



◆特上和牛并肉質軟嫩。



◆抹茶富士山布甸



◆巴斯克芝士蛋糕配小山園抹茶醬

# 年輕職人愛日韓文青 feel



◆全新日系咖啡店，採用機械人送餐。



◆機械人送餐，餐盤上是特上和牛并。



採、攝：焯玲

掃碼睇片

# 和牛韓牛成專門店賣點

新開業的兩間餐廳，位於尖沙咀的飲食心臟繁榮地帶——厚福街新開的YOSHINOYA（吉野家）店，除提供日本食材、日式經典牛肉并飯、地道和食及電子化餐飲體驗外，新店裝潢設計讓食客如置身日系文青Café中，在煩囂的生活中享受一絲的恬靜悠然，感受餐廳的全新形象，帶來一場又一場滿足味覺的體驗；另一間則是在葵芳新都會廣場的馬場洞烤肉專門店。

走進吉野家餐廳，見其整體設計以木為主要設計材質，令每位食客均可感受到自然的清新風格，店內設有落地玻璃窗，陽光柔柔地灑進店內，邊看着熙來攘往的街道，邊放鬆享受愜意的時光。店內裝潢及餐椅椅採用木質及大地色系，很有日式風格，互相配襯下，營造出日式的用膳環境。

## 吉野家食到「特上和牛并」

作為牛并專家，餐廳主要食材為日本食材，以現代手法將吉野家傳統烹調美食結合，讓滴滴精華的秘製牛肉湯，充分注滿在每一碗美味的牛肉飯中。新店餐單推出日式風格定食及并物，設有多款特色小食如手卷、「火炙和牛壽司」、特色甜品及飲品。當中，推介必試「和牛并」及「北海道豚并」，前者肉質軟嫩，肉汁滿滿；後者油脂分布平均，肉味濃郁。

在推介定食套餐方面，并飯用和牛也算奢侈，他們有「特上和牛并」，選取雪花分布平均的和牛，以自家製壽喜燒汁醃製，肉味濃郁，軟嫩適中，高質和牛配合特製醬汁、京蔥絲和天婦羅脆增加層次感，配搭得宜，令味道更上乘。

小食要推介「火炙和牛壽司」，大大片火炙和牛包住細細飯團，簡直太滿足。甜品方面有「抹茶富士山布甸」及「巴斯克芝士蛋糕配小山園抹茶醬」等，賣相精緻，是Instagram打卡必備；飲品選擇亦非常豐富，主打「無花果咖啡梳打」，帶有陣陣無花果的清香，口感柔和順滑，當然亦少不了焙茶及抹茶等各種充滿和風風味的飲品。

## 手機落單 機械人送餐

大家又可於新店感受到手機落單的便利，並且首推全自動送餐，當手機落單後，機械人會迅速將美食送到你枱上，更會發聲溫馨地提示你慢用。洪氏飲食集團行政總裁袁敏敏表示：「吉野家一直視以電子化服務優化顧客需要及提升滿意度為品牌使命之一，顧客可享受由手機訂餐到機械人送餐到枱的方便，整個訂餐過程簡化，讓顧客感受到服務的提升，從而可擁有更輕鬆愉快的用餐體驗。」為體貼食客所需，這店劃分了不同部落，三五知己可於落地玻璃的寬敞卡位暢敘，亦可坐着高枱於開放式廚房位置欣賞廚師準備美食。



◆火炙和牛壽司



◆和牛壽喜燒洋蔥及炸鰻魚牛油果醬手卷



◆吉野家全新日系咖啡店



◆餐廳整體設計以木為主要設計材質

# 馬場洞烤肉店 主打韓豚韓牛



◆專門店提供多款韓國直送燒烤肉品。



◆韓豚五花肉



◆韓豚肩肉



◆1++韓牛西冷 / 1++韓牛霜降肉 / 1++韓牛肋排肉 (三選一)

香港韓食迷對韓國燒烤的熱愛一直有增無減，為滿足一眾韓燒迷對正統韓牛及正宗韓國美饌的渴求，馬場洞烤肉專門店第四間店舖剛於葵芳新都會廣場正式開幕，除帶來多款韓國直送珍貴燒烤肉品外，更推出多項別具韓國特色的韓食。為慶祝葵芳新店開張，專門店更於韓國忠清南道直接進口韓國人極為推崇的韓豚肩肉及韓豚五花肉，讓你品嚐地道韓烤滋味。

當中，韓豚肩肉擁有豐富層次，食客可以於一份肉品嘗到柔軟清爽的板腱肉（切薄片）、爽脆帶嚼勁的肋條肉（厚切部分）及味道濃厚的五花肉（厚切部分），再配以鹹香爽脆的鮮魚籽，將豚肉香氣昇華。韓豚五花肉切薄片，烤至金黃香脆，逼出內在油脂，再配以傳統烤肉包飯醬及以蔬菜包裹，味道濃郁而不過分油膩。包生菜伴泡菜食都好好味道，他們的泡菜特別好味。

