



Home > 生活 | LIFESTYLE > 美食 | FOOD > 仪式感超足的日式烧烤
Where To Enjoy Seasonal Japanese Produce Grilled On The Teppan And Robata

仪式感超足的日式烧烤

Where To Enjoy Seasonal Japanese Produce Grilled On The Teppan And Robata

▪ 美食 | FOOD

Date: 15 Apr 2022

Time: 04:31 PM

By: PIN Prestige



Akanoya Robotayaki | 日式炉端烧



2008年开业的日式炉端烧Akanoya Robotayaki红乃家，经装修后，增设酒吧和私人用餐空间。

将最食材摆出来，让食客“看到什么点什么”，然后交托给厨师以备长炭（binchotan）烧烤，是日式炉端烧（Robotayaki）的乐趣。食客品尝的是食材最鲜美的滋味，以及炭烧的焦香。

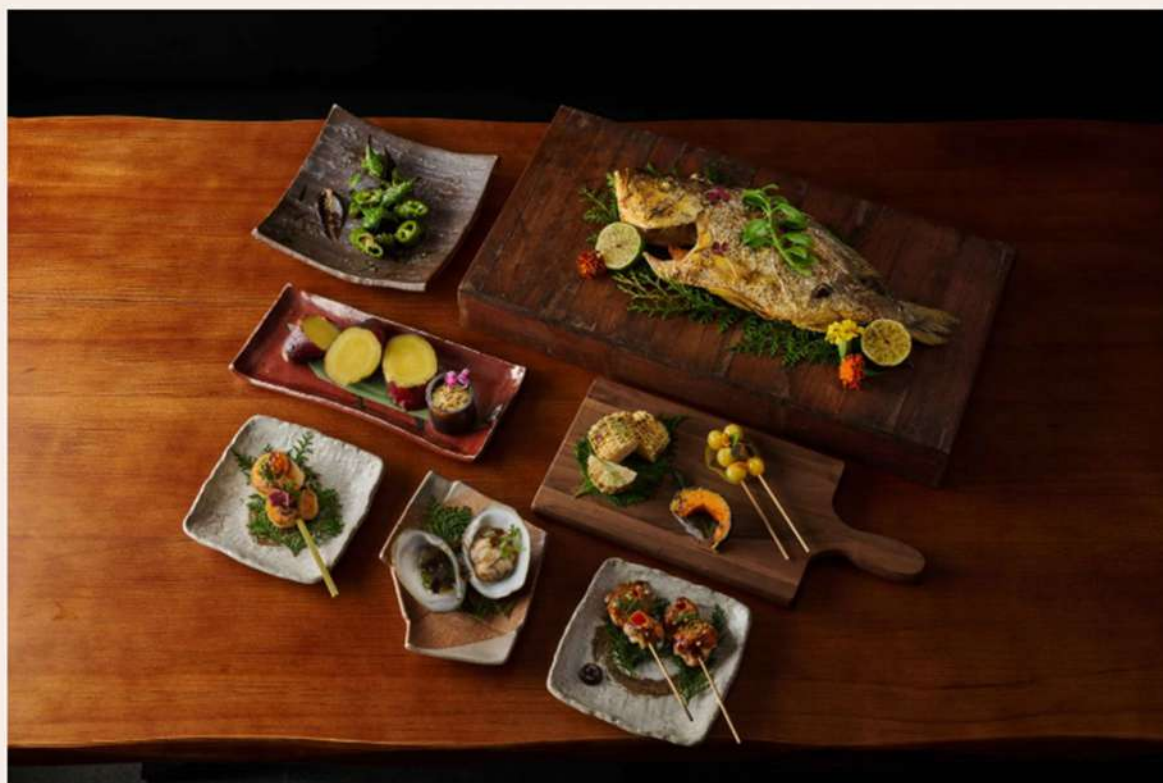
餐馆每周两到三次从日本进口最新鲜的蔬菜和海产等食材，每天将Kinki（日本三大名鱼之一的吉次）、Hotate Kara扇贝、Hamaguri白蛤、Shin Jagaimo马铃薯等50样食材摆设于柜台前。

食客点选喜欢或想吃的以后，厨师利用优质的纪州备长炭（Wakayama Binchotan）烧烤。纪州备长炭的特点是其燃点较低，可持久燃烧；据悉餐馆一晚可用上6公斤的备长炭。



为迎合“贪新”食客不断改变需求，装修后重新开业的餐馆，另外增设可供单点的炭烤料理——厨师融合熟成、腌渍等不同的日式烹调方式，将日本食材搭配完成，为炭烧料理增添风味和层次的料理。比如 Yaki Onigiri 烤饭团，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，佐以餐馆陈放两个月的黑蒜泥。

此外，餐馆也推出厨师包办的 Omakase 美食体验，共三个选择，让食客一品当季的新鲜蔬菜、海产和肉类。



新增设的酒吧，则以日本相关元素为灵感，推出鸡尾酒，不管是饭前一杯开胃酒，或是饭后小酌，都适合。First Love（是不是想起日本歌姬宇多田光的同名歌曲？），是日式风味的 Gimlet，结合 Hendrick's Gin 琴酒、柚子和 Kyoho 巨峰葡萄；Long Vacation（日本男神木村拓哉主演的日剧《悠长假期》）是以 Black Tears Rum 朗姆酒、Umeboshi、酸柑和紫苏叶调制。For Goodness Sake 的取名，则彰显这杯鸡尾酒的基酒——sake 清酒；与白桃康普茶结合，滋味清新。



餐馆仅限晚餐时段营业。

Akanoya Robotayaki, #01-01 Orchard Rendezvous Hotel, 1 Tanglin Rd, 247905