

刺身拼盤 \$288

是日的刺身有煙燻鰹魚、鰹魚、鰹魚、三文魚及鱈魚等，部份經煙燻或加上特別的熱油，令刺身味道突出。魚類拼配經大廚特選，以確保5款魚料的味道能相輔相承。

**烤油甘魚下巴 \$138**

魚油濃郁的油甘魚，最適合用來烤，很有創意地在魚下巴上加了些蘋果醬，有去膩的作用。

**焦糖牛油粟米 \$58**

在甜粟米外層以啤酒做了炸漿，加上牛油及醬油，非常香甜。

Wagyu Zabuton \$248

牛肉菜式是佐藤師傅的拿手好戲，烤過有燒肉的焦脆，牛肉軟嫩好嚼。



text | 潘小熊 photo | Brian edit | sieg art | MING

**A4 Wagyu Sukiya 壽喜燒 \$238**

不像一般以醬汁煮和牛，此壽喜燒以炭燒及煙燻方法處理，加上蔥油及醃過的蛋黃等，吃落又有壽喜燒的香甜。

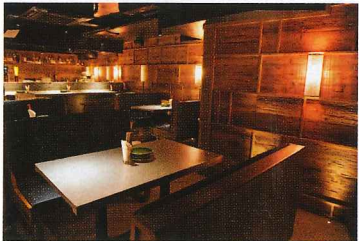
Donto \$98

日本人特別愛喝 High Ball，這裏也有數款，此以日本威士忌加上梳打水及青蘋果做成，味道清爽。



蘇豪隱秘 東京貓頭鷹居酒屋

室內有吧枱及以卡座為主，全木的牆身帶點和式感覺。

**日式芝麻醬菠菜 \$48**

頗傳統的和食小菜，大廚做得更仔細，利用煮菠菜的水配上白芝麻做醬汁，味道更有層次。

**Natukashi \$98**

以巴西 Cachaca 酒加上日本的巨峰酒及梳打水調成，代表巴西友好。

**主廚
佐藤峻**

仙台人，能操流利英語，早年就將一些西方元素加入食物中。



主理的日籍大廚 Shun Sato (佐藤峻) 出身自仙台，曾在東京築地市場工作，後來到悉尼的得獎日本餐廳及其他法國餐廳當廚，對處理海鮮別有心得，這裏加了不少他擅長的海鮮及牛肉菜式，菜式亦非傳統居酒屋供應的，不少都加有摩登演繹。好像刺身拼盤般，看似普通，但其實不是隨便的將魚料斬斬切切就成，這裏的先經過冷燻

或熱油調味處理，整盤刺身味道調和，食落先知真章。另外，牛肉菜式是佐藤師傅擅長的，必試要數以煙燻手法炮製的經典菜式壽喜燒，他以備長炭燒烤 A4 和牛，再配以煙燻韭蔥、香葱及醃製過的蛋黃，比一般壽喜燒多了煙香，食法一樣是把蛋黃攪勻，但不用烤盤上格，食完唔使一身油煙又方便大家邊喝邊食。點理現今日本好流行的 Top bar 同其他為佐酒而設的小碟，潮人周末又有新蒲點。👉



人愛東京，但唔係人人有假成日蒲東京，掛念東京的時候，去居酒屋飲杯日本最流行的 High Ball 陪伴酒小吃，叫做止住癮先。近日蘇豪開了一間神秘居酒屋，密封的門面，途人行過可能會走甩眼。進去是一個型格世界，全木裝修加上工業風設計味道，有秘店的氛圍，又有澀谷新派貓頭鷹居酒屋味道，但型格得多，餐廳又播着 Rock & Roll 音樂，愈夜愈熱鬧，啱晒潮人。

**牛肉他他 \$138**

簡單好吃的菜式，牛肉他他配上苦白菜，較清新。

Fukuro ● 地址：中環蘇豪伊利近街15號地下 ● 電話：2333 8841 ● 營業時間：6pm - 深夜，星期一休息 ● 收費：收現金及信用卡，設加一 ● 交通：港鐵中環站 E2 出口，步行約 8 分鐘 ● 泊車：聚賢居 \$30/h ● 平均消費：\$300