

燒肉

誠意靚料日式燒肉店

韓式燒肉的弊病是醃得過濃過鹹，全部食物入口同一種味，因此風頭漸漸被強調原汁原味的日式燒肉蓋過。日式燒肉講求靚料，和牛必然要有，仲要有靚雞羊豬、海鮮等配料，喺大助全部有得揀。

肉類陣容夠豐富，單是牛都有來自日本、澳洲及美國三個不同來源地。日本牛由當地買手前田先生揀貨，貨源不定，現時取的是鹿兒島A4級和牛，油花平均。另亦有澳洲M8和牛及美國Prime級可選，部位亦分肉眼、西冷、牛小排、牛腹及牛舌五款，仲有日本無激素雞肉、西班牙無菌豬、日本黑豚及阿拉斯加蟹腳等。唔係食肉獸的話，可到隔離的海鮮店自選海鮮，南非活鮑、生蠔都適合燒來吃。老闆是室內設計師，環境富日本情調之餘，空間感亦足，食得舒適。

◀特選大助盛 \$590

有齊澳洲和牛、美國西冷、西班牙豬頸肉、日本雞腿肉、羊架、帶子及蟹腳，吃時可蘸點美國有機礦物鹽及以蘋果、檸檬、味醂自家調成的豉油，吊出鮮味。

▶和牛小排 \$360/180克

小排即是近牛肋骨的位置，肉質腴亦富肉味及油香，有兩種切法可感受不同口感。



◀黑毛豬架 \$120

來自西班牙只吃橡果的無菌黑毛豬，燒8至9成熟即可，入口帶甜味而且沒有豬羶，肉質亦比想像中腴滑。



醬油煮鮑魚 \$88
南非鮑魚以日本甜豉油、薑等浸過夜，肉質爽脆而且非常入味。



大助燒肉專門店

地址：九龍城侯王道35-37號地下B舖

電話：2382 8878

營業時間：12nn-3pm, 6pm-11pm

平均消費：\$250/位

泊車：九龍城廣場 \$16/小時

