

招牌菜100強plus+

華御結意頭新食店

逢周三、六刊登 讀者報料熱線：p.lau@hkdailynews.com.hk



為食三人組

豆乳骨膠原雞丸湯

● 雞湯熬製了超過3小時，配合手打雞肉丸，肉味香濃。

\$10 (小)
\$28 (大)



正所謂「冬大過年」，明天便是冬至，為食三人組當然一早就約好去過冬啦！但過冬之前，阿蘇再次迫不及待拉埋翅女去試新嘢，話要同翅女「心連心」一下喇！想當然，翅女自是一臉嫌棄：「咁驚？我唔係好想同你心連心囉！哦？原來飯團就係「心連心」？」

撇低呆板蔡佬，阿蘇今次拉翅女來到灣仔，站在「華御結」前，阿蘇一副語重心長：「話你細路女真係有所不知，飯團係師傅用心搓捏而成，所以囉日本傳統中又叫「御結」，寓意兩手如人與人一樣心相連。哎呀，你乜都唔知，咁你又知唔知聽日冬至點解呢？」

「呢個問題我聽日先答你，依家梗係試好嘢先啦！」興致勃勃的翅女不管三七廿一，已經埋頭落order了。

用料新鮮飯粒香口

「試吓呢個牛肉味嘅，牛肉味好香好濃，但就唔會有太多汁，所以飯粒依家乾爽，唔會濕淋淋咁得人驚」，阿蘇咬了一口牛肉味「御結」，便塞給翅女品嚐，想當然又被後生女嫌棄。

「得得得，你先食你先食先……我就試緊呢個XO醬味嘅，感覺有啲似食緊XO醬炒飯，但我就鍾意佢啲飯煮得夠綿軟，而且仲保持到香口彈牙」；K.O.了XO醬味的翅女，順手再解封pizza味，見食得乾巴巴，更「順口」order了個「豆乳骨膠原雞丸湯」，食佢夠骨膠原，自己同阿蘇都可以補補！

華御結

地址：港灣道28號灣景中心大廈1樓B室
電話：2877 7372



咖喱御結 \$13

● 咖喱經長時間炮製，非常香濃。

食客真心話

講時講，呢排真係少咗落「容記」，事關公司搬咗過海，以前嘅九龍就腳，好多時都去容記小菜王食飯，皆因嗰度又平又正，上期睇見蔡佬帶人去容記搵食，揀起我條棍，即時搵個朋友落去開餐。

深水埗都有好幾間大牌檔，唯獨是呢間容記得到米芝蓮的推介，真係唔講得小，所以經常都是坐無虛席就唔在話下。我哋去到時都等咗十幾分鐘，好彩唔係有人走，都算有食神。話明食慣食熟，首先梗係來個金牌燒腩仔，啱皮的確聽得卜卜發聲，卻不會硬，肉就是肥瘦相間，吃起來甘香有層次感，調味亦很對辦，真係無得頂，難怪每枱都見到有一碟燒肉。如果喜歡飲啤酒的話，這味更加合適。

跟住點了椒鹽鮮魷，在大牌檔吃這些香口嘢，的確夠風味，粉漿上得薄薄的，吃起來脆口，也不會太乾，好味。再嚟係生炒骨，肉質相當鬆化，甜酸醬汁調得夠晒味。伙記大佬見我見我一排，介紹我食個齋卷，上桌時，仍然保持熱燙，腐皮特別脆口，裏面的餡料包得很有實，真有點功架。餡料有什菜、木耳、冬菇、紅蘿蔔絲等，頗為豐富，不會粗皮大葉咁，又入味，果然無介紹錯。朋友不能齋食，也叫碗粥兩份食。菜乾蠔粥，粥底幾綿滑，亦很有菜乾的香氣，食得我哋非常滋味，難怪容記可以講得係我的第二食堂。掂！

阿陳

● 華御結的飯團有多款口味，無論是食肉獸還是素食人士，都可以找到自己的「御結」。