

副刊



C14

【饮食】

光華日報 105

EDLCS (KW4S1S0306C114)
2015年3月5日 星期四

漫味半岛

林嘉君
陈友晋

回本 家乡料理

在檳城，日本料理随处可见，而人们想到日本料理总会第一时间想到寿司和刺身。但旬香 (Shunka) 日本料理餐厅却与众不同，菜单里找不到大家熟悉的寿司，主打的是日本家乡料理，有熟食、碳烤串烧、清酒和抹茶系列。

Phon Bencha (RM30.90)。



家庭式料理为主

除了由马六甲的热城头水街，在吉隆坡打铁街也有一家新开的日本料理餐厅。餐厅坚持保留日本当地的口味，让顾客来到这里仿佛置身于东京的美好，亦吸引了不少离乡的日本人的光顾。这家日本餐馆，以日本家庭式料理为

主，目前由多位年轻人经营 (Edison、陈维斌 (Eiven)、和林敏莉) 一起经营。“多年前，在一家小食店任职的日本料理餐厅，而且价格让人感觉到日本餐馆用餐是非常昂贵和奢侈的。因此我们决定将第一家餐厅开设在大山脚，而且设定了大众化的价格，希望让每个人都有机会品尝美味的日本家乡料理。” Edison 说。

「芝士玉子烧 (RM9.90)，是店家的人气招牌，观点说，繁忙时可能需费时15分钟才能完成。不过看似简单的玉子烧，背后一点也不简单，那得再裹上一层厚地裹着芝士，一口吃下去是满满的浓郁芝士和嫩滑蛋香，口感有层次，味道绝佳。」

「蓝时特选猪肉 (RM9.90)」，用了新鲜调制的蓝时腌肉，嫩滑的肉质合宜，一点也不会觉得油腻。」



「焦糖奶油蛋糕 (RM21.90)」，这道用中法结合的奶油蛋糕是必点的著名日本小食之一，除了樱花蛋糕还有抹茶奶油蛋糕，颜值高可口。」



「旬香集团的其中两位伙伴林敏莉 (志) 和 Edison (君)」，“知，在日语是新鲜、季节性的意思，因此我们希望能让大家新鲜、美味的日本家乡美食。”



「旬香日本料理以日本家庭式为主，并且是平价路线，顾客群除了本地人，亦深受日本人的喜爱。」



「碳烤串烧是日本人的最爱，下酒菜、左起有鸡肉、多春鱼、特选猪肉、鸡皮及鸡肉串太棒，价钱 (两串) 从 RM5.90-RM8.90 不等。」



「特色蛋卷 (RM15.90)」，感觉有点像本地的若缇煎蛋包，薄薄的面皮裹着日本蛋卷炒蛋，味道不错。」



「海菜火锅 (RM15.90)」，带有韩式风格，以泡菜为汤底，泡菜是店家自配，偏向日本口味，海菜锅中带点酸味，佐料丰富，章鱼、金针菇、蘑菇等等，相当丰富。」

「抹茶甜点系列 (RM18.90)」，抹茶系列是店家的招牌系列，自家烘焙抹茶口味的煎饼，清香的抹茶粉配上抹茶冰淇淋，和适量的红豆一起食用，为今天日本家乡美食留下幸福的句号。」



「蓝时特选猪肉 (RM9.90)」，用了新鲜调制的蓝时腌肉，嫩滑的肉质合宜，一点也不会觉得油腻。」

「焦糖奶油蛋糕 (RM21.90)」，这道用中法结合的奶油蛋糕是必点的著名日本小食之一，除了樱花蛋糕还有抹茶奶油蛋糕，颜值高可口。」

「旬香集团的其中两位伙伴林敏莉 (志) 和 Edison (君)」，“知，在日语是新鲜、季节性的意思，因此我们希望能让大家新鲜、美味的日本家乡美食。”

「旬香日本料理以日本家庭式为主，并且是平价路线，顾客群除了本地人，亦深受日本人的喜爱。」

「碳烤串烧是日本人的最爱，下酒菜、左起有鸡肉、多春鱼、特选猪肉、鸡皮及鸡肉串太棒，价钱 (两串) 从 RM5.90-RM8.90 不等。」

「特色蛋卷 (RM15.90)」，感觉有点像本地的若缇煎蛋包，薄薄的面皮裹着日本蛋卷炒蛋，味道不错。」

「海菜火锅 (RM15.90)」，带有韩式风格，以泡菜为汤底，泡菜是店家自配，偏向日本口味，海菜锅中带点酸味，佐料丰富，章鱼、金针菇、蘑菇等等，相当丰富。」

「抹茶甜点系列 (RM18.90)」，抹茶系列是店家的招牌系列，自家烘焙抹茶口味的煎饼，清香的抹茶粉配上抹茶冰淇淋，和适量的红豆一起食用，为今天日本家乡美食留下幸福的句号。」

Shunka Japanese Family Restaurant
地址: No. 124-C, Burma Road, 10010 Georgetown, Penang
电话: 04-2283888
营业时间: 11:30am-11:30pm

【特稿/摄影】