

燒南非鮑魚 (單點 \$198)

MUST  
EAT

午市壽司定食 \$328



燒 A5 高橋安牛 (單點 \$480)

黑松露海膽釜飯 \$680 (二人分量)

## 千萬海景鐵板燒

銅鑼灣新食廈 V Point 新開了一間「嘉門」鐵板燒。老闆 Harry，半退休的專業會計師，為興趣創業。裝潢不惜工本，一列六呎高巨窗可鳥瞰海景、四千多呎地方，配上千萬海洋主題佈置，銅製鯉魚牆飾、意大利雲石鐵板燒枱、法國布藝座椅，是同區鐵板燒中最型格高貴的。

但來到亦不只是為了吃裝修。鐵板燒融入法菜元素，主要師傅班底來自鐵板燒名店雪舟。菜式跟其他鐵板燒店差不多，不離海鮮、牛肉、龍蝦，但食材精挑細選。鮑魚用半隻手掌般大南非活鮑，膽汁較多，足夠用來做醬汁，淋在鮑魚上，鮑味更濃。牛肉用宮崎 A5，和牛之中牛味最濃，油花分佈最平均，煎香伴現刨山葵、法國海鹽，肉嫩有牛香。龍蝦，用法國藍龍蝦，蝦膏比澳洲、日本及美國貨更飽滿，用來做醬汁，伴鐵板龍蝦，香味更濃。消費跟其他鐵板燒相若（套餐由 \$680 至 \$2380），但味道更勝一個馬鼻。

嘉門鐵板燒 · 地址 · 銅鑼灣登龍街 18 號 V Point 28 樓 · 電話 · 2811 8138  
· 營業時間 · 12nn-2:30pm · 6:30pm-10:30pm · 平均消費 · \$1,000

雨天巨窗不會打開，景觀不及晴天開揚。