

九龍城 大Guide小食

無可否認，一說九龍城，第一時間想起泰國菜。其實，近年有很多不同種類的食店進駐此區，例如越南食品專賣店、日本燒肉店等，皆是同區少見的「異類」，且看他們如何突圍而出。

文：梁家敏
圖：何健勇、黃頌偉

和味頂班燒肉



除了開揚的沙發座位，特設私密情侶位，讓大家坐得舒舒服服。



開放式的榻榻米房方便一大班朋友聚會開餐。



海鮮盛 \$368 (二人份)
長腳蟹、鮑魚、蝦、海鰻等，鮮味肉彈，吃得出的新鮮。

記海鮮專賣店直接購入，原來此店亦屬於馮先生所有，他說客人甚至可以親身到店內選購貴妃蚌、龍蝦、鮑魚等，然後拿到大助即割即燒，最重要是客人懂得欣賞美食。

日式燒肉店在九龍城區極之罕見，大助燒肉專門店的出現，確實為來九龍城覓食的客人提供多一個選擇。此店可謂非靚料不用，例如負責人馮先生指定要用澳洲和牛、日本前田和牛、美國頂級霜降牛小排等，產地不同卻都是上等貨色，而且各具質感，可以滿足不同客人的要求。就連牛舌也只用最爽嫩的舌根位，在這裏吃牛類食品，絕對不用懷疑質素。馮先生又特別請來曾在世界各地餐廳當廚師的Wayne任總廚，Wayne對烹調肉類甚有心得，例如利用自家製的香草汁為肉眼、西冷調味，又或上桌前一刻以燒汁輕醃牛肋骨，都有助提升肉香，卻絕不會掩蓋油香和肉味。
雞肉亦經過精挑細選，採用無激素的日本雞肉，味道與一般雞肉分別不大，卻可以令客人安心食用。豬肉除了用日本黑豚肉，還有西班牙黑腳豬，這款豬吃水果長大，所以豬肉有陣陣果香和甜味，Wayne說燒至八成熟即可品嚐。海產最緊要新鮮，所以部分海鮮從隔鄰三

靚料總匯 大助燒肉專門店



燒黑毛豬 \$120
肉質偏爽口，不蘸醬汁也可口。



魚湯煮雜菜 \$68
待材料熟時，可先喝一口湯滋潤一下，白肉魚熬成的湯底，味道鮮濃。

大助燒肉專門店

地址：九龍城侯王道35至37號地下B舖
查詢：2382 8878
營業時間：12:00nn至3:00pm、6:00pm至11:00pm
交通：港鐵九龍塘站C出口轉乘2號小巴
平均消費：約\$300/位

Info

衛前圍道
侯王道