

飲食一番

2000

best-ever New Restaurants Guide
08年最佳新食府

“人氣食府推介74間”

原價\$58 隨475期新假期免費附送





繁華中·細味誠意

誠

繁華中的一片喧鬧，各人因為不同情事，忙碌於灣仔新與舊建築物中來回穿梭；在喘不過氣的節奏中，能品嚐用誠意製作的日式料理，那入口微溫的珍珠飯，配上簡單純粹的寧靜，吃的不再只是食材鮮味，亦是由遠東流傳的傳統飲食文化。

以誠作為店名，當然是以誠意作為經營理念，店內設有室內外環境供選擇；大廚每天親自挑選新鮮空運食材，每口刺身都是油光豐腴，坊間實在難得一見。此外，其爐端燒的牛肉採用安格斯牛肉，油脂均勻豐富，留下一陣油香於口中。誠的午、晚定食都設計精緻，叫一客日式料理後，視覺肚子都盛載滿足。



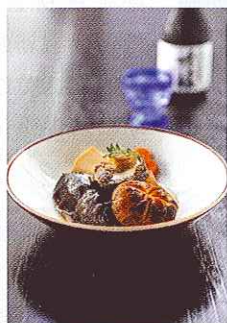
爐端燒午定食 \$80-\$180

燒物全是即叫即燒，有燒鰻魚、雞骨腸、燒帶子、鮮茄子及燒鮮菇，十分惹味；此外，其三葉菇菌蒸水蛋，蛋味濃郁，滑得「咗」入喉嚨，必食。

SIGNATURE DISH

鮮鮑魚、關東刺參 \$480 (晚市定食套餐)

選用關東刺參，由於長於較冰冷的水域，所以口感爽滑帶脆，鮮甜味非常突出，是上佳的貨色。配以新鮮鮑魚上碟，可見餐廳對於用料，實在毫不吝嗇。兩種鮮味非常配合，咬下滿嘴甜汁溢滿口腔，一爽一彈的口感融和至極，非常滿足。



五盛刺身 \$280 (晚市定食套餐)
魚腩、日本海膽、帶子
每件刺身都十分肥厚，牡丹蝦更與成人手掌一樣長，鮮味迫人，令人再三回味。



地址：灣仔莊士敦道60號2樓
電話：2866 1010
營業時間：11:30am-3pm、
6pm-11:30pm
招牌菜：晚市定食套餐 \$480
平均消費：\$100-\$200
註：設加一，收現金及信用卡



WESTERN
CUISINE

西菜

JAPANESE
CUISINE

日菜

CHINESE
CUISINE

中菜

SOUTH EAST
ASIA CUISINE

東南亞菜

OTHERS

其他