

飲食男女

× 便利

12

甜
蜜
過
聖
誕



搞鬼動



01. 新裝City'super

銅鑼灣分店由原本三千多呎擴大到7,000多呎，跟以前一樣，全店共分為Wine cellar、Food Deli、蔬菜、凍肉、芝士燻肉、零食、新貨、Life division與家居部，當中除凍肉、蔬菜貨品種類不變外，其他貨品均擴大增。



02. Food Deli+洗手盆

在這種事事講求衛生的年代，City'super亦很為顧客着想，特別在食品與製菜區之間加設兩個洗手盆，鼓勵大家食飯前洗手。



03. Can you see the cashier?

看不見到收銀處？給大家少許提示，注意兩條紅綫的位置，不錯，在飲品櫃上面的就是收銀處！原來收銀處專員負責為附近Food Deli的食貨和Court Rosarian收帳。

銅鑼灣City'super上月開了大半間舖重裝，12月14日全面重新開張，不得了，除了貨品種類劇增，貨架擺放激闊，好行度騰升之外，最吸引的是一系列密集式進駐Food Deli area的日本名店。走一轉，就像吃在日本。

逾百分店老字號

• 大阪王將

餃子專門店老字號，第一間店子早於1965年大阪京橋開業，三十五年來在日本已發展到有逾百分店，今次是首次進駐香港。
賣點
• 以餃子作主打，輔以日本style的中國菜，強調少油、少鹹、少甜。
• 由於以counter形式出現，食物款式只有日本店的1/3。
• 為保原味，店裏所用的醬汁、用來做餃子皮的麵粉，全由日本方面調校好空運來港，為確保質素，長期有一位日本師傅駐場。



餃子師傅特別設計，包滿更爽文，更易控制餃子水準。
徐師傅在日本工作20多年，現回國本地，暫駐香港店。



菜肉煎餃子\$20
底層香脆，入口皮薄皮脆，肉餡咬落亦鮮美。

試食後推介

毫無疑問——餃子！

雖然以餃子作主打，卻只得一款味道，以豬肉、大蒜、生薑、卷心菜作餡，煎時有點像我們的生煎包，先把餃子放在特別製造的長方形鐵爐上略煎，然後加水，再蓋上蓋子煎十分鐘，師傅熟手的把餃子一起，一反放在碟子上，非常香噴噴，那層焦脆的表皮在視覺上已引人垂涎，入口，底層脆皮香脆，而層皮皮帶少許煙燻咬口，香蒜味、鮮肉味帶著味醬而來，一客六件，吃罷還有點意猶未盡。
除餃子外，還有日式style的中華美食——炒粉、麵、飯與小菜，約有二十款選擇，當中炒飯與大阪擔擔麵乃招牌菜，入口滑嫩卻也美味。



炒飯\$35
飯用日本炊煮，加上秘製醬汁、豬肉、紅蘿蔔與雞蛋等炒成。飯炒得乾身香來帶煙燻，蛋味不濃，口味偏清淡，有少許辣味與木魚吊味，口感甚佳。

咕嚕肉\$45
究竟日本仔做咕嚕肉又怎樣？送上茶色粉偏鹹紅，本來不欲寄予厚望，但入口外層微甜脆爽，反而令肉味更突出，帶點肥的豬肉變化，做得不錯，不遑少一碟賣\$45，都幾貴。



新派咖啡店



• Court Rosarian

身世
首間店於2005年大阪開業，至今在日本合共有四間分店。
賣點
• 在日本店子以地舖形式經營，走茶室、咖啡室路線，地方較大，設有座位讓客人慢慢飲。來了香港，只以快飲形式出現，地方較小，只設少量座位。
• 食品不及日本的多元化，尤以飲品款式為甚，現主打咖啡與少量特飲，合共約十款選擇，食物則只有日本應有的選擇。
• 為保口味與日本無異，咖啡豆與材料全採日本店所用一樣，麵粉亦由日本製成運來，長期有一位日本師傅駐場。

日本師傅Take會暫時駐場，一月兩日本後，會由另一位師傅頂替。

試食後推介

Cappuccino & White Chocolate

這裏的咖啡豆在美國俄勒岡州波蘭市生產，選用巴西混合哥倫比亞咖啡豆，咖啡入口帶酸，咖啡味濃郁，有回甘，用來做espresso層次突出，有別於一向以來日本咖啡只香而不濃的特性。但由於性格太突出，一般普通大眾未必會接受，反而Cappuccino加入了奶，味道中和了，有咖啡香得來還有綿密細滑的奶配合，味道與口感兼備。
這裏還有甚罕見的白朱古力飲品，意外地沒有過甜，在適當的甜度裏有朱古力香，二者取得極佳的平衡，而層的忌廉香而滑，加上一身白色造型甚討好，聖誕節場更氣氛十足。
至於食物暫時只有鬆餅，鬆餅是由日本的工場製成，每星期一次空運到港，約有六款選擇，最受歡迎的是朱古力開心果鬆餅，味道香濃不太甜，開心果增加口感，但略嫌質感稍乾，一咬即散，在街外吃時雪花四散，頗為狼狽。



Cappuccino \$20
咖啡味香濃又滑。



Iced White Chocolate \$28
竟然是白朱古力凍飲，卻不會甜到膩。



朱古力開心果鬆餅\$13
味道不甜，鬆餅太鬆化，一咬雪花四散。

日本名店齊集 全新City'super

香甜青森蘋果汁

• Ringo Work

身世
來自日本的品種，以青森蘋果汁及果肉起家。
賣點
• 強調全用100%蘋果汁，今次在港首設counter，地方不大，主打賣蘋果汁與蘋果肉，款式齊備。

試食後推介

Regular Blend蘋果汁

青森蘋果汁主要以不同的青森蘋果打成，100%的果汁，果汁的酸度分四級，甜酸味極香，但以Regular Blend的甜酸度最適中，最合人口味。
蘋果汁Regular Blend \$58
一買瓶，蘋果味極香，入口清甜。



神秘的蘋果批

• Auntie Stella's

身世
成立於1983年，主打賣賣曲奇與蛋糕，亦設有咖啡室，至今在日本有逾百間分店。
賣點
其實Auntie Stella's早於City'super開業時已進駐香港，剛開舖時亦有咖啡室相連，裝修更向，特別加入open kitchen，引入Auntie Stella's在日本最受歡迎的蘋果批，可惜深諳當日，蘋果批仍未現身。

試食後推介

Oh! Sorry! 暫時沒有

可惜蘋果批暫時未有得賣，要20/12後才能試到真味。但在City'super原位的Auntie Stella's咖啡室則有曲奇、蛋糕與咖啡供應，當中以曲奇最正，香脆，款式多，約有十款選擇，當中推介朱古力碎與Cappuccino鬆餅，前者果仁朱古力味濃郁，後者有咖啡香味，整體感覺不膩。

蘋果批(價錢未定)

