



聽到「伽倻」的舊班底出來創業，在二千年廣場開了一家叫「韓嘉嵐」的韓國餐廳，即刻去試。

「伽倻」一向是我認為全港最好最正宗的韓國菜，相信「韓嘉嵐」也不會差到那裡去，他們熟悉周圍的環境，新店開在附近，也不出奇。

當今的食肆都開到樓上去了，銅鑼灣地舖那麼貴租，也只好這樣了，爬上三樓，地方不算太過寬敞，但裝修得大大方方，樸樸實實，光光亮亮，是我喜歡的。

侍者認得我，要我到房間裡去吃，但我們只有三個人，也一向不愛坐房，到大堂去好了。

「吃的都和伽倻一樣吧？」我問。

對方點頭，叫他推薦，也說不出什麼來，只有自己看菜牌，照片中有一味「人參素菜卷」的，是新菜，即刻點了。

其他，還要了生牛肉、牛肋骨、牛腸鍋、石鍋雜菜飯和辣醬撈麵，都是我非點不可的。才剛剛從首爾下飛機到香港，即刻想吃韓國菜，可見我對它有多麼鍾愛。

人參素菜卷上桌，一個白色的碟子，整齊地排着十條，樣子漂亮，白色的皮，中間透紅地包着紅蘿蔔。人參在何處，皮又是用什麼做的？吃進口，才知道皮是用醋浸過的蘿蔔，而人參包在裡面，紅蘿蔔帶甜，細嚼之，有甜酸和甘的味道，非常清淡，不錯不錯，價錢可不便宜，大點的二百，小的一百三十。

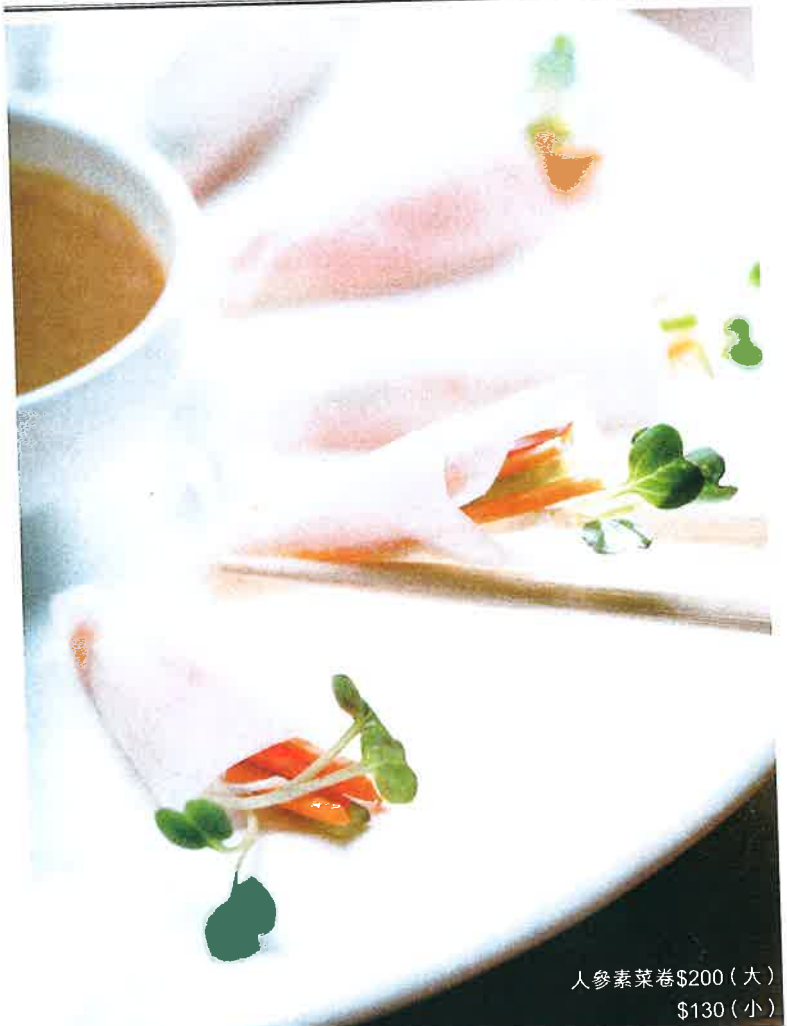
就算不點那些東西，店裡的小菜還是照樣奉送，多得吃不完，其中最基本的當然是白菜KIMCHI，吃了一口，帶酸，表示是醃製多時的，我問說有沒有新泡的？

新泡白菜等於用辣椒醬揉在白菜上的沙律，好吃到極點，推薦給友人試，他們也喜歡，一叫就叫了兩碟才過癮。

其他菜都有水準，非常之正宗。叫了韓國米酒MAKOLI土炮，當今已是裝在塑膠瓶中的，因為有沉澱，開樽之前要倒過來，用手敲敲底部，這是流行的方法，韓國人看到了也會心微笑。

新開，有競爭，價錢比「伽倻」便宜。

韓嘉嵐



人參素菜卷 \$200 (大)
\$130 (小)



「韓嘉嵐」裝修得樸實光亮，頗討客人喜歡。



地址：銅鑼灣羅素街2號二千年廣場三樓 電話：2891 5090



生牛肉 \$140



辣醬撈麵 \$115



石鍋雜菜飯 \$138