## 經典生拌牛肉創新製法

燒烤專門店又怎能沒有韓牛？其招牌燒烤肉品如肉味濃厚的1++韓牛西冷、油花細密如霜降的1++韓牛霜降肉及肉質富彈性的1++韓牛肋排肉。1++級別韓牛脂肪分布細密如大理石紋，油脂香濃，豐腴而不膩。專門店主要採用濕式熟成方式，處理各類燒烤牛肉肉品，牛肉經密封包裝並置於-2℃至-3℃熟成櫃約360小時，利用牛肉的蛋白酶進行熟成，自然崩解牛肉膠原組織及肌肉纖維，使其肉質軟化鮮嫩並保持濕潤。邊食邊長知識。

若要數到經典韓國美饌，生拌牛肉必定榜上有名！這專門店為你重點推介兩款有別於傳統的生拌牛肉——松露生拌牛肉伴甘苔及其他醬生拌牛肉，松露生拌牛肉伴甘苔選用意大利油封黑松露片，保留原始野生黑松露濃郁香氣，拌以軟滑的生雞蛋黃、清爽香甜的水梨絲及肉香滿溢的生牛肉絲，以產自韓國忠清南道瑞山市加露林灣的甘苔包裹，味道純淨清新。而他他醬生拌牛肉則以西式他他醬及芝士粉作主要調味，拌以生牛肉絲及生雞蛋黃，味道既酸且甜，口感順滑帶嚼勁，將傳統韓式生拌牛肉重新演繹。



◆松露生拌牛肉伴甘苔



◆晉州冷麵



◆濟州橘子梳打



◆多款特飲選擇

# 亞洲名廚精英薈 展示各地烹飪技藝

日前，第十五屆亞洲名廚精英薈頒獎禮在香港灣仔皇朝會舉辦。今年亞洲名廚精英薈上，來自馬來西亞、韓國、日本、中國香港、台灣、上海、湖南、四川等國家及地區共21隊齊聚一堂，聯同餐飲界和酒店界專業人士組成的評審團隊一起，上演了一場視覺與味覺融合的盛宴。每隊有兩個菜式進行比賽，分別是桂花魚及豬腩肉，根據味道、創新、設計及衛生等方面進行評分。

在個人獎項中，桂花魚比賽和豬腩肉比賽各有10位名廚獲得該菜式的金獎和10位名廚獲得該菜式的銀獎，來自香港國際廚藝交流協會的葉世昌與卜智偉分別獲得魚類和豬肉類比賽的至尊金獎。另有「美食之最大賞團隊獎」、「美食之最大賞搭客獎」、「美食之最大賞創意獎」、「美食之最大賞擺盤造型獎」、「美食之最大賞文化特

色獎」四大團隊獎項的金獎及至尊金獎頒發給來自不同國家和地區的12支隊伍。

亞洲餐飲廚藝協會（香港總會）主席黎志華表示，繼2019年第十三屆亞洲名廚精英薈在日本長崎順利舉行後，疫情變得嚴峻。今年香港的防疫政策自推出「0+3」後，許多國家及地區的代表隊願意到港比賽，寄望疫情盡快過去，令將來舉辦的比賽更順利舉行，並通過飲食文化交流進一步加深各地的藝術烹飪技巧。

◆文、圖：黃金源



◆美食之最大賞擺盤造型獎至尊金獎：巴蜀大將火鍋品牌 徐甲林 劉青霖



◆美食之最大賞團隊獎至尊金獎：香港國際廚藝交流協會 葉世昌、張偉煒

# 塔羅星座

文：BENNY WONG



得到金星照耀，貴人眷顧，投資生意皆無往而不利。



樣樣事胸有成竹，旺事業財富，不妨大膽出擊！



多計劃多思考，對從事創作策劃人士有利，其他事項則平穩。



注意要多休息、調理身體，皆因你不是鐵人，須多加注意手腳問題。



煩惱多事奔波勞碌，心情煩躁，以靜制動，勿衝動！



人緣強勁，留意身邊的人，大有機會找個好對象呢！



大吃大喝沒煩事，唯一須留意伴侶的訴求，勿忽略另一半！



日晝夜捱，還是多作休息吧，要學會固本培元呢！



萬事皆在變動當中，勿意氣用事，凡事應以合作行先！



不宜急進，應以長遠目標為主，勿因一時之氣，而後悔莫及！



宜少量投資買賣，皆可望有不俗斬獲，好好把握良機。



考慮與女性朋友合作等事宜，會有不錯的效果。