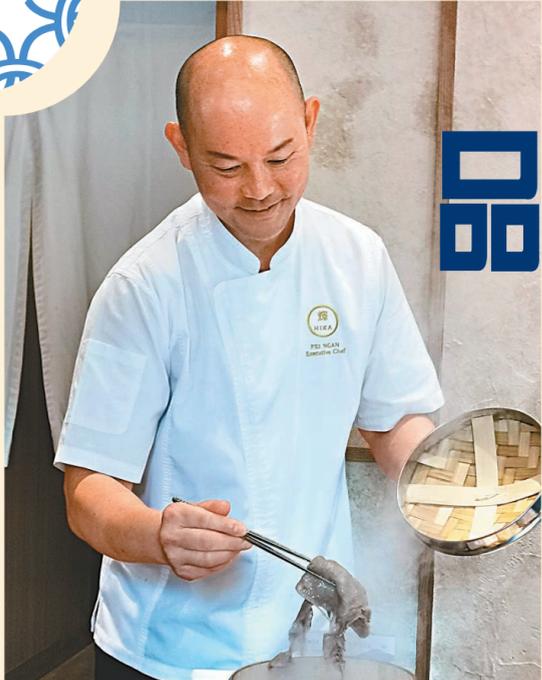


從鹿兒島直送 A5 和牛

品嘗輝師傅廚師發辦套餐



輝師傅從日本引入這個和牛蒸鍋的做法。



1 A5和牛蒸鍋



刺身二點

和牛刺身

日本和牛深受港人歡迎，當中鹿兒島黑牛是將鹿兒島自古開始飼養的地產牛，經過幾代反覆改良後育成的代表日本的黑毛和種牛，過往和牛要聽音樂和按摩的溢美之詞太多，令人相信和牛彷彿已是神品！因此，鹿兒島和牛最大特色是牛肉風味非常濃郁，肉質鮮紅、脂肪分布均勻，口感也較其它和牛有咬勁，而輝HIKA的「日本A5和牛套餐」正是選用珍貴好味的鹿兒島和牛，今次輝師傅特別從鹿兒島當天直送A5和牛到來，這個名為日本A5和牛廚師發辦的套餐，輝師傅分別設計刺身、燒物、壽司、蒸鍋、麵食五款，滿口和牛香腴肥美，再呷一口冰鎮清酒，是美食的享受，品味吃上稻穀精華的和牛。

採、攝：焯玲

由輝師傅的開胃菜山椒合桃沙甸幼苗與鮑魚湯羹開始，旋即邁進和牛的豐腴滋味中。山椒合桃沙甸幼苗，合桃脆甜甜甜的口感，沙甸幼苗鹹鹹的，鹹甜脆軟，難得的新口味；另一款鮑魚湯羹，鮑魚片入口清甜，腐竹充滿豆香，清新的配搭，爽呀！

刺身二點，季節兩款刺身其中一款右口魚，不像左口魚的肥美，右口魚是罕有的高級魚類，魚味濃郁又清甜，配上大廚自製的醬汁，好味指數爆晒燈。而金目鯛刺身，平時以炭燒金目鯛居多，大廚特意做刺身，配上自製的醬汁，加少少日本芥辣同吃，滋味無比。

和牛菜式種類多

至於和牛菜式，如大根和牛他他，由於和牛有豐富的肌間脂肪，肥美肉香，以大根夾着和牛同吃，大大中和了和牛的油脂。燒物中煙燻芝士配牛舌是一種奇異的結合，日本奶牛芝士煙燻的濃郁，與牛舌的香口韌度調和得恰好處。

和牛壽司選用兒島A5和牛經過輕輕一燒，將油脂稍稍減去，肥美嫩滑，一小口的日本飯，面層放上炸過的紫菜絲，底層是紫蘇葉，一同由於有紫蘇葉的關係，更能突出和牛肉香。

稱得上A5和牛殊不簡單，亦貴得有理，往往在89隻和牛中才找出6隻A5品級，如此高質素和牛，切片有豐富的肌間脂肪，呈現大理石紋理，以桃紅色澤「雪花紋」為指標。唯有A5級別和牛做成的壽司才好吃；想要有入口即化的感覺，就需要一定的脂肪分布。

主角大大片薄切和牛佔滿整個刺身碟，

桃紅油花鮮嫩誘人，呷一口清酒正好中和和牛刺身那種柔和滑膩的豐盈。和牛接觸到舌尖時，牛肉的香甜伴隨醋飯一起咀嚼，令人欲罷不能。

和牛蒸鍋滋味雋永

這時上來一個小火爐，上邊有一個竹編的A5和牛蒸鍋 (Seiromushi)，源自日本長野的鄉土料理，大量野菜與豆腐鋪滿圓形松木盒，在野菜上放上鮮麗誘人的A5雪花和牛片。蒸鍋特別選用全高級的A5鹿兒島和牛，大理石紋置於蒸鍋上欣賞。蒸約三分鐘，松木盒已散發出淡淡牛肉清香，反轉一下，待和牛五成熟，將和牛肉捲着野菜，蘸點日本鮮雞蛋微辣醬汁，滋味雋永！

