

新假期

「全港讀者人數之冠」旅遊雜誌「weekend Weekly」



上海

魚羊小店

私房菜擦清蒸黃皮老虎斑

龍蝦湯底打邊爐

\$150 歎檳城胡椒蟹 · 娘惹蝦

芒果當造!

10 品種試味報告



新宿咖喱過江龍 銅鑼灣

歎5星特盛咖喱飯

日式咖喱風停不了！新宿咖喱過江龍 GO!GO!CURRY! 正式登陸銅鑼灣。此咖喱店在日本、英國、新加坡等地共有四十七間分店，當中最為人津津樂道的就是其咖喱汁。製作此汁由頭到尾共需五十五個工序，汁底揀選了豬的不同部位來熬製，加入了茄汁、煉奶、椰奶等材料，造出來的顏色比一般日式咖喱深而辣，質地濃稠之餘，味道也相當複雜澎湃，汁內的豬肉碎更令個汁出奇地有咬口。白飯用上的是日本米滿當造的中國或泰國米，入口香滑有飯味。香港店現時只賣四款咖喱飯，當中的5星特盛咖喱飯，一碟有齊炸豬扒、雞扒、炸蝦、香腸和恰蛋，份量足夠2-3人分享！



5星特盛咖喱飯 \$125

同一碟飯尚有炸豬扒、雞扒、炸蝦、香腸和恰蛋，全部噴噴肉，配合以日本米製成的個淨白飯，與味道澎湃、質地濃稠的咖喱汁同吃，滿足！

創辦人黃遠宏和日籍一年內在港開五家分店，其身穿的制服，是與日本UNIQLO的Crossover出品，可見店子的受歡迎程度。



炸雞扒咖喱飯 (輕量級) \$70

日本用雞胸，為迎合香港人口味，香港專用雞排扒，肉質比豬扒嫩滑，炸到很薄脆，最讚是即使放超過20分鐘後才食用，依然非常爽口。



GO!GO!CURRY!

- 地址：銅鑼灣謝斐道468百匯中心地下E舖
- 電話：2832 5155
- 營業時間：11:55am - 10:55pm
- 平均消費：\$80/位
- 價錢：1. 不設加一，收現金及八錢碼
2. 除了5星特盛咖喱飯，其餘三款咖喱飯可選250g、350g及525g不同份量。



店子設計出自日本平裝品牌Samantha Thavasa設計師的手筆，以搶眼的紅黃綠主色，全店16個座位當中以Bar枱位為主。



GoGo! 咖喱飯 (輕量級) \$50

此類飯均有香腸、可帶心品嘗咖喱汁的濃稠味道。