

日式铁板烧炉端烧炙烤食材真味



Akanoya Robatayaki餐馆的餐台前摆满食材，经备长炭烧烤后以长板递给食客。

Akanoya Robatayaki 日式炉端烧

主打日式炉端烧的Akanoya Robatayaki餐馆，近期装修翻新，增设酒吧和私人用餐空间。若想要近距离体验烧烤美食乐趣，建议选坐在日式炉端烧的开放式餐吧前。

食材摆放在眼前，一目了然，每周从日本进口食材两三次，包括Kinki鱼、带子、蛤蜊等。选好食材后厨师以和歌山县纪州备长炭（Wakayama Binchotan）烧烤。上菜时，厨师把食物放置在长板上递给食客。吃时，可搭配餐馆自家腌制的蔬菜如白萝卜、花椰菜和苹果。

新菜色包括：烤饭团（yaki onigiri），以近江（Omi）牛肉、鹅肝，与炭烤的三角饭团结合；Kamo则是以餐馆熟成两到三周的广岛鸭胸肉和南瓜结合，佐以腌制两个月的黑蒜泥。除了单点，也可选七道菜厨师做主套餐（\$228++）。

地址：1 Tanglin Rd #01-01
Orchard Rendezvous Hotel
S247905
电话：67321866