這個和牛蒸鍋，大廚去日本長野時取靈感，將原本和牛蒸鍋用的長蒸籠改為圓蒸籠，內裏的A5和牛切片，其豐富的肌間脂肪，呈現大理石紋理，其桃紅色澤「雪花紋」絕對是優質的品種，並以日本空運到港的豆腐及蔬菜伴底，吃時嘗一口世界第一的勝山「猷」純米吟釀，那清酒的獨特香味，優雅柔滑，果香四溢，微辛口，清爽怡人的口感，配上A5和牛的原汁原味，令人一試難忘。

細緻的迷你和牛素麵，給人一種飽足的感覺，「素麵」堪稱夏天餐桌的主角，柔軟爽口，加上微燙高湯上邊的一大片和牛，豐腴又滿足。薄薄的半熟牛肉放在滑溜的素麵上，一口香腴的和牛，咬開還看得見入口即融的雪花，爽口的麵身配上清甜的湯頭，簡簡單單已超好味。最後，來個南瓜丸子伴豆腐雪糕甜品，南瓜融入豆腐雪糕，雙重的口感。



餐廳環境



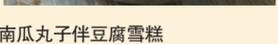
前菜山椒合桃沙甸幼苗及鮑魚湯羹



A5和牛壽司



迷你和牛素麵



南瓜丸子伴豆腐雪糕

同期加映

特色糉子慶端陽

端午節將至，IKEA 瑞典美食廊即日起再度推出三款自家品牌的特色糉子，帶來應節滋味，傳統與輕素食口味任君選擇。品牌期望在滿足大家口腹之慾之餘，同時支持可持續發展，為地球出一分力，今個端午節推出三款自家傳統及素食糉子：肉丸松露金腿原隻蛋黃糉採用原隻蛋黃，並加入優質食材包括金華火腿、冬菇及松露及人氣瑞典肉丸等食材，口感軟糯，鹹香味突出，惹味非常，適合喜歡傳統口味的你。如果喜歡素食，則不妨一試紅

果子豆沙糉和素肉丸猴頭菇金粟素糉，前者以香軟糯米拌入紅果子豆沙蓉，甜上心頭，可當作甜點減輕主食油膩感；後者則採用了由品牌親自開發的植物素肉丸，內餡同時加入香氣濃郁的猴頭菇和金粟，令人一試愛上。輕素食糉子雖不含肉類成分，但咬口與味道同樣媲美傳統肉糉，讓非素食者也食指大動！一粥麵端午豐盛糉套餐，當中有齊4款別具風味的美糉，讓你與家人一同品嚐味覺盛宴，亦是端陽的送禮佳品。當中必食經典鹹香惹味的「金華火腿糉」，選取上等金華火腿和精選鹹蛋黃入餡，配上豬腩肉、花生、黑豆等豐富配料，味道鮮味香濃；傳統「五香鹹肉糉」用上原隻鹹蛋黃，配上豬肉及五香調味，層次感倍升，令人一試難忘；甜吃愛好者絕不能錯過「黑糯米豆沙糉」，糉合煙細口感又帶點桂花清香，令人齒頰留香；而「蓮蓉棧水糉」配上綿密細滑蓮蓉，甜而不膩，令人一口接一口，感受甜蜜滋味！



一粥麵端午豐盛糉套餐

IKEA三款自家特色糉子



文：雨文

塔羅星座

文：BENNY WONG



世間事情離不開因果循環，人生總有喜樂愁離，縱然是辛勞，但苦樂後仍舊是晴天的。



虎落平陽被犬欺，龍游淺水遭蝦戲，不要因一時的失意而放棄理想，苦難的日子是會過去的。



你是有力量的，有愛與有創意的人，不要因一時之氣變焦急。



投資的朋友，要追隨你的直覺，能令你的夢想成真，你的財富都會得到飽滿。



心高氣傲會令你財失預算，不想年底拮据生活就得正視問題了。



在你需要時，朋友們都會與你同在，並協助你渡過難關。



樣樣事情皆盡在預期內，但古語有云：人算不如天算，總有失手時的。



吐氣揚眉在一朝，台上一分鐘，台下十年功，辛勞是值得的。



每件事情都以它現在所需要的方式來出現。看透幻象，見到背後的真正秩序。



一切爭吵與衝突正在化解當中，並逐一打開其中所涉及的每一個人的心。



學習氣功的朋友們，做多幾次深呼吸，緩慢地吐氣喚醒你的能量，能有效釋放負能量的。



保持開放的心，學習新的觀點，然後將這些新觀點教導給其他人。



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——「BT9型格」，親授之學生遍布世界各地，亦得「導師中的導師」美譽。

彩繪石球占卜健康運

憑第一感覺揀一個喜愛的彩繪石球，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！

彩虹條紋

是身體能量非常重要的圖案，當這個圖案出現的時候，代表衰弱情況，還會出現嚴重的新陳代謝問題，包括便秘、血液循環不順等，最簡單的療效方法就是運動，像是走路或踏步！

大極

當這個能量失衡時，容易出現腎臟疾病，

腎臟能分解體內的廢棄物，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，亦代表我們一直抱着過去的傷痛而不願放手！

黑夜星光

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！



左邊起第一個：彩虹條紋、大極、黑夜星光、彩色小象、雞蛋

彩色小象

這個位置失衡時最首當其衝的就是我們的心臟，現代人因為工作量過大，或是自我要求過高，常出現一種致命疾病——心臟麻痺！警告了身體不要只注重物質欲求，而忽視內心的真正渴求，亦是需要時間休息了！

雞蛋

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