

新店進駐 日系西式兼備

上水美食新風味

大小廚房

尋味系列 · 上水

香港第五波新冠肺炎疫情有所緩和，不少人出外覓食。今期「大小廚房」就帶大家來到上水廣場，這裏最近引入多間食店，有新派日式、西式 fusion、烘焙等等，以多款特色風味美食，為食客提供多元化的選擇。

許詠妍(文、圖)

拉麵爽滑串燒惹味

「八番麵工房Deluxe」早前推出全新拉麵×串燒概念店，除了串燒食材，更有招牌的「直源吉列豬扒沾麵」「極上汁燒海鮮丼」，以及魚身比筷子還要長的霸氣「蒲燒鰻魚丼」。



▲「直源吉列豬扒沾麵」的豬扒脆口，太麵煙韌夠風味。

家配方每天新鮮自家製成O卷型麵條，讓每一口麵蘊含濃濃豚骨湯味道，爽滑彈牙兼入味。

當中配方正宗的豚骨湯底推出已53年，用100%正宗豚骨湯底足料熬製24小時，鮮甜醇厚，配搭椰菜、白菜和銀芽等大量新鮮蔬菜，不肥不膩，順滑香濃，清新健康。至於惹味串燒，以秘製「百年老汁」炮製。

來自日本的八番麵工房起源於石川金澤的八番株式会社，是日本北陸地區十大公司之一，以53年根基的日本速食健康野菜拉麵成功打入香港市場，現進階至拉麵×串燒Deluxe概念店，主打拉麵和串燒食材。

位於上水廣場的餐廳裝潢，以米白、淺灰和淺啡色為主色調，配搭木條子簡約設計，日式米白紙燈籠高掛，呈現時尚日系麵店風味，更設有戶外露天座。



▲「什錦盛」包羅雞中翼、雞腿肉、免治雞球、秋葵和雞腩菇五款串燒。

「極上汁燒海鮮丼」材料包括新鮮魷魚、三文魚、鰻魚和帶子。



◀「蜜桃桂花咕嚕肉」味道酸甜適中。

王牌叉燒軟臉鬆化

▶以梅頭肉製成的叉燒，入口軟臉。



太興的叉燒是餐廳的王牌，店方選用肥瘦均勻的梅頭肉，監控醃肉時間，按照「新鮮密造」原則，並根據分店生意流量分批現場燒製；加上精準把控燒製時間，確保夠火候，令出品的叉燒色澤紅潤，軟臉鬆化。

另外，「蜜桃桂花咕嚕肉」賣相吸引，讓人食慾大增。細細品嘗，豬肉入口酥脆香嫩，酸甜適中，搭配清甜爽口的蜜桃和芬芳四溢的桂花，令味道和香氣的層次感更加豐富。

焗生蠔蒜香味濃。

意亞fusion肉眼扒juicy

「Tablier Bistro & Bar」以意亞fusion菜搶灘，推出八安士「美國安格斯肉眼扒配迷迭香汁」「優質牛肉漢堡配芝士鵝肝番茄及薯條」「香煎鱸魚配意大利青瓜及燈籠椒」，以及佐酒抵食「香蒜焗生蠔」等美食，特設歐陸式露台雅座，讓大家可以慵懶半天享受日光。

餐廳裝修以灰、啡和綠色為主色調，灰黑斜間地磚配搭三角和條子圖案，營造簡約時尚風格。

該店主打各式意亞fusion菜，由擁有多年主廚經驗的師傅精心設計菜式。

「美國安格斯肉眼扒配迷迭香汁」，足八安士美國特級安格斯肉眼扒肉味超濃，煎至五成熟，切開肉嫩軟夠juicy；至於「香煎鱸魚配意大利青瓜及燈籠椒」，海鱸魚鮮味四溢，魚皮煎得金黃香脆，肉質柔滑，配上意大利青瓜及燈籠椒，口感清爽，配搭滑滑薯蓉，相得益彰，還有「鮮茄海鮮扁意粉」，同樣新鮮入味。

另外，「牛肉漢堡配芝士鵝肝番茄及薯條」，廚師把煎得甘香脆口的鵝肝配上乘漢堡扒，肉汁豐厚。而「煙三文魚扁意粉」的扁意粉夠煙韌，忌廉汁柔

滑creamy，配上營養豐富的三文魚，魚油豐盈，加入大量洋葱和甜椒，口感更爽脆。最後的「香蒜焗生蠔」，手掌般大的生蠔配大量蒜蓉焗至金黃，惹味香口。

「鮮茄海鮮扁意粉」清新入味。



▲食客可選擇在歐陸式露台雅座進餐。



「美國安格斯肉眼扒配迷迭香汁」肉嫩軟臉。

韓風下午茶清新詩意

簡飲擇食

外國風情的餐廳下午茶，順道逛街購物？尖沙咀海運大廈二樓的Terrace in Seaside就能滿足你的要求。店面裝潢簡約，但燈光明亮，除店內位置，顧客亦可選擇設於商場通道中央的座位，享受自然採光。

餐廳供應韓風菜式，不要以為如Café般的它只有飲品與輕食。菜單上類別選擇很多，包括年糕煎餅、意粉麵類、蛋包飯與甜品，還有韓國流行的炸雞，共六種口味，如「甜辣果仁炸雞」「蜂蜜牛油炸雞」「香脆芝士炸雞」等，真想一

一品嘗。筆者於午後光顧，要找些高顏值的美食拍照，於是先來一客「傳統紫菜飯卷」。鹹食上桌前，店員會先給顧客一點泡菜，沒料到那小碟Kimchi辣度適中又爽脆入味。飯卷賣相漂亮，紫菜、米飯、青瓜、甘筍、醬瓜、雞蛋、肉燥結合成色彩繽紛、風味傳統又適合夏日的冷盤輕食，讓人胃口大開。

享用下午茶，甜品不能少。點了網上人氣高企的「士多啤梨提拉米蘇」，雖說是Tiramisu，但並非常見的甜酒巧克力蛋糕，而是加入了水果的乳酪海綿蛋糕。用正方形透明塑膠盒盛着，可看到蛋糕內有不少鮮紅奪目的草莓。蛋糕

中最厚的一層是酸酸甜甜又軟滑的乳酪慕思，吃下讓人感覺像韓劇中浪漫的戀愛，充滿詩情畫意。

飲品除咖啡、沙冰、梳打外，必點「濟州柑橘乳酪」。店員將原個甜度高的濟州鮮橙榨汁，加上乳酪調配出味道清新的飲品。透明杯中是粉橘色的乳酪，上有原個插着飲管的鮮橙作裝飾，讓人有開朗愉悅的感覺。喝下立刻嘗到鮮甜的橙汁，巧妙混和微酸的乳酪，解渴美味，如在濟州島度假，心裏充滿陽光。

餐後可逛逛商場，又可到商場外欣賞維港景色，在未能外遊的日子，想像一下，也覺開心；不過值得思念的，當然還有世界各地的美食。



▲傳統紫菜飯卷。



▶士多啤梨提拉米蘇。



▶濟州柑橘乳酪。