

全店可坐七八十人，大半都是卡位或獨立房，私隱度高。

新上場

伽儂大廚另起爐灶

2012年01月20日

- Facebook
- Twitter

韓嘉嵐，乍聽來還以為是人名，原來是一間新開的韓國菜館，店址不在尖沙咀韓國街，而是久未見新血加入的銅鑼灣。店主兼大廚是銅鑼灣韓菜名店伽儂的大廚 **Mary Suh**，今次聯同一班鄉里及兒子自立門戶，自然選擇熟悉的地區。所以新店雖然沒甚麼韓國擺設，一室原木風格，但全場從廚師到經理以至客人都是同聲同氣，韓文滿天飛，閉上眼還真像置身當地。

餐牌和大部分韓國餐廳一樣，有 **BBQ**、鍋物、下酒小食及湯、飯之類，以 **BBQ** 為主打，提供十多款牛豬雞肉，強項是牛，有加拿大、美國牛選擇，單是牛肋骨都分成特大及普通兩種，還未計其他牛肋牛胸等部位。火爐一燒，肉香四射，沒有雪味，蘸些附送的鹹香醬汁，來口清爽沙律，氣氛自然就熱鬧起來。

另一主打是海鮮，大廚來自韓國南部，擅用海鮮製作手功菜，餐牌就有一道醬汁炆大蝦，先把木耳、青瓜等切成絲，再放在以秘製醬汁炆好的大蝦上，爽脆鮮嫩合於一身；炒魷魚豬肉名字平凡，卻做得辣香入味，魷魚軟熟不死硬。

全店菜式的價錢動輒二三百，看似昂貴，但碟碟分量奇大，說是二人用，已夠塞飽三四位女士，是適合大班朋友聚會的去處。



大廚 **Mary Suh**，入行將近廿年。



炒豬肉魷魚 \$380

可放在爐上邊煮邊吃，一室都是辣香，過癮開胃。



三樣色煎餅\$150

開胃小食，包括三種迷你版海鮮煎葱餅、蘑菇餅及泡菜餅，香脆惹味。



醬料炆大蝦\$200

鮮爽開胃，大蝦入味不老。



烤牛胸\$430

同樣夠二人用，切成薄片，輕輕一烤便可，嫩滑肥美。



米煎餅\$50

看似餃子的特色甜品，外層鋪滿柚子蜜，軟糯甜香。

韓嘉嵐

地址：香港銅鑼灣羅素街 2-4號二千年廣場 3樓

電話：2891 5090

營業時間：11am-11:30pm

平均消費：\$100(午市)，\$500(晚市) 🍽️

撰文：楊志強

攝影：馮里安