

# 搞鬼飯糰專門店

灣仔三里屯自從改名為 Brim 28 後，有一番新景象，新餐廳紛紛進駐；當中有一家最受 OL 歡迎，叫「華御結」。「御結」即是飯糰，因製作時需用心以雙手相握，正如人與人一樣心相連，故有此美麗的名字。

店子老闆是日本人，從事米貿易多年，對米認識極深，所以飯糰做得極講究，按季節選用不同品種的日本米，像越光米、秋田小町米等，加上烹調得宜，飯粒脹卜卜，水分充足，軟糯彈牙又夠米香；比超市飯糰好吃得多。

配料也有好多花款，逾 30 款口味輪流登場，有傳統以紫菜包着的，像三文魚、明太子、燒鰻魚、酸梅等大路選擇；也有新派的，老闆花了逾 1 年時間與日本調味料商開發 10 多種調味品，混在飯糰中，吃起來味道傳神，又不會滿手汁水兼易散；有牛肉味、泡菜、薄餅、咖喱和 XO 醬等口味，好搞鬼！

撰文：陳恩怡 攝影：譚建章

地址：灣仔港灣道 28 號灣景中心大廈 1 樓 8 室 查詢電話：2877 7372



左：牛肉飯御結 \$13/ 個 (213 卡路里)

中：三文魚御結 \$13/ 個 (181 卡路里)

右：薄餅御結 \$13/ 個 (234 卡路里)

牛肉飯糰有肉香；三文魚餡料分量好夠，有鮮味；薄餅飯糰則有番茄和芝士，好 Fresh！



明太子御結 \$12/ 個  
(195 卡路里)

原條明太子從日本運到，加入飯糰內，帶點鮮香味，充滿和式風味。



腐皮御結 \$12/2 件  
(275 卡路里)

很清甜的腐皮，表面加點酸薑，吃罷很醒神。

## 低卡日本飯糰



pipi@ 灣仔華御結



12 人讚好！

sman：嘩！啲飯糰好靚喎！你去日本咩？；)

pipi：係灣仔之嘛！全間店都賣日本飯糰㗎！^^

sman：得唔得㗎？

pipi：O 呀！真係用日本米做，好香！款式多到數唔晒！

cassie：食飯糰做 Lunch，可以 Keep Fit！:p

pipi：係呀係呀！老闆話呢度嘅飯糰都由日本營養師精心計算過，每個飯糰百幾卡左右咋！

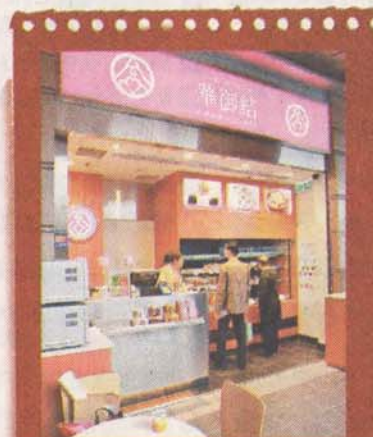
Melody：我食過！沙律都正！一盒有成 10 款食材，夠晒有營！>3<

pipi：不過舖頭星期日休息，大家搵日再去啦！



蕨餅 \$18 (174 卡路里)

有原味、抹茶味和黑糖味選擇，全由日本運到，入口煙韌清甜。



■店子不大，有小量座位，一到午市擠滿 OL。