

濃雞湯配柚子平衡油膩感

AFURI 阿夫利拉麵

位於 The ONE 2 樓的 AFURI 阿夫利拉麵，於 2019 年正式登陸香港，帶來與別不同的柚子鹽味拉麵（158 元）。絕無味精的秘製雞湯底配搭清香的柚子汁，味道獨特而可口，時至今天排隊光顧的人潮不絕，人氣有增無減。

為何能一炮而紅？全因 AFURI 銳意在傳統的口味上帶來革新，採用有別於一般拉麵店使用的豚骨或味噌湯



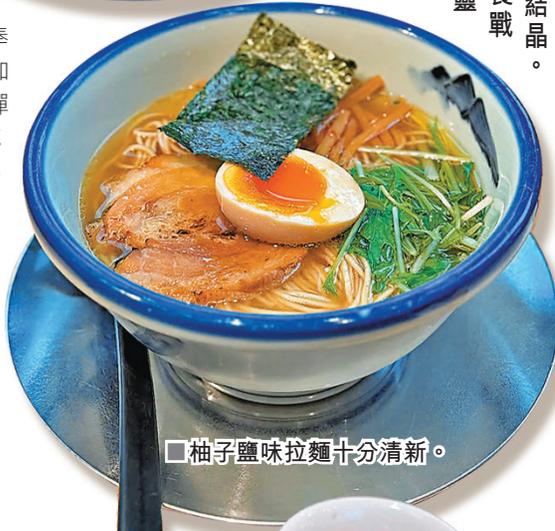
■阿夫利餐環境開揚舒適。

底，AFURI 的招牌無味精的柚子雞麵湯底格外清爽怡人。將柚子精華加入以慢火熬製的特級雞湯中，清新而細緻的柚子香味平衡了肉湯的油膩感，令人一試難忘。賣相吸引的拉麵放在亮麗的瓷碗中奉上，瀰漫着芳香撲鼻的柚子香氣，加上火烤嫩滑的西班牙栗飼豚叉燒和彈牙的自家製麥麵，絕對顛覆了傳統拉麵的固有形象，再搭配店中新鮮製作的手工餃子、沾麵和多款嚴選的日本清酒，實在教人回味無窮！

有吃過這拉麵的網友表示，這個醬湯色清澈，似普洱茶色。醬油的鹹鮮是淡淡的，而且風味獨特，雞骨味清楚地品嚐到。湯頭味道好，餘韻亦有淡淡的八角味，而且個麵身是由頭爽到尾，不會越食越噁身，整體來說十分滿意。



■柚子鹽味拉麵十分清新。



■貝汁醬油拉麵湯底好鮮。



■一幻拉麵的湯底極濃厚。

黃金湯頭微鹹帶甜

金色不如歸

2006 年於東京新宿創立的金色不如歸，曾連續多年榮獲東京米芝蓮一星拉麵店殊榮。金色不如歸 2019 年登陸香港，首家分店設於中環 IFC，其後延伸至九龍塘又一城、尖沙咀 H Zentre 和黃竹坑 THE SOUTHSIDE，足證其人氣。

金色不如歸自家創作的招牌「貝汁湯頭」，又名「黃金湯頭」，選用每日新鮮直送的大蜆秘製而成，味道清新並富有海洋的鮮味，其貝汁醬油拉麵和貝汁鹽味拉麵（各 128 元）就是用這種湯底，前者混合豚骨湯及日本秘製醬油，重新打造出全新的魚介系及動物系拉麵湯底，入口清新，湯底微鹹帶甜，帶出海洋風味；而且在上枱前更會加入兩款廚師自家製醬料—黑松露醬及牛肝菌醬，配合醬油蒸熟肉片，讓拉麵口感

及湯底層次昇華。後者湯底同樣混合秘製蜆湯、魚介及豚骨湯，再加入日本進口海鹽，入口清甜。有別於貝汁醬油拉麵，貝汁鹽味拉麵加入廚師秘製白松露油，讓湯底額外帶出馥郁松露香氣。除秘製白松露油，拉麵表面更會放上一小撮牛肝菌醬及煙肉碎，味道更相得益彰。

有吃過這拉麵的 T 小姐表示，拉麵彈牙，湯底鮮甜，配料盡量保留原汁原味的味道，惟略嫌麵的分量不足夠。

甜蝦熬製鮮味濃濃

一幻拉麵

一幻拉麵於 2009 年創立，憑着香稠濃郁的甜蝦湯底俘虜全日本國民及各國旅客的心，開業短短幾年已成為札幌名物，其後於海外設立多間分店。位於海港城海運大廈地下 OT G59 號舖，坐擁維港壯麗景色，是購物後放鬆享受或悠閒晚餐的理想之選。

一般香港拉麵大部分以豚骨或醬油為湯底，但一幻拉麵主打的是甜蝦湯底，每日以大量甜蝦蝦頭新鮮熬製，帶來濃濃的鮮味。備有 3 種湯底選擇，包括原味、適量豚骨蝦湯及濃厚豚骨蝦湯，當中原味即純蝦湯，小編認為原味最能突出其甜蝦味道。食客更可依個人口味選擇味噌、鹽味或醬油作為湯底調味。此外，菜單還提供日式飯糰、日式蒸飯和炭燒叉燒飯等經典日式料理，豐富選擇，滿足不同味蕾。招牌為辛辣味噌蝦湯拉麵（88 元），雖然唔算好辣，但會有少少濃味，因為實在太有蝦味。至於特濃蝦汁叉燒拌麵（88 元），其麵條充分融合了

濃郁的蝦精華、蝦油和蝦醬油，同樣風味十足。

有吃過這拉麵的網友認為是重口味之選，她說，每款湯底都非常濃郁，配料也足夠，適合愛好重口味的食客，因為每次食完都會覺得口乾，但是依舊會回頭。一幻經常推出套餐，大多包含一份自選拉麵、一份餃子及一樽飲品，性價比算高。

最近滑手機總是被各式拉麵廣告瘋狂洗版，但小編深信「一分錢、一分貨」，與其被廉價噱頭吸引，不如直奔那些跨海而來的正宗過江龍。嚴選 3 間湯魂系名店——AFURI 阿夫利拉麵的柚子香湯、一幻拉麵的甜蝦頭熬煮濃湯、金色不如歸的米芝蓮星級湯頭，每勺濃郁都是職人精神的結晶。3 間神店齊聚尖沙咀美食戰場，絕對能讓你從胃袋到靈魂徹底淪陷。

尖咀日式拉麵
神店湯頭對決