



日本餐廳

罕有推周末早午餐 任食刺身串燒

日本料理，一向主張「不旬不食」，對每樣食材也嚴謹看待的料理職人，往往掌握到食材的最佳時機，以最時令新鮮食材入饌，令食客細嘗每道菜式既自然又豐富的真味。今次帶大家去的坐落於灣仔最新飲食地標永倫立方的日本菜餐廳「心一・影」，便涵蓋了三大日菜飲食文化，包括炭火燒鳥、Omakase及割烹，餐廳近日更推出周末早午餐（Weekend Brunch），可在周末中午三小時品嚐超過20款菜式，值得大家前往體驗。

◆ 採、攝：寧寧



◆ 周末早午餐，食客可在3小時品嚐20款菜式。



◆ 日式季節點心三點



◆ 前菜選擇



◆ 蟹膏蟹肉甲羅焗飯石頭魚湯喜之翅



◆ 甜品拼盤



◆ 廚師團隊發辦出多道風味創意菜式。



◆ 師傅即場在炭火爐上燒烤肉串。



◆ 五款串燒任食

甫踏入餐廳，便被心形酒吧吸引，原來這正是品嚐炭火燒鳥的所在位置，心形酒吧會隨著時間自動變換不同顏色，是不錯的打卡位，置於心形酒吧中間的，則是一個炭火爐，食客可以觀賞師傅在炭火爐上燒烤海鮮、和牛、肉類串燒等多款美食，氣氛一流。心形酒吧旁邊，有一道和式趟門，拉開趟門後，發現別有洞天，原來便是Omakase的位置。

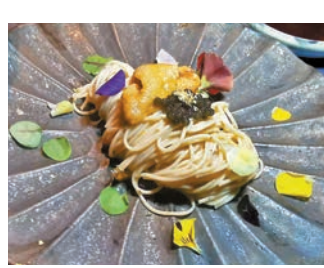
餐廳選取由日本直送香港的新鮮食材，透過一班經驗豐富廚師團隊的精巧心思及技藝，發辦出多道風味的創意菜式。餐廳的Omakase座位一字排開，最多可以容納16位食客，把和式趟門關上後，自成一格。論私隱度高，不能不提餐廳設有兩間寬敞舒適的VIP房間，其中一間更設有割烹，食客可以一邊欣賞廚師的刀藝，一邊品嚐多道既傳統又精緻的日本料理。

多道傳統又精緻菜式

餐廳自開業以來，深受食客歡迎，今次新推出的Weekend Brunch，是逢星期六及日的中



◆ 刺身任食



◆ 魚子醬海膽蕎麥素麵

午12時至下午3時，每位成人大約430元左右，12歲或以下小童則大約260元左右。首先，每位食客均獲贈魚子醬海膽蕎麥素麵一份，賣相精緻，魚子醬鹹香，海膽甘甜，整體味道複雜有層次，為這場盛宴揭開序幕。之後食客可任食前菜、刺身及串燒。前菜有雞肉八幡卷、炸雞軟骨、玉子燒、蟹籽沙律等八款選擇；刺身有油甘魚、三文魚及帆立貝三款，款款新鮮；而串燒則有五款選擇，包括雞腿肉、魷魚、冬菇、甜蕃薯和翠玉瓜，全部在爐端燒位置的炭火爐上燒烤，風味無窮。

每位食客可以從八款主菜選取一款享用，主菜菜式多樣，由日籍主廚Shizuaki Mori先生

精心選材及炮製而成，包括蟹膏蟹肉甲羅焗飯（需另加錢）、炭爐澳洲和牛封門柳、銀鱈魚西京燒、季節野菜鍋、石頭魚湯喜之翅配富山縣蕎麥素麵（需另加錢）等。最後，還可品嚐日式季節點心三點及甜品拼盤，非常豐富。食客人更可以200多元追加酒類暢飲，包括清酒、啤酒、紅酒及白酒，以及另加90多元暢飲果汁及汽水。



◆ 心形酒吧及中間的炭火爐位置



◆ 拉開趟門後，便是Omakase VIP房。

限定「螃蟹湯拉麵」山本敦之親自監修



◆ 總廚展示湯底中的螃蟹。



◆ 湯底就由四個部分：蟹油、蟹醬、蟹湯和雞湯製成。

黃金蟹肉餃子，與拉麵搭配成「極旨螃蟹套餐」，以優惠價供應。據總廚介紹，「螃蟹湯拉麵」的構思大約始於一年前，經過反覆打磨，終於與食客見面。其特色是精心挑選的食材混合成豐富的口感，單是湯底就由四個部分：蟹油、蟹醬、蟹湯和雞湯製成。

蟹油由星級廚師團隊以活紅蟹煉製超過2.5小時而成，為保存最天然的鮮味，全程細火慢煮，極考驗火候控制技巧。蟹醬用超過17公斤

來自東京的米芝蓮一星拉麵店「金色不如歸」，由即日起至7月12日，推出限定供應三個月的螃蟹湯拉麵，每日限量50碗。今次限定拉麵由創辦人兼主廚山本敦之（Atsushi Yamamoto）親自監修，屆時還有另一期限定新品——黃金蟹肉餃子，與拉麵搭配成「極旨螃蟹套餐」，以優惠價供應。

