

炙熱肉香 啖啖 Juicy

■漢堡扒以日本黑毛和牛混合美國牛肩肉。

■以原始直火烹調為主角。

人氣日式漢堡扒專門店「肉肉大米」新開設大埔超級城分店，同時於全線分店推出期間限定新品「韓式辣海鮮漢堡扒」，將海鮮的鮮味、泡菜的酸香與牛肉的多汁完美融合，最啖一人食；另一邊廂，全新直火燒烤餐廳「180° Modern Fire Grill」進駐中環，以原火直烹海鮮、家禽及優質肉類，招牌必試包括「煙熏脆皮雞」、「明火法式黃酒青口」等，適合聚餐分享。兩大餐廳都設有開放式廚房，製作過程看得見，勢必讓肉食獸們食得放心、滿足。

肉肉大米

新限定「韓式辣海鮮漢堡扒」

人氣日式漢堡扒專門店「肉肉大米」即日起正式進駐大埔超級城，新店設有34個吧枱座位，並延續品牌標誌性的開放式廚房設計，漢堡扒由主廚先在烤爐上煎至六至八成熟以鎖住肉汁，再由食客於桌前鐵板上加熱至喜愛的熟度。餐桌上備有燒肉醬、洋葱醬、日式芥末鹽麴等8種醬汁與調味料，供食客自由搭配。

「肉肉大米」秉持對食材品質的嚴格要求，每日現製的漢堡扒以日本黑毛和牛混合美國牛肩肉，並限定選用熟成牛及穀物飼養牛隻。搭配每日自家精磨的虹煌米，以及嚴選可生食的雞蛋，呈現正宗日式風味。價錢方面，2件和牛漢堡扒套餐售價

100元，每個漢堡扒約為95克（生肉重量），食肉獸大滿足！

今季研發團隊更以深受女性顧客喜愛的韓國料理為靈感，於全線分店同步推出期間限定新品「韓式辣海鮮漢堡扒」。新菜式以自家調配的韓式辣醬為基底，巧妙融合了海鮮的鮮味、泡菜的酸香與辣湯醬汁的辛辣。食材方面，特別將蜆肉與韓國魚餅一同拌炒，令鮮味更為濃縮，還加入口感煙韌的韓國年糕及濃郁芝士，在味道與口感上取得完美平衡。出餐前店員會在漢堡扒鋪上新鮮韭菜，並淋上香氣四溢的麻油，儀式感滿滿。官方推介的最佳食法，是盡情將漢堡扒弄碎，與配料、醬汁完全混合一同享用，讓多重層次在口中交織綻放。是次期間限定菜式供應至11月30日。所有套餐均提供白飯、湯及西蘭花無限任添。

■韓式辣海鮮漢堡扒

■煙熏脆皮雞

180° Modern Fire Grill

招牌必試「煙熏脆皮雞」

曾以上環人氣小館Babette俘虜無數饕客的餐飲集團Hora Hospitality Group於中環開設全新直火燒烤餐廳「180° Modern Fire Grill」，以原始直火烹調為主角，創意融合了美食、暢聚與社交的輕鬆餐飲體驗。廚房團隊秉持「萬物皆可烤」的信念，從海鮮、家禽到優質肉類，配合「高溫」的開放式廚房打造明火烹調的戲劇場面。

菜譜主打隨性、適合共享且帶濃郁煙熏風味的菜式。每款創意佳餚均直截了當，讓優質食材與原始的明火烹調技術成為焦點。由煙熏蛋黃醬到新鮮青醬，每一款自製醬汁都帶淡淡的炙烤香氣，交織出令人難忘的味覺章節。

招牌之作「煙熏脆皮雞」（328元/半隻）經三日乾式熟成的本地三黃雞作主角，以車厘子木煙熏，再掃上自家混合調味老抽，帶出濃郁深邃的風味，滋滋肉香配上煙熏香氣，絕對是名副其實的招牌菜。海鮮愛好者千萬別錯過「明火法式黃酒青口」（168元），青口於明火上烤至自然開殼，再以濃郁的法國黃酒汁、乾葱與法國西南部巴斯克地區AOP認證的Espelette辣椒調味完成，煙熏鹹香，盡展法式沿海小鎮的隨性風味。

■於桌前鐵板上加熱至喜愛的熟度。

■悉心烹飪海鮮、家禽及各式優質肉類。