

健康冠軍 雞湯拉麵

一般日式拉麵都以豬骨熬湯底，最近新聞的創作麵工房「Mist」卻以雞湯做拉麵湯底，與豬手、魚乾和菇菌乾一齊熬，令湯更鮮美，是日本文藝作家津田二研究多年的秘方。在日本擁有十多間拉麵店（店名Chabuya）的森住，8年前奪得電視台的拉麵比賽冠軍，賣拉麵極講究，以獨特的拉麵機炮製，由三種小麥粉混合，加上內蒙古岩鹽水和鹽巴，製成最軟滑、清淡又健康的中度韌性拉麵，再分成18號和26號兩種粗幼不同的拉麵，配合不同口味的湯底，以及一片自家製風豚叉燒，自家配方漬筍和蔥花等，極花心思，簡直就是高級料理的主菜！因此餐廳同時供應創意法日式fusion頭盤和小食，再來一碗拉麵做主菜，最後食甜品，就是森住自創的「拉麵Dining」。

►拉麵機連精緻齊放了一套食具，設計有心。

梅●鹽味拉麵 \$120

▲先飲一啖鹽味湯底，再把梅地雞與一片風豚叉燒、洋蔥等拌勻食，是東京店最受女士歡迎的拉麵。湯底好鮮美，拉麵稍硬較軟，以特製有田燒湯碗盛載，完全兼顧風味。



杏香奶凍 \$50

▼奶味超濃再帶微微杏仁香，特別配以桂花糖，滑溜似豆腐花。



▲西式舒適快化椅和吧檯，似歐陸美餐多過拉麵店，全店只得20個座位。

豉油味拉麵 \$100

◀廚師簡介：自家手製18號粗麵唔會吸過多豉油湯底，質極軟韌，配一片風豚叉燒、秘製醃筍、洋蔥絲、炸蒜、青蔥，加一隻日本湯心蛋（另加\$10），就是招牌拉麵。



櫻花木燻千葉蕪

幸福麥豬 \$120

▼親到幸福麥豬隔單焗熟再以櫻花木燻香，肉爽皮軟較味又濃香，配水牛芝士是廚師的創意之作。



拉麵壽司 \$100

◀以清拉麵代替壽司而創製成創意壽司，放在飯糰上精緻似西式漢堡，拉麵上分別有三文魚子、磨碎的烏魚子、鱈魚、鱈魚牛油果蛋黃醬。

Mist

地址：銅鑼灣新會道4號地下
電話：2881 5500
營業時間：星期一至五 12pm-3pm、
6pm-11pm、星期六 12pm-11pm、
星期日 12pm-10pm
付款方式：現金/一般信用卡，另收加一成抹方法：消帳前請向職員F出口
每人平均消費：\$150



極上和牛盛合 \$468

▲必食招牌焗肉，一碟集齊佐實和牛、牛肉、岩鹽一口牛、黑毛西冷和牛柳，薄切牛油則來自美國。



海膽黃金大蜆 \$98

▲將蛋黃醬和芝士放在大蜆上焗至7成熟，再加海膽略烘，鮮味又有芝士香。



櫻花赤豚肉 \$78

▲櫻花赤豚比一般豬肉實最少3倍，油花多，一燒即可，半生熟最甜，鹽焗飛原汁原味，亦可添芝士燻。

芝士鱈魚焗飯 \$78

▲鱈魚底下有芝士，輕焗後更美味。