



# 45年日式餐厅

说起日本，对爱旅行爱生活的香港人而言，应该是再熟悉不过了，就连香港的饮食文化也或多或少地受到日本健康饮食的影响。香港的日本餐厅多不胜数，质素丝毫不逊色于日本之余，口味也在改良之后更加符合港人的饮食习惯。但作为国际化的大都会，香港不仅仅有着竞争激烈的金融环境，餐饮业的竞争压力之大，也不容小觑，能在香港屹立逾三十年的食肆如今已然少见。

大公报记者 周怡 刘榕欣

## 创意

# 鰻

## 鱼料理省招牌



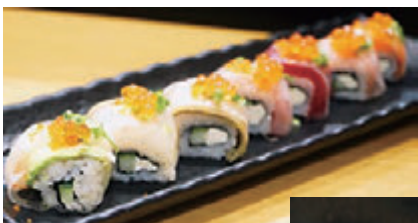
▲鰻鱼春卷



◀牛肉寿喜烧



▲烧粟米卷寿司



◀七色米纸卷寿司



▶秘制炸鸡



▲鰻鱼香菜辣汁沙律



▲柳川风鰻鱼牛蒡锅

香港地，餐厅行业的口碑至关重要，位于尖沙咀亚士厘道的大阪日本料理便是一间屹立香港超过四十年，受食客口口相传得以“长做长有”的老字号食肆。踏入2018年，该店迎来了开业四十五周年的里程碑，保留传统老字号风格的同时，亦为喜爱日本饮食和文化的港人带来创新而与众不同的日本料理。全新菜单主打鰻鱼料理，以满足部分不宜食用生冷食物顾客的需求。

### 秘制炸鸡皮脆肉滑

创立于1972年的大阪日本料理历经四十多年的世事变迁，它的背后又怎么会没有故事呢？记者日前到该店试吃餐厅推出的新料理之余，也“八卦”地听现任老板讲起了这老字号背后的故事。大阪日本料理最早由日本大阪的New München公司在港创立，New München是日本历史悠久的饮食集团，在日本有十五家分店，人气颇高。因此，大阪日本料理创立之初就因菜单品类丰富、食材新鲜正宗，再加上日本师傅坐镇领军，成为了二十世纪八十年代香港最具代表性的日本餐厅之一，而现任老板曾先生也正是那个年代里大阪日本料理的忠实顾客之一。

然而，自2011年日本3.11地震之后，港人因担心辐射问题对日本食品开始有所抗拒，香港日本料理餐厅自然首

当其冲，大阪日本料理也因此变得经营困难。当时的老板八尾已打算结束餐厅的业务，与八尾交情甚笃又是餐厅忠实粉丝的曾先生知悉后大感可惜，希望能延续大阪日本料理在香港的历史及人情味，故接手经营餐厅。于是，大阪日本料理在关门数天后立即重新营业，并保留餐厅八十年代的和风室内装潢以及资深班底，让这老店风情及味道得以保存下来。

可以说，大阪日本料理见证了多年来香港日本料理界的变化，也是香港日本料理界中不可多得的老字号。但无论一家餐厅背后的故事有多么动听或传奇，菜品的质素才是决定一家餐厅经久不衰的主要因素。

记者日前到访谈吃，除了一品新菜式之

外，也一尝这老字号的经典菜品，探究其屹立不倒的原因所在。据老板介绍，秘制炸鸡是餐厅中最受欢迎的菜式，食谱沿用大阪名店New München的炸鸡食谱，使用新鲜鸡腿肉加上秘制调味料即叫即炸，即使上桌一段时间仍能保持香脆可口，皮脆肉滑，经久不衰。

### 牛肉寿喜烧即场制

大阪料理，顾名思义，是以日本关西风味为主打的日式餐厅，因此餐厅中的日本名菜——牛肉寿喜烧会较日本关东的口味甜些。店员奉上寿喜烧时，会在客人面前即场烹制：先以和牛油脂配上洋葱爆锅，再把日本京都产的牛蒡、长葱、萝卜、绍菜、菠菜、日本粉丝放进锅里一同烹

煮，烹调过程香气四溢。最后再将新鲜到港的日本高级牛肉放进锅里涮熟，食用时蘸上福冈产鸡蛋一起食用，丝毫不逊色于亲身飞到日本所品尝到的牛肉寿喜烧。

至于餐厅全新推出的鰻鱼系列，可谓是极具创新特色了。鰻鱼牛蒡锅以甜酱油、三温糖等日本传统配料熬煮出汤底后再加入新鲜牛蒡和肥美的鰻鱼，既保持了鰻鱼的肥美程度，又在口味上保留了关西日本料理略甜的风味，配上解腻的牛蒡，也算是别出心裁了。而更具特色的，要数鰻鱼香菜辣汁沙律了。因了解现代年轻男女喜辣的饮食习惯，餐厅厨师用秘制的辣汁与鰻鱼相结合，配上沙律菜和日本粉丝，成就了这道香辣别致的新菜式。

说到日本料理，又怎么少得了鱼生和寿司呢？大阪寿司是餐厅中的创意寿司之一，师傅将寿司饭捏成球状，放上鱼生蓉、海胆及三文鱼籽，使最新鲜美味的日本食材尽含在这客寿司之中，口感层次丰富，鲜甜回甘。但在今天这个时代里，仅凭食材新鲜又怎么够呢？配上健康的素食菜式才能更加符合当代人挑剔的饮食要求。而这一点，自然也在大阪日本料理的菜式考量之中，烧粟米卷寿司便是兼具创意及健康的菜式之选。此外，七色米纸卷寿司、清蒸鲷鱼头等，味道亦十分可口。

图片：大公报记者刘榕欣摄