



## YAGURA 秋日和风蟹宴

### 懒人の螃蟹料理 北海道三大名蟹再度华丽登场

(2015年10月13日, 香港) – 秋意渐浓, 又来到嗜蟹的好时节。由即日起, 品嚐北海道名蟹不一定要远飞日本, 更不需要亲身动手, Yagura 日本餐厅再度华丽登场的「秋日和风蟹宴」, 以北海道空运到港的三大名蟹 – 松叶蟹、毛蟹及鱈场蟹作主打, 每吋蟹肉均由师傅悉心去壳照料, 呈现的蟹料理由热汤、寿司、炸物、烧物以至火锅, 甘香丰腴的极致美味, 岂能错过?

#### 北海道松叶蟹宴

每位 HK\$398 / 兩位起

北海道松叶蟹是最古老的食用蟹, 身价矜贵, 特点是蟹脚细长, 蟹肉细腻柔软, 甜味十足, 当地人誉之为「蟹后」。Yagura 的美食团队以各种炮製手法把松叶蟹的精华发挥至极致, 整个松叶蟹蟹宴包括松叶蟹肉及蟹籽沙律、季节刺身叁点、寿司盛合、松叶蟹棒汤、松叶蟹脚、蕃薯天妇罗、蟹膏炒饭及精选甜品。

##### 松叶蟹宴精选

###### • 松叶蟹棒汤

师傅先将细长的松叶蟹脚去壳, 再将原条蟹棒放於木鱼汤中, 与豆腐及甘笋同煮, 口感绵密细緻的蟹棒吸收了清新的热汤, 令人垂涎。

###### • 蟹膏炒饭

蟹膏炒饭向来深受饕客喜爱, 师傅将蟹膏及蟹肉与日本米同炒, 圆浑饱满的米粒乾身烟韧, 而且瀰漫著怡人的蟹膏香气, 滋味浓郁, 满足感油然而生。

#### 北海道毛蟹宴

每位 HK\$648 / 兩位起 (须两日前预订)

北海道毛蟹长年生长於极度寒冷的深海海底, 在纯净无污染的环境中需历经十年才可长到约 500g 体型, 渔获量十分有限, 因此日本人视之为最名贵的严冬食材之一。毛蟹的肉质非常细緻, 蟹膏亦特别丰腴, 最适合用作刺身、冷盘及火锅配料。北海道毛蟹蟹宴包罗各款特色料理, 包括海胆蟹肉沙律、季节刺身叁点、寿司盛合、温室野菜天妇罗、毛蟹牛肉豆腐火锅及精选甜品抹茶厥饼十胜红豆。

##### 毛蟹宴精选

###### • 海胆蟹肉沙律

新鲜清香的海胆, 放在细嫩的北海道毛蟹上, 再淋上由木鱼花水及清酒造成的蟹醋, 製作简单的一道蟹肉沙律, 焕发十足鲜味, 怡人芳香久久不散。

YAGURA

LG, Eaton, Hong Kong  
380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2710 1010 F (852) 2385 5009  
www.yagura.com.hk  
yagura@eatonhotels.com



#### ·毛蟹寿司盛合

三款寿司包括**蟹籽蟹膏甘虾寿司**、**毛蟹蟹肉寿司**及**牛油果软壳蟹卷**。前者用了两种活蟹精华 - 蟹籽及蟹膏，再加上鲜甜甜虾，鲜味度满分；毛蟹蟹肉寿司将毛蟹去壳起肉，原始的鲜甜蟹味足本送上；而酥脆的炸软壳蟹则裹进健康的牛油果内，惹味却不失清香，口感十足。

#### ·毛蟹牛肉豆腐火锅

鲜嫩细腻的毛蟹最适合以火锅方式烹调，毛蟹滋味渗尽清新的木鱼花汤底，味道清甜鲜香，为涮煮的蔬菜与嫩滑富油香的**美国安格斯牛肉**加了一层鲜香。当细味过毛蟹的嫩肉丰膏後，再将一碗白米饭混入鸡蛋，倒尽已煮的火锅浓汤内煮成「杂炊」，一滴不留地尽嚐毛蟹精华。

### 北海道鱈场蟹宴

每位 **HK\$1,088 / 四位起** (须两日前预订)

