

早上做的飯團，下午仍充滿光澤。飯粒中有空氣，咬下鬆軟卻有飯粒的咬口。推介芥末鱈魚御結\$10、酸梅御結\$10、明太子御結\$12和腐皮御結\$12（由前至後）。



日人設計 \$10飯團

撰文：鍾琰 攝影：林霖 設計：喬伊力

包一件御結和一碗湯的便當套餐只是\$53。做少一日食肉獸，必試自家製雞肉豆腐漢堡便當（前），清淡卻充滿菜香。而高級鹽燒鯖魚便當也有濃郁魚鮮。小店內還有多款由日本入口的飲品和甜品。



香港人本來就愛吃飯團，去日本狂食不用說，連到台灣，經過便利店也會忍不住買個。上月，香港終於有飯團專門店，開在由灣仔三里屯變身的Brim 28內，擺明攻OL市場。

華御結每日售賣十二款飯團，當中不少突破傳統款式，如芥末鱈魚御結，連日本通朋友都話未見過。所有新口味，都是由香港日本兩邊走的西田先生設計。西田先生本身從事日本米貿易，用米當然講究。不同年份和季節，會選用不同地區的香米：「主要看收成，今年首選北海道富山米。」道理跟挑葡萄酒一樣。

食飯團，主因貪其的飽肚卻不頂胃，西田先生和調味料公司研究出可口味道之餘，也請營養師設計健康飯團食譜。飯團每日新鮮製造，無添加不放過夜。件件標示卡路里和材料款式數量，更易控制均勻飲食。而且，為求少油低卡，小店自製豆腐漢堡、自家煲湯，炸雞前也先去皮去油。

除飯團外，小店還有便當、湯和甜品，作為午餐十分豐富。天氣凍，西田先生更在店中增設微波爐：「我們日本人愛吃室溫飯團，但現在天氣太冷，香港人又不慣吃冷飯。」好窩心！

雖然主攻外賣，但店外也有座位可供上班族輕鬆一下。

因西田先生希望大家響應日本提倡的「30品目活動（每日吃30款不同食材）」，所以御結標明材料款式數量。



華御結

地址：灣仔港灣道28號灣景中心大廈1樓8室
電話：2877 7372
營業時間：星期一至五 8am-7pm
星期六 8.30am-2pm
星期日 休息