

报导/摄影 周董



日韩料理连锁发展

日式美食处处有，迈向双线发展的旬香Shunka以日式家乡料理闯出一片天，积极展开连锁经营及Kiosk发展，引领日本餐走向另一潮流。



迷你汤菜火锅 RM 13.90
这道汤锅充满了惊喜——墨鱼、菜、白菜、金针菇、泡菜等，五脏俱全，汤锅可是超级鲜美、超劲的！



TK (左起)、Edison和Elven一拍即合，展开他们的日本料理事业，后为新设立的日式Kiosk。



韩式辛辣炒年糕 RM 17.90
这年糕一点也不简单，充满弹性的年糕加上自调的酱料，两者撞出的火花肯定亮眼。

抹茶 RM6.90
旬香的招牌饮料抹茶，原料100%选用日本绿茶叶，经碾磨成粉后，调入自制秘方冲泡。



特制浓厚猪骨味拉面 RM 15.90
一碗拉面，主角就在熬了8个小时的汤底，猪骨、鸡骨、柴鱼、昆布交融出来的鲜甜让人欲罢不能，最得意的还是蛋黄半生熟的蛋蛋，绝对是不可错过的视觉。

芝士五子烧 RM 8.90
看似平凡的一道菜，却有着繁杂的工序。一层层半生熟的蛋皮，裹上芝士、美乃滋，经热一口咬下，满嘴都是幸福的蛋香、芝士香。



由 3个平均年龄27岁的大男生所创立的Shunka旬香，属于日本式家庭餐馆，卖的是人人都想念的家乡菜。充满文艺细胞的Elven早年在日本念书，无心插柳学起了烹煮，后来更当上副总厨。在要求严格的日本，Elven的厨艺是备受肯定的。

回来檳城后，Elven先在大山脚开设日本餐馆，后来碰上Edison及TK，双方一拍即合，便产生了旬香，并朝着连锁方向发展。

Elven对食物的要求严谨，坚持日本的味道，不改良推出辣食。于是引进新的韩国菜色，让嗜辣者有新的选择。此外，餐厅的原料有90%从日本进口，调味料也自行调配，为的就是给予顾客不一样的日本餐体验。

旬香在2011年加入MFA（大马特许经营协会），也设立了中央厨房，管制食物水平，积极往连锁发展，并已在北马各地开了数家连锁餐馆，最近也设立了Kiosk。短短的一年内旬香即创造出超过百万的惊人业绩！

接下来，旬香将在檳岛及双溪大年设立餐馆，明年更会全面进军吉隆坡及巴生谷一带，也期许在最短的时间内将事业版图扩展到南马。三人对旬香信心满满，相信很快旬香便会遍布全马，成为市场家庭式餐馆先锋，引领日本餐走向另一个风潮。他们欢迎有意成为加盟商者致电询问详情。



Shunka的室内设计除了卡座，还备有榻榻米座位的样式享受。

旬香Shunka Japanese & fusion food
Outlet restaurant:
Bukit Mertajam, Parit Buntar, Kampar,
Raja Uda
Outlet kiosk:
1st Avenue Mall Penang
营业时间: 11.30am~11.30pm
有兴趣加盟成为合作伙伴者请联络:
info@shunka.com.my
04-5088510 (8.30am~6pm)
网站: www.shunka.com.my