蟹醬熬煮超過3個小時，煉製成高度濃縮的狀態，味道鮮香濃郁；蟹湯係由人手折肉煮湯後再經多重過濾程序，保證蟹湯清澈，滿載蟹肉精華；最後加入以大量雞骨雞腳等熬煮超過7小時而成的雞湯，湯底微鹹帶甜，入口清新，每一啖都帶香濃蟹味。而配料則用上味道清新的檸檬、細滑奶油、新鮮茄蓉襯托幼嫩的蟹肉及以秘製醬油預先醃製的慢煮豚肉叉燒，整體鮮而不膩，可以展現日本拉麵的職人精神。同時推出的「黃金蟹肉餃子」，餡料極足料，蟹肉與豬肉比例為1:1，內含自家製蟹醬，以蟹肉、茄醬、蒜蓉製成，再加入蠔菇提升味道層次，全部即點即煎，外皮煎至金黃色，咬啖香脆可口。如與「螃蟹湯拉麵」一次過品嘗，優惠低至83折。

總廚的高要求成就了拉麵店的良好品質，山本敦之是疫情三年後首次到訪香港，此行除了為推出的限定產品代言，更是要視察香港分店的情況。山本敦之表示，由於各地區拿到的食材不同，不能否認分店與總店間存在的差異，這也是考察的作用所在。但山本敦之說，他將投入百分之百的努力，致力於讓兩地的食客都品嚐到同樣美味的食物。再次來到香港，總廚亦不吝表達對這座城市的喜愛，他說，香港是一個具有歷史氣息的城市，很漂亮，是一個好地方。

◆ 採、攝：小凡



◆ 黃金蟹肉餃子



◆ 螃蟹湯拉麵



Benny Wong

香港著名西洋玄學家，天生一對藍瞳目，能凝視你的未來，擅長各類型西洋占卜術，超過二十年的占卜經驗，更獨創數字占卜命盤——「BTY型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

能量脈輪占卜健康運

憑第一感覺揀選一個能量脈輪，便知道你現時的身體健康狀況問題所在，從而找出合適的治療方法！

海底輪：是身體能量非常重要的脈輪，當這個脈輪一直衰弱下去，還會出現嚴重的新陳代謝問題，包括便秘、血液循環不順等。最簡單的療愈方法就是運動，像是走路或踏步！

臍輪：當臍輪能量失衡時，容易出現腎臟疾病，腎臟是分解體內的廢棄物，讓毒素進入尿液中再排出體外，所以也可以說，腎臟是我們釋放負面情緒的器官，亦代表我們一直抱著過去的傷痛而不願放手！

太陽輪：可能是內心的火焰過強或過小，過強會傾向狂人自大狀態，好像永遠不需要休息，一有念頭就要立即實踐，或是千頭萬緒做事沒有章法；要是火焰過小就會出現畏縮，好像不知道自己該做什麼無法負擔承諾、諸多不滿似的！



心輪：心輪失衡時最首當其衝的就是我們的心臟，現代人因為工作量大，或是自我要求過高，常出現一種致命疾病——心臟麻痺！警告身體不要只注重物質欲求，而忽視內心的真正渴求，亦是需要休息時間了！

喉輪：寓意喉嚨出現了毛病，常與我們拒絕接受事實有關，或是想要向外渲洩的情緒受到壓抑，以及表達不順暢所造成的障礙，亦容易影響到甲狀腺腫脹，聲音粗啞難聽等！

眉心輪：當這個脈輪出現問題時，會覺得很多事情無法判斷，感覺很多人別有所圖，「人心難測」似的，而自己亦繼而易產生恐懼，甚至出現精神緊張、強迫症等症狀！

頂輪：現時頂輪能量缺乏，容易出現疏離感的問題，現代人有很多精神上的不安全感皆來自於此，尤其是嚴重失眠，睡前滿腦子可能都是紛亂的資訊；和同事或老闆充滿壓力的嘴臉等是非非，而影響精神睡眠健康質素！

塔羅星座

文：BENNY WONG



金牛
工作上可能會遇見是非，勿一時衝動，要沉得住氣！



金牛
吃喝玩樂又一天，只會累積更多酒肉朋友，適可而止！



天
慎防大失費、朋輩借貸，以及投資買賣損失！



山
心緒不寧，愛侶多爭吵，若有重要事，還是別急於一時！



牛
單身人士可望脫離孤寡行列，已婚的就要安分守己喇。



三
遇上不平事，一定要開口暢言，不然會留下一連串問號！



大
事業有成，得以發展，好好把握，更上一層樓。



水
縱然有難事也安然渡過，身邊總有貴人在保佑。



牛
不安的情緒令到事情更壞，是非亦會不斷，三思後行！



牛
當知道自己真正需要時，就要立即行動，勿錯過機會！



人
一切在於變動，成敗得失，取決大膽求變！



雙
適宜團體合作，一人難成。先難後易，事半功倍。