

原味綜合湯飯



辣炒小章魚鍋飯



正宗韓式湯飯 洋溢地道小酒館氛圍

人氣韓式湯飯店「三食 Samsic」在中環、尖沙咀及淺水灣均設有分店，是不可錯過的排隊名店。餐廳由韓國人親自主理，主打正宗韓式湯飯，環境洋溢地道韓式小酒館氛圍。加上餃子湯、炸雞、泡菜煎餅等多款韓式美食，難怪午餐及晚餐時段皆人潮不斷。

招牌湯飯格調高雅，必試湯底濃郁的「原味綜合湯飯」。奶白色湯汁看似濃稠，入口卻清爽不膩，令人倍感輕盈。食材分量充足，包括豬肉、血腸、豬肚、豬舌、素麵及韭菜等，滋味豐富。至於「辣炒小章魚鍋飯」則甜中帶辣、層次分明，石鍋令米飯烘出微微飯焦，拌上紫菜碎後更添香氣，宛如燒肉後的炒飯般滿足。其分量充足，兩人分享剛剛好。

地址：中環些利街2號
尖沙咀加連威老道12號
淺水灣灘道28號

秘醬炙燒牛肋排



傳承御膳秘方 重現家傳韓式料理

近日，韓式地道美食品牌「Zan Chee」創辦人兼主廚 Sam (Oppa Sam) 正式推出全新韓國餐廳品牌「金浦食堂」。餐廳設於荔枝角，店內裝潢以木材為主，營造溫暖舒適的用餐氛圍，並以傳承御膳秘方重現家傳韓式料理。

餐廳主打多款正宗地道韓食，大部分菜式設計以共享為主，展現韓式餐桌文化。其中招牌菜「金浦招牌秘製醬豬手」採用韓國家庭代代相傳的醬料配方，慢火燉煮至豬手軟嫩透亮，搭配新鮮生菜包裹同食，膠質豐潤而不膩口。另有香濃惹味的辣炒豬手，適合喜愛濃味及辛辣口味的食客作另一選擇。其他重點菜式包括糍宮宮廷風味的「阿珠媽秘傳燉牛肋骨」，以及以特調韓式醬汁醃漬炙燒的「秘醬炙燒牛肋排」。

前者嚴選肉質厚實的牛肋骨，採用主廚母親的御膳秘方食譜，佐以紅蘿蔔、白蘿蔔及梨等食材，經長時間燉煮，湯汁鮮甜、肉質細嫩、骨髓香濃。後者則選用優質牛肋排，以特調韓式醬汁醃漬入味，經高溫炙燒令外層微脆焦香。上桌前由店員即席以火槍炙燒，搭配辛辣泡菜一同享用。另有養生暖胃的「人參雞湯」及濃郁香辣的「熔岩拉絲芝士排骨」等菜式，展現主廚在傳統與創新之間的巧妙平衡。

地址：荔枝角D2 Place一期3樓308號舖

滋補人參雞湯配飯



傳統創新風味融合 韓式滋味美食指南

釜飯可用暖湯泡飯。



韓式釜飯



釜飯亦可以作包飯吃。



韓國菜一直深受香港人喜愛，無論是熱辣辣的年糕鍋、阿珠媽的家常料理，抑或烤味十足的燒肉，每一道都令人回味無窮。近年來，隨着韓流文化在香港持續升溫，韓劇、韓星與韓國音樂的影響力不斷擴展，也帶動了韓國美食的熱潮。走在街頭，可見韓式餐廳林立，從傳統風味到創新融合，選擇多不勝數。近日，不少韓國餐廳相繼進駐香港，提供年糕鍋、韓式釜飯、韓式料理、韓式燒肉及韓式湯飯等多元化菜式，讓食客能在地道環境中感受韓國風味。這次記者特意遊走港九新界，精選數間高質韓國餐廳，無論你是想與朋友聚餐，還是獨自享受一頓美味，

都能在香港體驗一趟充滿風情的韓國美食之旅。

Samkeoli 高心料理



三味交匯韓食新章 石鍋中窩心佳餚

位於尖沙咀餐飲核心地帶的韓國餐廳 Samkeoli，其名意為「三味交匯」，靈感源自韓國料理的三大基石——海鮮、牛肉與豬肉。餐廳以此獨特理念重新詮釋「美好用餐體驗」的真諦，這一理念體現在每個細節之中：從石鍋中細火慢燉的湯底，到每碗風味平衡的高心料理，皆融合海洋的豐饒與大地的溫暖，並承載着如家般悉心烹製的誠意。

