



南非活鮑魚
鮑魚彈牙，掛上黑椒辛香。旁邊橙色的海膽白酒忌廉汁加入原隻海膽打製，海膽味突出。



季節沙律 (天天轉款)
訪問當日是煙鴨胸沙律，做得細緻，鴨胸慢煮 2 小時，肉質軟嫩；切成圓形的薄切蘿蔔十分爽脆。



安格斯牛柳
肉質脆，鎖住肉汁。燒時加入青蒜蒜頭豉油，令牛肉沾上純和微甜的蒜香。青蒜蒜片清香而不喧嘩，亦不黏牙。

北海道鱈場蟹
從原隻 16 隻鱈場蟹自家切出來，保持鮮甜肉嫩，幾厚肉。蒸蟹膏牛乳忌廉汁，蟹膏味特濃。

時日前菜 (天天轉款)
訪問當日為海膽冷煎鹿島冬，北海道馬糞海膽足 2 瓣，鋪上黑魚子，淋上柚子醋汁，果香微酸清新。

福臨門極隱副綫

9月特價活鮑魚鐵板燒餐

福臨門集團旗下的「福泉鐵板燒」，開業以來一直作風低調，專注做熟客生意，集團老闆、名人不時光顧。

福記品牌走開高級路線，嚆刁貴客多，就算做鐵板燒，食材也精挑頂級的，日本青森鮑魚、日本伊勢活龍蝦、A5 飛騨牛……就連蒜片都嚴選青森貨色，矜貴得來貨價貴過同重量的美國牛柳。

鐵板燒由總廚 Jay 擔大旗，曾於名店千登世、松菱做鐵板燒大廚，入行超過 20 年經驗豐富。這裏的晚餐由 \$1,000 起跳，難得最近推入門優惠，於 9 月份特推平一截的「鐵板鮑魚雙色御膳」餐。\$700 位可享 8 道菜，主角之一南非活鮑魚，一人一隻手掌大小的鮑魚，分量好足，切薄片後燒至爽脆，配上用日本海膽煮成的海膽忌廉汁，令鮑魚添上海膽鮮味。

主菜可從 10 款中自選 2 款，包括安格斯牛柳、安格斯牛肉薄燒、鱈場蟹、銀鱈魚、北海道帶子、北海道白貝、阿波尾雞扒、英國羊架、西班牙黑豚及香草三文魚。真心推介銀鱈魚搭鱈場蟹，用上坊間少用的日本銀鱈魚，原條返貨自家割，成

本比常見的加拿大銀鱈魚貴一倍，魚味較濃，肉質較實淨。燒至面層金黃焦脆，內裏仍細嫩，配意大利白松露野菌忌廉汁，味道更豐富。北海道鱈場蟹，選自在魚缸養的原隻 4 kg 鱈場蟹，蟹肉粗壯，入口很鮮甜，配上蟹膏牛乳忌廉汁，蟹味更突出。最後的炒飯也有特色，以高菜及白飯魚去炒，炒得乾身不膩，不怕吃完撐破肚皮。

店方於 9 月更做特別優惠，2 人同行 1 位半價，除開每位才五百多元，更加抵吃！

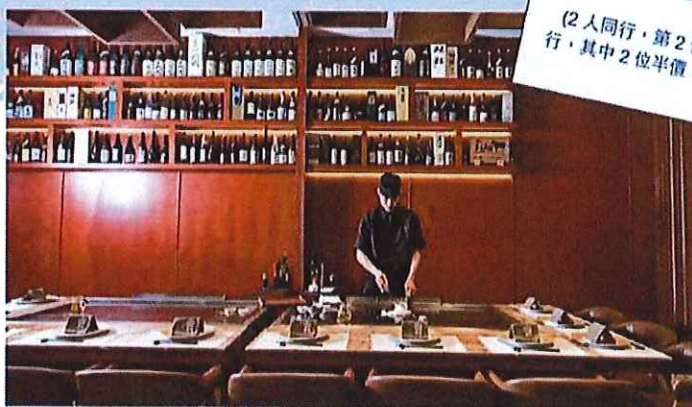
\$700 /位

鐵板鮑魚雙色御膳

季節沙律
時日前菜
南非活鮑魚
[自選 2 款主菜]
安格斯牛柳 / 安格斯牛肉薄燒 / 鱈場蟹 / 銀鱈魚 / 阿波尾雞扒 / 北海道帶子 / 北海道白貝 / 西班牙黑豚 / 英國羊架 / 香草三文魚
高菜炒飯
雞鼓湯
甜品

(2 人同行，第 2 位半價；4 人同行，其中 2 位半價，優惠只限 9 月)

高菜炒飯
將米味重的日本新瀉魚沼米瀝淨，收乾水份才炒飯，飯粒便夠乾爽暎分明。傳統日本鐵板燒炒飯是不下蛋的，沒索油的蛋便不易膩，下了高菜及白飯魚，沾上鹹香魚香。



大廳設 2 張鐵板燒枱，可容納 10-12 位客人，另設一間鐵板燒 VIP 房及獨立壽司吧枱。



036 FOOD FEATURE



這位 30+ 鐵板燒師傅叫 Juno Watanabe (簡稱 JW)，綽號「灣仔陳展麟」，入行 17 年，手勢純熟，口才幽默，與客人互動交流打成一片。經理笑稱他才是熟客的主角「Main course」。



福泉鉄板焼・鮨

地址：灣仔駱克道 33 號美國萬通大廈地下 A 室

電話：2818 2611

營業時間：星期一至六 12nn-3pm, 6pm-11pm, 星期日休息

收費：現金及信用卡，設加一

交通：港鐵灣仔站 C 出口

泊車：美國萬通大廈 \$35/hr

平均消費：午餐 \$300, 晚餐 \$1,000

備註：享用 2 人同行指定餐單優惠，須早一天致電訂座，walk in 不設優惠，優惠期由 9 月 10 日至 9 月 30 日。

日本銀鱈魚

每天番貨，原條自家剖，魚肉鮮嫩中帶實淨，魚鮮味重，燒至面層薄薄焦脆，內裡仍細滑。蘸白松露野菌忌廉汁，加上花櫻，香味香濃中帶花香清雅。

