

2022.6 vol.25

深圳「富二代烧肉」
人均1377元，刚开1个月

A +

[日式烧肉Omakase]

鸟金旗下烧肉新品牌

鸟金
，深圳T

OP1的烧鸟，点

评上都是慕名而来的人。最近它同一集团的品牌来了，金竜苑，人称富二代烧肉店。

人均1377元，预约制

新店就开在南山侨城东，刚开1个月，就成了华侨城人的深夜食堂。1对1的板前烧肉，讲究面对面做料理，是视觉和味觉的双重享受。

有套餐，也可以单点

店里套餐内容会不定时更换，前菜、肉类到甘味都安排到位，每天会精选7款冰鲜和牛部位烤制，一套烧肉omakase吃下来需要90分钟左右。

B +

[双人套餐，16道料理]

只用冰鲜和牛

Ice fresh beef

金竜苑只用冰鲜和牛制作菜单上所有的料理，大大降低了和牛本身鲜度与水分的流失，从根本上体验和牛的最佳风格和口感。

和牛主打Mayura和雪龙两个系列，“Mayura”来自于南澳大利亚石灰岩海岸，可谓是牛肉中的精品。中国出品的雪龙牛肉，属于黑毛和牛血统，懂行的老饕都懂。

西冷寿喜烧

サーロイン・すき焼き Sirloin Beef Sukiyak

套餐里的重头戏，澳洲西冷加特调的关西风味寿喜汁现烧，经过高温炙烤，入口能感受丰富的肉汁，肉质出乎意料的滑嫩。

日料对于米饭的要求异常苛刻，每口寿司米粒饱满晶莹，加上无菌蛋的烘托成就，西冷飘着油脂和鲜甜香，口感惊艳四座。

菲力

ヒシ Filet

厚度适中的菲力，脂肪存在感不强，只需简单的胡椒盐提味，看这冒着油花滋滋作响的模样，等待的每一秒都是煎熬。

牛舌

牛タン Tongue

不同部位不同食感，这里是用和牛舌根部分，更为柔软。1份有盐烤和葱烧2种做法，柠檬的香气提出了牛舌的爽脆，三口不忘。

法国生蚝刺身

シラルド牡蠣刺身 Gillardeau Oyster Sashimi

被誉为“蚝中劳斯莱斯”的法国吉拉多生蚝，肥硕丰腴的蚝肉，搭配特调辣酱，口感对得起它昂贵的价格。

还有这些，满足不同口感

これらの和牛

还有三筋、牛小排、横膈膜、伊比利亚猪颈肉、和牛寿司、和牛塔塔...食肉者的天堂，试完绝对会加单，很适约会或宴请。

单点·夏多布里昂

シャトーブリアン Chateaubriand

那天还追点了夏多布里昂，源于法国同名著名作家，因为他热爱柔软的菲力牛肉心才得此名。5分熟足以，厚切的艺术，入口就能体会。

C +

[一定要提前预订]

金竜苑的装修设计由日本著名设计师操刀，餐具也充满讲究，碗筷碟均从日本进口手工制作，和重要的人吃饭，细节必须抠。

店内设有板前和3间包房，每一处细节都务求打造最接近日本本土的设计风格，包房可以容纳8人用餐，记得要提前预订哦。

每天营

业到凌晨2点，

推荐坐在板前近距离看厨师料

理各种牛肉的精品部位，配上一壶清酒佐餐，几人围坐侃侃而谈，这是只属于深夜的惬意。

炭烧 · 金竜苑

///

人均

1377/人

营业时间

18:00-次日02:00

地址

侨城东路恒邦置地大厦2层202

(侨城北站A口)

柠檬美食原创作品，未经授权转载文章盗用图片，将承担法律责任