

07

-JAF-

日人主理 飯糰專門店

灣仔三里屯改名 Brim28 後陸續有食肆進駐，最新一間小店是由日本人開設的日式飯糰專門店。「御結」泛指那種呈三角形，有一小塊像襦布般海苔蓋在其上的飯糰。店內每日有 12 款飯糰選擇，大路的三文魚、明太子少不得，還有創新的咖喱、泡菜和薄餅口味，而且每日轉換唔怕食厭。飯糰可單點外，還可以選便當套餐，有齊前菜、沙律、主菜、自選飯糰及湯，作為午餐算非常豐富。

用料也考究，飯是用日本各地收集回來的靚米煮成，飯香而軟糯。細心留意食品上的介紹牌，會列出每款食物的材料和卡路里，對於崇尚「30 品目」（即一日攝取 30 種食物）養生的日本人來說，吃一個便當已經達標！店外雖有少量座位，但主力外賣，更有不少外國人幫襯。



便當和飯糰都是由中央工場做好才送到，未能保溫，要吃熱辣辣的便當可借助店內的微波爐幫忙。



高級鹽燒鯖魚便當 \$53 (連飯糰及湯)

前菜、沙律、配菜，加上肥美的鯖魚，午餐來說非常豐富。每日更有 3 款湯選擇，其中豆乳骨膠原雞丸湯尤其濃郁美味。



自製豆腐漢堡便當 \$53 (連飯糰及湯)

自創的豆腐漢堡用了雞肉混合豆腐做成，輕怡不油膩。

酸梅御結 \$10、三文魚御結 \$12、免治雞肉御結 \$15、元貝煮物御結 \$15、咖喱御結 \$13

開業前日籍老闆與調味料商研究近一年，研製出今日出售的 30 款口味。三文魚是香港人的至愛，其次是元貝煮物，每日數量不多，一到午餐時間便隨時售罄。



御結

地址：灣仔海灣道 28 號環貿中心大廈 1 樓 8 號店

電話：2877 7372

營業時間：星期一至五 8am-7pm、星期六 8:30am-2pm

星期日及公眾假期休息