



OL必嘗有營御結

日語「御結」即是飯糰，是日本人的傳統家庭食物，不少上班族和學生都會攜帶御結做午餐。最近在灣仔灣景中心的Brim 28便開了家御結專門店，主打營養飯糰，由於選擇豐富，分量輕盈，吸引不少OL光顧。

文：Ron 圖：蔡健新



■店內設有微波爐，可讓客人加熱便當或飯糰。

曾從事香米進出口生意的西田先生，對挑選香米經驗豐富，會按季節選取不同種類的香米煮成飯糰。由煮飯的火候到握飯技巧，都有嚴格要求，所以能保存米飯水分，放涼了也能保持彈性。御結每天新鮮製造，由工場運至店內出售，每周有十款口味供應，價錢由\$8起，最受歡迎有三文魚御結、咖喱御結、免治雞肉御結及明太子御結等。西田宗生表示，日本人最喜歡酸梅御結，愛其酸香解胃，但酸味甚勁，不是個個香港人可以接受。此外，店內亦有便當和日本湯水供應，例如豆乳骨膠原雞丸湯，加入雞骨熬製數個小時，湯水富膠質，配以手打雞肉丸，適合女士們品嚐。



日本傳統美食

位於Brim 28的華御結是家日式飯糰專門店，平日有不少上班族來購買外賣。日籍店主西田宗生表示，御結是日本人傳統食物，形狀有三角形和圓形，含有健康祝福的寓意。他知道香港人生活忙碌，連吃飯時間也不足夠，故將省時又有營養的御結引進香港。店內御結由日本營養師細心計算，每個約有100卡路里，分量輕盈又飽肚。



(左) 酸梅御結 \$10
(右) 三文魚御結 \$12
飯糰軟綿，分量輕盈，最受女士們歡迎。

食記評

Ron：「初嘗酸梅御結，覺得太酸，慢慢咀嚼卻能叫醒味蕾，令人開胃。」



咖喱御結 \$13
有日式咖喱風味，香甜少辣。



(左) 紫蘇御結 \$10
飯糰放涼也保持彈性。



■另有便當選擇，包括主菜、湯水和御結，價錢由\$35起。



環球美食Buffet

通貨膨脹下，連帶港人愛吃的自助餐，收費亦愈來愈昂貴，一家大細同吃，所費不菲。2+2 Cafe的自助餐一直深受食客歡迎，主要是價錢合理，自助晚餐成人由\$408起，自助餐則由\$208起，即可以吃到數十款環球美食。大家可先吃前菜開胃，在自助沙律吧（見圖）可找到色彩奪目的蔬果和沙律。翡翠螺、青口、大蝦及三文魚等海鮮冷盤，款式豐富又新鮮。大廚擅長烹調世界各地的的美食，包括印度咖喱、中式蒸魚、廣東粥及美式燒牛肉等主菜。至於甜品，必試窩夫，淋上朱古力醬或蜜糖，香味四溢，為自助餐作結，最為完美。

文：Miu C

地址：沙田白鶴汀街8號帝都酒店3樓 查詢：2694 3886

送 自助午餐75折優惠

帝都酒店現優惠《星島日報》讀者，憑此券於2012年1月份惠顧2+2 Cafe之「國際美食自助餐」，即可獲得75折優惠。

使用細則：

- 有效期由2012年1月1日（日）至1月31日（二），不適用於2012年1月22日（日）至25日（三）。
- 優惠只限每枱最多12人使用，以原價計算加一服務費。
- 請預先訂座及於落座前出示此優惠券
- 此券不可兌換現金及與其他優惠同時使用，影印本無效。
- 帝都酒店保留最終決議權
- 以上推廣優惠由有關商戶直接提供，與《星島日報》無關，如有任何查詢或爭議，請與有關商戶聯絡。



華御結

地址：灣仔灣道28號
灣景中心大廈1樓8號舖

查詢：2877 7372

營業時間：8:00am至7:00pm

交通：港鐵灣仔站A5出口步行十分鐘

平均消費：約\$30/位

