老闆是專業餐廳設計師，店內裝修由自己一手包辦。榻榻米房空間感十足。

九龍城首家型格燒肉店

text_丁蓓 / photography_馮大緯 / design_馮賀深

九龍城愈來愈潮，名廚餅店、精品雜貨店等又型又in，近來還多了間靚裝日式燒肉店，名叫大助。

甫進門，是開放式的榻榻米房，綴以黃色吊燈、木門半敞，帶點和風色彩。往裏頭鑽，又見有個Sushi Bar，最搞笑是前面放置了兩張二人梳化，如戲院的情侶座位。另有七八張大枱，部分以和式布簾遮着，私隱、空間兼備。

這店以肉和海鮮為主打，前者有前田和牛、美國頂級霜降牛小排、標榜無激素的雞肉、西班牙豬肉等，全部不經醃製，原汁原味。海鮮則有阿拉斯加蟹腳、日本帶子、花竹蝦等。部分如貴妃蚌、龍蝦、南非鮑魚端上桌時，還是鮮蹦活跳。

店主在這店旁經營一家海鮮專賣店，因利乘便這店也用同一貨源，海鮮特別新鮮。食物全切至一口大小，方便吃之餘，也方便控制火候。此外這店提供多款套餐，平均約二百多元，已可吃齊牛、雞和三四款海鮮，抵！

南非野生鮑魚 $35/隻
鮑片燒五六秒便可吃，鮮爽非常。

貴妃蚌 $68/4隻
剛出水的蚌，還是不斷蠕動，極新鮮，必吃。

美國頂級霜降牛小排 $198
雪花均稱，脂香濃郁。燒時撒一點海鹽更惹味。

日本帶子 $66/隻
烤至半生熟最好吃。肉嫩不韌，啖啖鮮甜。

日本無激素雞腿肉 $62
選用全天然飼料飼養的日本雞，雞味較淡，但肉質滑嫩。

似是Locker的小木箱，用來存酒。

大助燒肉專門店 // 地址 / 九龍城侯王道35-37號地下 // 電話 / 2382 8878 // 營業時間 / 12nn-3pm，6pm-11pm // 平均消費 / $220