高質靚扒 滿足肉望

本港絕對是肉類愛好者的天堂，因為隨隨便便都可以找到許多高質牛扒餐廳。小編精選以下扒房，由美國穀飼、澳洲穀飼到阿根廷草飼，應有盡有，牛味各有千秋，讓你無論是生日、紀念日或朋友聚餐，都可以嘆到高質靚扒。

熟成技術天然風味佳
OMAROO Grill

在香港屹立20年、Wooloomooloo集團全新品牌OMAROO Grill在中環開幕。新店位於皇后大道中80號H QUEEN'S 26樓，其名稱靈感源於澳洲原住民語言，而「OMAROO」意指「美麗的風景」。新品牌主打烹調以現代創新與正宗地道風味兼具的澳洲牛扒，為一眾食客帶來精緻獨特的餐飲體驗。

OMAROO Grill的獨特亮點，在於堅持使用濕式熟成技術，這不僅增強了肉質的天然風味，還確保了肉質的軟嫩程度，令人驚艷。各款牛扒需在真空密封袋中熟成，讓酵素自然分解蛋白質，從而孕育出鮮嫩多汁、入口即融的牛肉，造就純粹且層次豐富的風味體驗。若賓客渴望一場富麗堂皇的多人盛宴，來自昆士蘭的兩公斤重和牛斧頭扒（2,420元）無疑是最佳選擇。這款斧頭扒出自經過350天穀飼的牛隻，油花分布達到四至五級，完美平衡了濃郁的肉香和無比的柔嫩口感。同樣來自昆士蘭的一公斤帶骨肉眼牛扒（1,528元）則展現出另一種獨特風味。牛扒採用帶骨切割方法，能將骨髓的香氣深深滲透進肉質，使其風味更加深邃，肉質亦因油脂的渲染而變得醇厚濃郁，讓每位饕客在享用後仍然齒頰留香。

此外，OMAROO Grill還提供多種優質部位，包括來自澳洲西部穀飼200天牛隻的西冷（510元）、來自昆士蘭的肉眼（550元）、來自科羅拉多州杉河農場的USDA Prime的美國極佳等級肉眼（720元）和美國極佳等級西冷（680元）同樣令人驚艷。另有圓頂形的威靈頓牛柳（590元），完美滿足所有肉食愛好者的期待。

牛扒以外還有鵝肝・鵪鶉胸肉（195元）；新西蘭羊架拼羊肉威靈頓（378元）等，以及眾多素食珍饌如香薯皮蒂維耶酥皮威靈頓（298元）、藤蔓熟番茄沙律（155元）等。

至於海鮮愛好者則有香煎帝王三文魚（375元）、精選海鮮拼盤（575元起）、三文魚他他配千層馬鈴薯（195元）、珍寶蟹餅（208元）、香辣琵琶蝦（268元）和主菜智利海鱸・琵琶蝦（385元）等選擇。

■威靈頓牛柳外表金黃。

■美國極佳等級肉眼牛味濃。

■OMAROO Grill用餐環境舒適。

■和牛斧頭扒分量十足。

■這裏有值得打卡留念的地方。

■Morton's每款牛扒都非常出色。

Tailor-made Menu打卡留念
Morton's The Steakhouse

Morton's在1978年於美國芝加哥創立第一間餐廳，現於全球擁有超過70多間分店，香港分店位於尖沙咀喜來登酒店4樓。酒店前面無遮擋，可盡覽維港醉人景致，讓客人在舒適的環境中享用佳餚。Morton's提供來自美國最上乘的熟成穀飼牛扒、海鮮以及獲獎名釀。

來到這裏，必定要點達22安士的帶骨肉眼牛扒（788元起），肉質厚實軟嫩多汁，食肉獸不能錯過！想更豐富可以加配深海龍蝦尾、迷你珍寶蟹餅等，將餐飲體驗從陸地升級到海洋的經典菜式。

至於它們的Tailor-made Menu亦十分貼心，上面可以印名寫上祝福語，特別適合慶生或周年紀念布置，用來自拍打卡留念！

■洋蔥餡餃大大隻。

■Lunch Set十分豐富。

外國氛圍午市出色
La Parrilla Steakhouse

位於中環雲咸街77號嘉兆商業大廈1樓的La Parrilla Steakhouse，是一間著名的阿根廷扒房。餐廳裝潢古雅、用深色木系、磚牆、吊扇打造出濃厚外國氛圍，一整排大玻璃窗更映透紅磚大館，相當浪漫。作為專業扒房，更有自家熟成櫃，每款牛扒至少熟成7至14日，牛扒特別軟嫩重肉味。自開業以來，主打就是阿根廷肉眼扒（Rib Eye），因為當地牛扒較少肥膏，就算好厚切都完全唔韌。除了晚市外，這裏的Lunch Set（218元起）亦十分出色，前菜有芝士洋蔥餡餃，不單大隻，外層更是脆卜卜，內有好香的芝士味，Steak Tartare牛肉分量多配包食相當飽肚。主菜方面，必點Flat Iron牛翼板肉（250g），大廚將牛肉煮至五成熟，待放上鐵板後，即使變成七成熟依然肉嫩多汁，更可完美蘸上多款醬汁。另外還有香蒜炸薯條，炸得好香脆；薯蓉則加了松露，更添矜貴。