

■帶皮五花肉肥瘦適中。

■韓式炭烤豬小排口感細嫩。

## 懷舊滾筒燒烤風味 火桶

■大邱炭烤風味燒肉充滿香濃肉汁。



## 韓國廚神白種元經營 SAEMAEUL 新村食堂

Netflix 韓國廚藝比賽《黑白大廚：料理階級大戰》一度在港掀起一股韓潮，其中一位評審白種元更被譽為韓國國民廚神，並擁有多個知名餐飲品牌包括 SAEMAEUL 新村食堂。此店在韓國享負盛名，並在全球擁有超過 200 家分店，當中包括日本、美國、加拿大、泰國等地。最新的香港分店選址尖沙咀寶勒巷 3 至 7 號萬事昌廣場 1 樓 101 號舖，佔地近萬呎，設有韓風鐵圓枱凳，裝潢頗有韓國路邊攤小店的感覺，為香港食客締造最正宗、美味的韓式燒肉。餐廳在新開業期間暫不接受預約，歡迎食客親臨現場安排入座，所以經常爆滿。

SAEMAEUL 的最大亮點無疑是其韓式燒肉，特別是兩款招牌炭火烤肉（119 元），薄切豬肉炭香味十足，吸收了醬汁的味道，非常惹味，客人更可選擇以秘製辣醬或香甜秘製醬油調味的薄切豬肉，肉質爽嫩、味道濃郁。帶皮五花肉

（129 元）選用厚切帶皮五花肉，肥瘦

適中，燒完之後油香味十足，用生菜包蒜頭和泡菜同食，不單充滿韓式風味還可解膩。還有嚼勁十足的豬皮（109 元），讓人回味無窮。除了豬肉，亦提供一款香酥烤牛肉（129 元），同樣入味香口。想體驗獨一無二的韓式料理，可選招牌 7 分鐘豬肉辛奇湯配飯（79 元），以發酵好的辛奇和豬肉入饌，帶來特殊風味；芝士雞蛋羹（49 元）香嫩軟滑，不單有拉絲效果，入口鬆滑，絕對是適合男女老少的美食；海鮮韭菜餅（99 元）焦黃甘香、口感香脆，定能讓客人愛不釋手！加上價錢不高，確實又平價又高質。

■芝士雞蛋羹有拉絲效果。

# 韓燒食店 全新登場

快 Bookmark 起來。  
情吃到飽的燒肉 Smile，還不快懷舊滾筒燒烤風味的火桶，以及盡式燒肉店 SAEMAEUL 新村食堂，營造食店，包括由韓國國民廚神白種元經營的韓燒也可獨自一人靜靜享用，總之只要你想食都隨時可以韓燒是不少港人的摯愛，既可一大班人圍爐分享，

新世界韓國食品帶來全新韓燒餐廳火桶，並在尖沙咀金巴利街 3B 號地舖正式開業。最大特色是從韓國空運了韓式傳統火桶燒烤滾筒機，以重現韓國六十年代的火桶燒肉風味，加上特別聘請廚藝精湛的韓國廚師，完美重現韓國地道大邱炭烤風味燒肉，價格 68 元並配有白飯及例湯；另加 20 元更可升級為冷麵、拌冷麵、烏冬或泡菜烏冬。作為火桶的招牌菜，大邱炭烤風味燒肉以獨有火桶燒烤滾筒機烹調，肉邊微脆，每塊豬肉充滿香濃肉汁同時，因獨特炭烤風味而不會感到油膩；另有韓式炭烤豬小排（68 元）和韓式秘汁 LA 牛小排（108 元），前者的豬肉經慢煮後肉質鬆軟香口，輕易脫離骨塊，不會齙牙，享受豬小排細嫩口感；後者的牛小排以秘汁熬製而成，經醃製後每塊牛小排滲滿鮮味，肉質彈牙，啖啖醇厚肉香包裹口腔。另有韓式牛排骨湯（88 元），湯汁醇厚，牛肉鮮嫩，搭配大骨熬煮的精華，散發濃郁香氣，口感滑順，溫暖滋補，令人回味無窮。



■Smile 盛合分量十足。

## 任食生菜沙律韓式小菜 燒肉 Smile

除了韓式烤肉外，台灣人氣單人式燒肉霸王燒肉 Smile 亦進駐香港，坐落於旺角文華中心 1 樓 C 號舖。提供多款豬、牛、雞、海鮮等套餐，口味可以選擇日式麻油椒鹽或韓式辣拌醬，每個套餐亦會隨餐附上日本越光米飯、元祖人參雞湯/雪濃牛骨湯二擇一、甜品、飲料。還可以到生菜沙律吧和韓式小菜自助吧無限享用，盡情敞開胃口吃到飽！

推介套餐包括豬肉盛合（258 元）、燒鳥盛合（258 元）和 Smile 盛合（328 元），其中豬肉盛合內含豚腩片、豚梅花、豚肋條、豚頸肉、伊比利亞豚梅花 5 種不同部位。最矚目的是豚頸肉，每頭豬只能生產兩片，經過處理後，肉質帶甜且不油膩，瘦肉部位口感嫩中帶脆，吃起來相對有嚼勁；燒鳥盛合則包含雞腿肉、雞中翼和雞子、日本雞頸肉、雞膝軟骨及雞軟骨多種部位！當中的雞軟骨，沾上少許鹽或燒肉醬就能快速成為挑逗味蕾的極致美食。Smile 盛合除了腹前牛小排、封門柳、豬頸肉等珍稀食材，還有鱸魚菲力、北寄貝等多款海鮮任君選擇！另有美國熟成小肥牛（108 元）、美國封門柳（198 元）等單點推介，非常適合給首次到店用餐的朋友品嚐！



■海鮮韭菜餅焦黃甘香。



■生菜包五花肉同食可解膩。



■招牌 7 分鐘豬肉辛奇湯配飯風味獨特。