

「板神」勇者無懼 逆市開旗艦店

萬四呎設5特色區 總有一款合你意

雖然疫情未完全過去，仍有限聚令，四人坐一枱，掃安心出行，大家亦習慣了。香港的市面已是漸入佳境，所以新的食肆陸續誕生，就如日本鐵板燒板神上月又在銅鑼灣開設佔地14,000呎的旗艦店，今次與在灣仔The Hennessy分店相反，灣仔店居高臨下俯瞰維港，銅鑼灣店則平視銅鑼灣避風塘及西九景觀，看紅隧口車水馬龍，同樣是環境寬敞，充滿格調。著名室內設計師梁志天設計時在各包廂房間配合各種燈光效果，更顯時尚和高級。各區都別具特色，如有巨型半透明電視牆、日本景色投射影像、巨大富士山壁畫等適合傾生意或開大型慶祝派對，主打吸商務、高質青年客。

採、攝：祖蓮娜



掃碼看影片

板神旗艦店餐廳主要分為5大區域，有鐵板燒區、壽司吧、炭火燒區、Sake Bar及Wine Room，供應鐵板燒、Omakase、壽司、刺身食物，適合傾生意和開大型慶祝派對。由廚師在你面前炮製優質食材，刀法一切，功架十足，配上悅耳的「滋滋」聲及香氣，已叫人食指大動，欣賞廚師靈活的手藝和食物的美味，雙重享受。加上，幾個區有不同消遣款式任你挑選。

而他們的海鮮、和牛，甚至炒飯都很吸引，見到大廚將飯鋪開，打蛋於飯上面，加入葱粒、牛肉粒等材料不斷翻炒，至飯粒乾身香噴噴，極好味！



●板神日本A5和牛烤手法不同

同 期 加 暇 採、攝：寧寧 文：雨文



特選鐵板燒牛市套餐 \$380

餐廳CP值最高的是特選鐵板燒套餐，\$380即嘆盡10道菜！客人可一邊享餐，一邊看廚師現場製作鐵板燒，食物烹煮時傳出香氣，帶來五官體驗。

菜式包括：南非鮑魚、帶子/ 大蝦/ 法國鵝肝（3選1）、美國牛肉（薄燒/ 厚燒）另加\$200即可將美國牛肉升級至日本A5和牛。前菜、季節沙律、季節野菜、炒飯、漬物、麵豉湯、甜品/ 咖啡。

Omakase牛市 \$450

壽司吧由擁有42年經驗的大倉正孝師傅和何沛輝師傅主理，現特別推出lunch omakase（\$450），師傅們精選時令食材來握出9件壽司，當日時令壽司包括：大拖羅、石鯛、北寄貝、金目鯛、牡丹蝦、小肌、黑鮪、穴子、馬鯛海膽，除了壽司，更包括麵豉湯/ 稻庭烏冬、前菜、沙律、蒸蛋、甜品/ 咖啡/ 紅茶。（*壽司食材因應季節供應而定）

炭火串燒六味御膳 \$280

師傅用備長炭製作串燒，火氣十足，牛市期間可以自選6款串燒，有多款雞部位可以選擇，亦有黑豚脯肉提供，套餐亦



●鐵板龍蝦、鮑魚特別鮮味

附有燒飯團、蒸蛋、麵豉湯/ 咖啡等。

長炭串燒（選6款）：雞翼、雞腎、雞心、雞頸、雞尾、雞軟骨、味噌雞胸、日本黑豚脯肉、番薯、青椒仔。

Happy hour \$238

在黃昏海景前，師傅用炭火製作串燒，只需\$238即嘆5款備長炭串燒，以及1瓶日本酒（300ml）。

備長炭串燒（Yakitori）包括：青椒仔、粟米、豬腩肉、雞翼、雞腎。

日本酒（Sake300ml）：玉乃光 純米大吟釀、久保田千壽吟釀、極聖夢二旅情純米吟釀（任選1款）。

鐵板二人前】(\$2480)

即送鐵板燒活龍蝦一隻/澳洲鮑魚一客/粒貝一份。

鐵板燒二人前包括：前菜、季節沙律、刺身五點、白鰐魚、鵝肝、日本和牛、炒飯、炒時令野菜、湯和甜品等多款菜式，物超所值。

*優惠受條款及細則約束，板神保留最後決定。
訂座及查詢：2817 7767
銅鑼灣告士打道255-257號信和廣場1樓



●將牛放在板神方包上更美味

鐵板炒飯

【鐵板二人前】(\$2480)，即送鐵板燒活龍蝦一隻/澳洲鮑魚一客/粒貝一份。

鐵板燒二人前包括：前菜、季節沙律、

刺身五點、白鰐魚、鵝肝、日本和牛、

炒飯、炒時令野菜、湯和甜品等多款菜式，物

超所值。

*優惠受條款及細則約束，板神保留最後

決定。
訂座及查詢：2817 7767
銅鑼灣告士打道255-257號信和廣場1樓

●鐵板炒飯

●鐵板龍蝦、鮑魚特別鮮味

●將牛放在板神方包上更美味

●鐵板炒飯

●鐵板龍蝦、鮑魚特別鮮味

●將牛放在板神方包上更美味