

火燒肉望歎得爽

新
味力

介紹城中熱話餐廳，緊貼飲食潮流，綻放飲食味力。



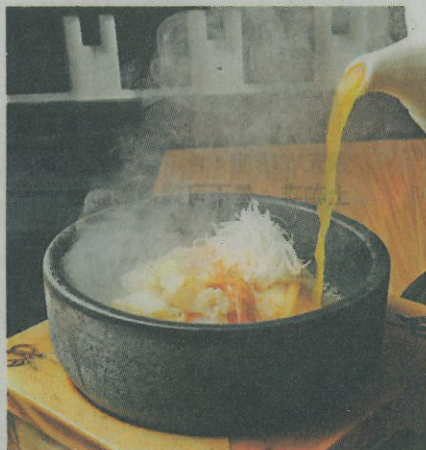
榻榻米房

正門旁邊的榻榻米房，兩張枱四個烤爐，最多可坐上20人，是全店最具和式風味的座位。



二人雅座

燒肉店數個角落的設計各具風味，二人沙發座最適合蜜運中人，跟熱鬧的六人座位形成兩種感覺。



石頭海鮮湯泡飯

石頭飯上枱後，由店員加入海鮮辣湯，以湯匙略拌數分鐘，飯粒飽吸來自泡菜的香辣，味道醒神。（\$88）

喜歡夏日的熱情，陽光下，叉着一片燒肉，喝一口冰凍的鬼佬涼茶，快樂很簡單——別發白日夢了，香港的夏天如此濕熱，下雨的日子又特別多，在強烈的紫外線下烤肉，只換來大汗淋漓，幸好有各式燒肉店，滿足不同「肉」望。

文：黎雪琮 圖：張智超

和風燒肉

日劇聯誼 feel

進駐九龍城泰菜木人巷

老饕到九龍城朝聖，又多一個原因。最近進駐泰菜集中地的大助燒肉專門店，門面採用和式地道設計，有鶴立雞群的況味，引來路人探頭張望——是的，九龍城終於有日式燒肉店，而且選址在這條木人巷。本身是室內設計師的店主馮先生，決定要營造出日式燒肉店在熱鬧中帶點私密的在地感覺。

正門左邊是榻榻米房，半敞的木門配上黃光紙吊燈，就像日劇角色在聯誼的場景，做戲做全套，客人記緊換上排在房外的布拖鞋。若往裏點走，感覺「旺中帶靜」，設有數張六人座位的木枱，部分藏於柱子後，由米白色和風布簾圍成半開放式房間。不過要數最私密，莫過於二人沙發座，蜜運中人可面向壽司吧倚着燒肉，在鬧哄哄的烤肉氣氛下享受二人世界。

餐廳飾以大量實木，有以荔枝木打磨而成的掛牆招牌，又將其中兩條柱子改裝成木製儲酒櫃，木門內可藏酒，讓顧客放喝不完的酒，下次再續。

六款套餐 靚料便捷

不過餐單設計就很港式便捷，以港人受落的食材分為六款套餐，包括美國 Prime 牛盛、和牛盛、海鮮盛、「當豬戀上牛」及兩款雜錦套餐，當中特選大助盛有齊海鮮、澳洲 M6 級和牛、美國 Prime 級西冷、羊架、日本雞肉及黑豚肉，還有飯糰跟湯，款式齊全。客人也可逐樣單點，其中 A5 級前田和牛是直接向日本買手購入，而海鮮款式如日本特大帆立貝及阿拉斯加蟹腳十分鮮甜，原來燒肉店與相鄰的海鮮外賣店都屬馮老闆所有，不嗜紅肉的人一樣有好選擇。

大助燒肉專門店

地址：九龍城侯王道 35 至 37 號地下 B 舖
電話：2382 8878

營業時間：中午 12:00 至下午 3:00
晚上 6:00 至 11:00

人均消費：\$300 泊車：門口咪表



燒肉套餐

▲店內設有 6 款套餐，如和牛盛、美國 Prime 牛盛、海鮮盛及「當豬戀上牛」等，十分便利。

特選大助盛

◀特選大助盛，有齊海鮮、和牛、美國西冷、羊架、雞肉和黑豚肉，還有飯糰跟湯，滿足所有「肉」望。（\$590/二人分）



三色刺身

◀點叫任何套餐，可加 78 元換三色刺身，作為開胃頭盤。（\$78）

話
你
知

烤肉擺位內外有別

再優質的精肉，落在不懂烤肉的人手上，都會失去價值。大助燒肉專門店店主馮先生指，燒肉的爐必須預熱，先燒海鮮後燒肉，紅肉片放在烤爐中央，容易燒得外脆肉嫩，而快熟的海鮮則放在爐的邊緣。油花豐富的牛肉如和牛，略烤一至兩分鐘即可，以免油花融化掉失去風味。