平日午餐特選中，食客可品嚐海鮮石鍋，鍋中滿載鮑魚、蜆、蝦與青口，所有食材在濃郁湯底中翻滾慢煮，暖胃又甜糯。蠔仔湯飯則湯色清澈淡雅，一碗盡是肥美蠔仔與米飯，其鮮美乳白湯底更被譽為「海中牛奶」。麵食愛好者同樣能在此找到心頭好，有靚雞湯麵，或以鮮

魷、蝦、青口佐甜醬炒製的海鮮炒烏冬。

至於肉食饕客，可選石鍋韓式烤牛肉，甜醬油香氣四溢；辣炒豬肉則以特製辣甜醬汁炒至微帶煙燻香；牛仔骨湯以牛小排與牛骨隨慢火細熬，湯頭清澈而濃郁。若偏愛辛辣風味，辣炒魷魚與辣炒八爪魚更是不容錯過的勁辣之選。

地址：尖沙咀實業巷3-7A號萬事昌廣場1樓101號舖

年糕鍋與韓式釜飯 菜式自由搭配

繼沙田新城市廣場開設香港首店後，「青年大邦 YoungDabang」第二間香港分店已於銅鑼灣時代廣場開幕。新店空間寬敞，裝潢延續品牌的復古設計風格，以懷舊韓國咖啡店為靈感，營造出輕鬆愉悅、充滿活力的氛圍。店內招牌菜式為可自由搭配的年糕鍋，鍋內滿載年糕、鵝鴨蛋、炸餃子、拉麵及拉絲芝士等，更有自家研製的35公分超長年糕，分量十足。拉麵、芝士與年糕的組合，為整道菜增添獨特的「芝」味與豐富層次。

此外，食客可從五款獨特湯底中自由選擇，包括經典YDB招牌醬、韓式玫瑰醬、韓式炸醬、卡邦尼醬，以及香港限定的粟米忌廉醬。新店更獨家推出「大邦豬脊骨年糕鍋」，首次登陸香港，以優質豬脊骨為主材料，肉質柔嫩鮮美，充分吸收韓式辣燉豬骨醬的濃郁風味，微辣醬汁令人回味無窮。

為進一步昇華年糕鍋的滋味，食客可依個人口味額外追加多款配料，選擇包括魚糕、煙燻牛五花、紫菜粉絲卷、天婦羅蝦、炸雞等。最後更可利用剩餘醬汁即場製成惹味拌飯，為一頓豐盛韓餐畫上完美句號。另有秘製韓式釜飯，米飯顆粒分明飽滿、香氣濃郁，表層鋪滿豐富配料，款式可選牛五花或韓醬五花肉。食法多變，既可用紫菜包裹享用，也可注入熱湯成為暖心湯飯，同樣滋味十足。

地址：沙田新城市廣場一期1樓103A號舖
銅鑼灣時代廣場B1樓B110B號舖



罈子五花肉

火山石烤黑毛豬 沉浸式燒肉體驗

以濟州島火山地貌為靈感的燒肉概念店「THE JEJU」，打造五感沉浸式的燒肉體驗。餐廳設有24組烤桌，引進韓國定製火山石烤盤，搭配獨家168小時低溫熟成黑毛豬及空運濟州直送食材，風味獨特。

黑毛豬是濟州島的著名料理，其肉質比一般豬肉更鮮甜，油脂香氣濃郁豐富，可謂濟州島旅遊必點菜式。而THE JEJU則嚴選濟州島直送黑毛豬，提供五花肉、豬肩肉及豬頸肉等部位，並搭配特製

Mejjeot (濟州鳳尾魚醬) 食用，讓食客體驗正宗的濟州燒烤風味。

THE JEJU以親民價格及豐富選擇脫穎而出。與坊間同類型韓式燒肉店相比，其套餐已包括獨特的濟州柑沙律，並配有四款特調醬料：胡椒鹽、粉紅岩鹽、芥末及法式芥末籽醬，為燒肉增添層次風味。餐廳亦融入濟州島特色菜式，如烤柑、漢拿峰梳打及濟州釜飯。招牌「罈子五花肉」特別加入迷迭香調味，香氣濃郁、肉質鮮嫩多汁，讓饕客彷彿置身火山島享用當地盛宴，令人回味無窮。

地址：旺角亞皆老街8號朗豪坊11樓13號舖



火山石烤盤