

飲食

一書三冊 / 逢星期五出版 / \$15 /

878

2012/05/25

ETW.HK



四川麻辣  
火熱之夏

5080 500009





# 特濃 咖喱部隊

撰文 / 陳俊偉 攝影 / 謝致中 美術 / 麥道謙

日本咖喱近日大 hit，最新一家店叫 GoGo!Curry!。

除了日本 41 間分店，在美國、巴西及新加坡亦有設店，能開枝散葉，因為運作模式簡單清晰——全店只供應咖喱飯，與各式配料如炸豬扒、炸雞扒、炸蝦、香腸及蛋，尚有叫做「福神漬」的醃蘿蔔、特製噏汁等，構成不同組合的咖喱碟頭飯，並分為輕量、中量、重量及超量共 4 種分量，另有集合所有配料的 5 星特盛咖喱飯……

一碟咖喱飯，最關鍵的是咖喱汁，GoGo!Curry! 的色澤深沉、質感稠密，入口很濃郁，配白飯很惹味。以為是牛肉熬成？原來只採用豬肉，加入茄汁、椰奶、煉奶、香料、砂糖等。

但一定要趁熱進食，否則咖喱汁凝固成一團東西，難以下嚥。

豬扒採用本地豬肉，炸得酥香，脆漿不錯，但豬扒偏薄，若閣下習慣了貴價的厚切炸豬扒，必須要自行調整情緒；雞扒較為厚身，入口的感覺較佳；白飯則是「日本種」的白米，估計是中國大陸種植。

日文「Go」的發音與「5」相同，所以店內出現得多「55」：例如新張期間所有咖喱飯定價 \$55，又例如每个月的 5 號、15 號及 25 號都定為「GoGo! 日」，顧客會獲得優惠待，又例如室內的一些擺設均設定為 55 件……簡單的食品，都有其數字美學，不得不佩服日本人！

## 中量級炸雞扒咖喱飯

\$75  
雞扒比豬扒較厚身，  
咬口也較為明顯。

店員的鮮黃色猩猩制服，  
都是由日本人設計。



超量級 GoGo 咖喱飯  
\$75  
共重 710 克，是體力消  
耗量巨大者的至愛。

6 月 1 日才正式推出的  
5 星特盛咖喱飯 \$125  
集齊豬扒、雞扒、炸  
蝦、香腸和雞蛋。



中量級炸豬扒咖喱飯 \$75  
豬扒偏薄，但炸得夠  
香脆。



店很小，一律吧枱位，坐得逼狹。



GoGo!Curry! // 地址 / 銅鑼灣謝斐道 468 號百達中心地下 E 舖 // 電話 / 2832 5155 // 營業時間 / 每日 11:55am-10:55pm // 平均消費 / \$75