

南洋商報

NANYANG SIANG PAU 您的创富伙伴



南洋商報

时事 PRIME NEWS

2016年4月2日 星期六

B5



米其林寿司上桌

B5

最好吃最难订 尽在瑞吉酒店 顶尖寿司天妇罗齐奉上

(吉隆坡 1 日讯) 现今只需前往吉隆坡中环瑞吉酒店 (The St Regis KL)，就可在同一个屋檐下，同时品尝日本两家顶尖料理店的寿司及天妇罗！

这两家日本料理店分别是鮎齐藤寿司 (Sushi Saito) 和银座天国 (Ginza Tenkuni)，今天在企业家丹斯里蔡偈友主持下，隆重开幕。在场者也包括瑞吉酒店总执行长蔡嘉文。

这两家日本料理店现在同一屋檐下为顾客制作由日本空运而来的寿司及天妇罗。但消费者若要同时间品尝寿司及天妇罗，则需选择私人厢房。若是只选其一，就可选择坐在寿司台或天妇罗台。

齐藤孝司亲自坐镇

鮎齐藤是连续几年皆荣获 3 星米其林的寿司餐厅。这家被公认为是全日本最好，同时也是最难预订的寿司餐厅，总店位于东京赤坂，并由大师级寿司师傅齐藤孝司 (Takashi Saito) 操刀。

鮎齐藤获全世界旗下餐厅米其林星级总加最多的法国名



齐藤孝司 (右起)、蔡偈友及露木基博为吉隆坡中环瑞吉酒店的日本料理店敲开獺祭纯米大吟酿酒瓮，以示开幕后，由蔡嘉文 (左) 盛酒宴客。

厨，乔尔侯布甸 (Joel Robuchon) 评选为“全世界最好的寿司餐厅”。

齐藤孝司配合餐厅开幕，

特于今日 (1 日) 及明日 (2 日) 亲自为食客准备寿司。接着，这家在日本海外第一家的分店，将由他一手提拔的上原

聪 (Satoshi Uehara) 担任总师傅，并由久保田将司 (Masashi Kubota) 等人协助。

齐藤孝司无意再开分店

齐藤孝司因为与蔡偈友家族友好交情，才在大马增设这家分店，但暂无意开设更多分店。

他接受记者访问时解释，由于坚持“日本原味”，他不会随意在吉隆坡总店未进入轨道前，考虑开设分店，以免影

响食品素质。

他同时会坚持在每天凌晨亲自在东京挑选新鲜海产，并于每周二、五空运至大马。

“这里所有食材都是从日本运来，我会坚持这里的味道与日本的一样，不会加入本地风味。”

银座天国百年老店

至于银座天国是一间拥有百年历史，以经营天妇罗而闻名的老店。银座天国也是大马首个天妇罗专卖餐厅。它与日本传统老店一样，天妇罗煮食台只准备 12 个座位，而煮食台及布置都是使用超过 300 年树龄的日本柏树 (Hinoki wood) 打造。

食客若想要私人空间，这里也设有 12 人包厢。

银座天国主席露木基博 (Motohiro Tsuyuki) 透露，大马分店的食材皆从日本空运，以让大马顾客在这里也吃到日本道地的天妇罗风味。

“我们要引进真正的日本风味，不加入迎合本地的味道。”



齐藤孝司 (右) 一丝不苟、细心以娴熟的手法处理刺身。