北海道鱈场蟹的体形庞大且佈满刺状，因而有「蟹中之王」的称号，最大卖点是其巨大的蟹腿肉，肉质鲜甜饱满又扎实，往往是蟹迷的首选。总厨以多元化的烹调方式突出鱈场蟹独特鲜味，是次鱈场蟹蟹宴的精彩菜式包括：**鱈场蟹蟹肉伴甘酢温室车厘茄**、**日式蒸鲍鱼**、**築地时令刺身四点**、**寿司盛合**、**鱈场蟹蟹脚黄金七味烧**、**原只鱈场蟹盖**、**蟹膏及广岛蠔肉蒸蛋**、**鱈场蟹蟹棒及舞茸野菜天妇罗**、**鱈场蟹野菜豆腐火锅**及**静冈蜜瓜**。

#### 鱈场蟹宴精选

##### ·原只鱈场蟹盖、蟹膏及广岛蠔肉蒸蛋

这道**矜贵版的茶碗蒸**，用上巨大的鱈场蟹盖作盛载器皿，霸气尽现。师傅先将丰腴的鱈场蟹膏盛起，再与广岛蠔肉加入拌匀後的蛋液，倒回鱈场蟹盖後再蒸至软嫩，蟹膏及蠔汁全收入蛋液之中，每一勺均嚐到甘甜的蠔鲜蟹香，让人一试难忘。

##### ·鱈场蟹野菜豆腐火锅

与毛蟹牛肉豆腐火锅相似，师傅将硕大的鱈场蟹脚拆下，放进怡人的木鱼花汤底内，伴上蔬菜及顶级的**美国安格斯牛肉**，鱈场蟹脚厚肉而味鲜，而完成後还可以製作「杂炊」，滋味无穷。

YAGURA

LG, Eaton, Hong Kong  
380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2710 1010 F (852) 2385 5009  
www.yagura.com.hk  
yagura@eatonhotels.com

A member of Langham Hospitality Group



北海道松叶蟹宴



北海道毛蟹蟹宴



鱧场蟹野菜豆腐火锅



北海道鱧场蟹宴



抹茶厥饼十胜红豆

\* 另加一服务费

查询及订座，请联络香港逸东酒店 Yagura 日本餐厅：

地址： 香港九龙弥敦道 380 号地面下层

电话： 2710 1010

电邮： yagura@eatonhotels.com

营业时间：星期一至星期日 12:00nn – 3:00pm / 5:30pm – 10:30pm

YAGURA

LG, Eaton, Hong Kong  
380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2710 1010 F (852) 2385 5009  
www.yagura.com.hk  
yagura@eatonhotels.com

A member of Langham Hospitality Group





### 關於 Yagura 日本餐厅

秉承日本居酒屋的消閒特色，Yagura 以精选日式美食吸引各界青睞，让亲朋好友於装潢时尚、舒适的环境里畅聚，共享创意寿司卷、天妇罗及炉端烧等精緻美食，更是香港首间停售蓝鳍吞拿鱼的日本餐厅，竭力维护海洋生态，提倡可持续营运理念。

### 關於香港逸东酒店

香港逸东酒店位处九龙弥敦道的黄金地段，邻近著名的旅遊景点 - 庙街及玉器市场，旅客只需步行数分钟即可到达佐敦港铁站，随时都能以最便捷的方法穿梭各区。

酒店设 465 间设备齐全的客房及套房、叁间宴会厅、十间多功能宴客室、时尚的尊贵会、六间餐厅及一间露天酒吧，荟萃世界各地的怡人美饌。还有酒店顶层的室外恒温游泳池及健身室，旅客可一边欣赏弥敦道的繁华景緻，一边舒展身心。

香港逸东酒店更积极提倡有关环境及社会绩效的方案，以降低整体资源消耗量，提高持份者包括员工、供应商及客人等的成本效益及环保意识。

如欲查询香港逸东酒店资料，请浏览 [hongkong.eatonhotels.com](http://hongkong.eatonhotels.com)。

传媒查询，请联络：

公共关係及传讯经理

陈敏诗

电话 (852) 2710 1935

传真 (852) 2385 8132

[erica.chan@eatonhotels.com](mailto:erica.chan@eatonhotels.com)

传讯主任

何名尉

电话 (852) 2710 1973

传真 (852) 2385 8132

[wammi.ho@eatonhotels.com](mailto:wammi.ho@eatonhotels.com)

YAGURA

LG, Eaton, Hong Kong  
380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong  
T (852) 2710 1010 F (852) 2385 5009  
[www.yagura.com.hk](http://www.yagura.com.hk)  
[yagura@eatonhotels.com](mailto:yagura@eatonhotels.com)