

貼心燒靚肉

日式燒肉唔係新鮮事，但喺泰菜林立嘅九龍城出現，加上日味甚濃嘅裝飾，即時變得好搶眼，又有新鮮感。大助嘅老闆將店鋪分成幾個區域，入門先有榻榻米房，行入啲有壽司吧，擺有2人座梳化，啱晒連體嬰情侶，另有普通大檯，各人可對號入座。

餐單都同樣貼心方便，有6款套餐——美國或和牛餐、海鮮餐、有齊牛豬雞羊海鮮嘅雜錦套餐，唔使諗食乜。另外有多款午餐，燒肉2人餐只係百幾蚊，非常抵食，就連假日都供應，重唔快啲去！



A4和牛小排 \$480

油花細密豐富，燒1、2分鐘就得，入口甘香融化。而紅肉應放喺爐中央燒，可做到外脆內juicy。



美國 prime 牛盛 \$428/2位

分別有西冷、肉眼、霜降牛腹肉、鹽燒牛舌同牛肋骨，唔同部位用唔同嘅自家製醬料醃過，只為提升肉味。



大助2人前午餐 \$168

(右起)有生薑黑豚肉、日本純天然雞腿肉、汁燒牛小排、鹽燒牛舌，再有埋前菜、湯、蒸蛋、白飯同甜品，非常抵食。



榻榻米房約有20個座位，人多時，可book房開party。

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：12:00nn-3:00pm，6:00pm-11:00pm