還逆市開店，他分享說：「我們沒有看環境好不好，我們只專心做我們的食物，我們相信每一個人都需要或想找一些企理的食物去吃，不管是時勢好或時勢不好，這條線是每個人都希望有的，希望每個人來到這兒之後都會開心，他們自然會再帶朋友來，我們就有生意，可以繼續發展下去。」

談及未來大計，他分享道：「我們希望在港島線一直發展到中西區，我們在東區已經有鰂魚



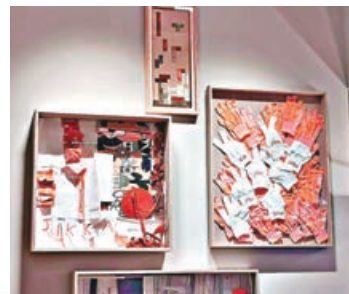
■老闆 James 分享餐廳的理念。

近年，不少人選擇餐廳的時候，除了美食外，也會看餐廳環境、食物的烹調方法，低糖低鹽無味精特受歡迎。上個月，在銅鑼灣街道出現了一間色彩鮮艷的餐廳 JIKKA 燒雞，為滿是吉舖的街道增添了一絲生氣，其外牆設計及各項室內藝術擺設令人眼前一亮，加上老闆邀請了國際上獲獎無數的設計大師 One Plus Partnership 來掌印，為餐廳注入不少藝術元素，如主題「成長回憶」擺設有不少兒時玩意，有飛行棋、跳飛機、俄羅斯方塊、竹蜻蜓、他媽哥池、太平天國等，還有電影戲票、手工藝品等藝術擺設，大家不妨一邊用餐，一邊尋回你窩心的成長印記。

■採、攝：祖蓮娜 文：雨文



■餐廳外牆設計極富藝術感，吸引遊客打卡。



■由國際設計大師為餐廳注入不少藝術元素。

涌店，中間又有跑馬地店和銅鑼灣店，我們最希望

下一步到中西區，再發展到九龍及新界，而台灣、馬來西亞會是我們最後想去的地方，因為台灣華人多，很多朋友都很喜歡吃雞；馬來

西亞那邊吃雞的需求也很大，希望在那邊可以多設一些分銷點，可以照顧我的朋友。」

訪問期間，James 不斷強調吃雞，好奇地問他的食材雞來源是哪裏，以及選雞的心水及標準：「我們的雞來自內地，因我們之前試過很多不同地方的雞，如匈牙利、巴西、美國等，發覺外國雞的雞胸很厚，反而內地雞的雞肉尺寸適中，燒出來的雞裏面熟了，外面雞肉依然是軟的，但是外國雞的雞胸熟了，外面就會更熟，最後我們還是選用了內地的雞來做，並選近香港的地區。」

菜式豐富 必食燒雞

這兒必食的是各種燒雞，如香草牛油蘋果檸檬燒雞，以水果入饌，雞腔內填滿蘋果和檸檬，雞肉充滿水果的香氣，水果也沾滿了雞肉的肉汁液，香氣濃郁。而新開業的銅鑼灣分店更推出一系列新菜品，如新增一款「茜霸皇芫荽香茅青檸燒雞」，以餐芫荽控，以及全新海鮮系列，如大蝦咯嗲、日本頂級刺身帶子、蒜蓉白鮭青口等，滿足一眾愛燒雞也愛海鮮的粉絲期盼。

其他餐單菜式都很豐富，達60種可供選擇，包括用100%蔬菜+每天熬製的雞湯做成的手打濃湯，以及自家製作的各樣小食，如熱狗系列：有「經典狗」及「爽爆狗」等；還有五款手打濃湯，包括洋葱湯、番茄甘荀湯、蘑菇湯、粟米湯及南瓜湯，每啖都感受到原食材的味道。為了貫徹低鹽低糖原則，廚師會為各種意粉烹煮醬料，確保出品不含任何添加劑。