



包廂環境高尚。



銀座壽司幸有140年歷史。



手握壽司和玉米燒。

壽司幸著名的玉米燒。

東京 Omakase

遊客必食店

晚上9點，東京銀座附近的許多餐館已停止接待新客。其中眾多明星壽司店更是高朋滿座，食客除本地人外，也夾雜着少量外國遊客。若想體驗地道的日本廚師發辦 (Omakase)，推薦以下兩家專門接待遊客的壽司店——壽司幸和麻布 Kumasan，大家可到訪一試。



和牛牛肉塔。

小熊和牛三文治。

麻布 kumasan

隱藏街角的和牛藝術

地處東京港區麻布十番附近，一個隱藏在某處角落，低調優雅地矗立着，專門提供和牛 Omakase 的麻布 kumasan，雖然沒有醒目的招牌，只有小熊的圖案是目印。但它卻以其獨特的牛肉藝術和季節鮮美的食材，成為一處難得的美食勝地。

踏入麻布 kumasan 店內，眼前是廚師們在吧檯後忙碌調理料理的景象，而桌上放着的菜單是有趣地以問答形式呈現。一邊解答問題、一邊點餐，新奇有趣，讓人頭腦轉動的同時更添興奮感。當然，如果不知道答案，店員也會耐心解答。

麻布 kumasan 的和牛 Omakase 套餐，包括和牛塔 (Steak Tartare)、厚切西冷牛肉涮涮鍋、燒烤牛尾和花膠醬汁、零罪惡感的雞尾酒、小熊飯糰三文治、炭烤牛排、冷麵和牛

尾雪蓮子冰沙、鍋飯、鰻魚和牛五花肉，以及美妙的甜點。從最初的和牛塔開始，就讓人食慾大開。所有的菜式都相當有水準，但特別喜歡店招牌菜小熊飯糰三文治、燒烤牛尾和花膠醬汁，以及鍋飯。

店內以黑色為基調，氣氛非常好，有6個座位的包廂和7個吧檯座位。如果是人數不多，建議選擇吧檯座位。這裏的店員英語溝通基本沒問題。至於收費方面，這裏的和牛 Omakase 套餐每位收費由 30,000 至 42,125 日圓 (約 1,605 至 2,254 港元)，已含稅。



採用山形和牛。



壽司幸第四代傳人杉山衛。

首先要介紹的是位於日本銀座，開業已 140 年的著名壽司店壽司幸，該店於明治 18 年 (1885 年) 創立，屬於江戶前壽司名店。要知道，在日本名氣愈高的壽司店，預約的成功率就愈低。由於這類壽司名店座位一向較少，可謂一席難求，有錢也沒用。東京銀座的壽司幸更可謂其中的佼佼者，該店店面共有兩層，壽司枱座位 14 人，主理大師正是該店第四代傳人的杉山衛師傅 (Mamoru Sugiyama)，他以「壽司與葡萄酒的搭配」之先驅而聞名。

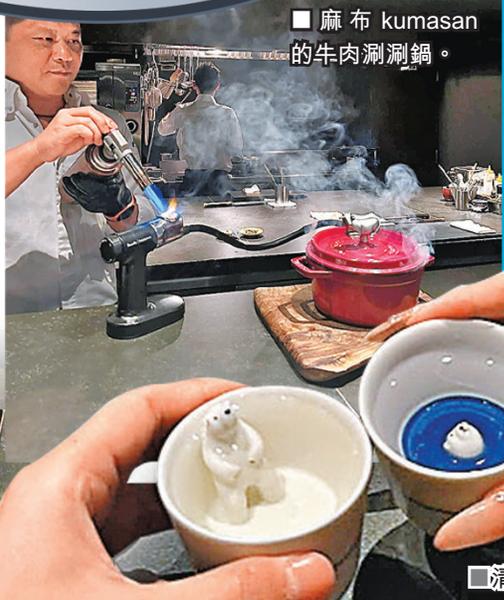
在介紹壽司幸的廚師發辦之前，杉山衛先解釋何謂江戶前壽司。江戶前壽司，泛指使用東京灣一帶捕撈漁獲所

製成的壽司，時至今日的廣義來看，東京灣一帶海域在當今已被填平，因此江戶前壽司已經和食材來源並無關係，反而是當時為了保存食材所行伸而來的處理法，如使用醋、鹽醃製海鮮，抑或是以醬汁煮製等等調理法成為代表性意義。

杉山衛的江戶前壽司所用醋飯，以江戶前傳統的紅醋與鹽調製。紅醋是以酒糟為原料製作的溫和食醋，能帶出食材的本味。而這款類似白蘭地色澤的紅醋調和而成的米飯，帶有淡淡的紅色，不使用砂糖，清爽不膩，充滿魅力。

杉山衛表示，該店提供握壽司套餐和 Omakase 套餐，其中後者乃該店最受歡迎的套餐，套餐包括 3 道小菜、生魚片拼盤、烤物或煮物、握壽司 8 貫、湯品、海苔卷和玉子燒。售價為每位 46,000 日圓 (約 2,461 港元)，已含稅。

另外，杉山衛笑言，除了 Omakase 套餐外，壽司幸最受歡迎的烤香菇握壽司，是第二代店主的創意傑作。選用肉質肥厚的香菇，以烤網香煎後，淋上秘傳醬汁再捏製而成，絕對值得一試。



麻布 kumasan 的牛肉涮涮鍋。

清酒小酒杯很別致。



日本