

# 米其林 3 星餐厅入驻首都

## “鮨齐藤”寿司全球最佳



齐藤孝司每天凌晨亲自在东京挑选新鲜的海产，然后再空运至大马。

报道：张鹏程

(吉隆坡 29 日讯) 连续几年皆荣获 3 星米其林的寿司餐厅“鮨齐藤”(Sushi Saito)，即将于今年 4 月入驻吉隆坡中环瑞吉酒店(The St Regis Kuala Lumpur)！

这家被公认为是全日本最好、每人消费至少 1000 令吉，同时也是最难预订的寿司餐厅——通常需 6 个月等待时间，总店位于东京赤坂，并由大师级寿司师傅齐藤孝司(Takashi Saito)亲自操刀。

### 星级厨师量身定制

值得一提的是，“鮨齐藤”更被全世界旗下餐厅米其林星级总加最多的法国名厨，乔尔·侯布匈(Joel Robuchon)评选为“全世界最好的寿司餐厅”。

这里的每一道寿司皆由星级厨师们一丝不苟、细心地制作，故分量十足且扎实。此外，体贴的他们也尽可能迎合客人的口味，并为他们量身制作各种寿司。再加上由超过 300 年树龄的日本柏树(Hinoki wood)打造的优美环境，亦给人一种温暖且亲切友好的气氛。

“鮨齐藤”吉隆坡分店将与日本总店相同，皆是以经典的日式传统餐厅形式呈现。但这里却比总店大，共有 2 个寿司台与 16 个位

子，寿司师傅与顾客皆面对面坐着，他们如何制作寿司、如何摆盘，顾客皆可以看得一清二楚。此外，也另附 2 个包厢。

吉隆坡分店总师傅将由齐藤一手提拔的上原聪(Satoshi Uehara)担任，并由久保田将司(Masashi Kubota)等人协助。齐藤表示，自己 1 年亦会来马 4 次。

谈及金枪鱼、鲷鱼、鳗鱼、蛤、卵、蟹、海胆等食材是皆从日本进口。一天仅睡 4 小时的齐藤友善地表示：“嗯，这是我的坚持，亦不想辜负我所积累下来的好名声。我会于每天凌晨亲自在东京这里挑选新鲜的海产，并于每周二、五将它们空运至大马。”

## 海外唯一分店

询及东京、大马之后，会否开设第三分行时，齐藤笑了。

“最近，我每天均会接到 4 至 5 通的来

电，大伙儿皆一直不停询问我，吉隆坡分店何时会开张。非常开心，它终于开张咯！选择大马，非盈利考量，而是

因为与丹斯里蔡僑友家族的友好交情。我就仅时会开张。非常开心，它终于开张咯！选择大马，非盈利考量，而是

“届时，大马的‘鮨齐藤’将会是我于海外的唯一分店，未来也不会考虑再增设更多的分店了。”

丹斯里蔡僑友表示：“在大马，乃至全

世界，尤以东南亚皆有一群齐藤的固定拥护者。

“‘鮨齐藤’的莅临，势必给大马旅游业带来巨大的收获，并呈现一片美好景象。”



同样以经典的日式传统餐厅形式呈现的“鮨齐藤”吉隆坡分店，会比日本总店来得大，共有 2 个寿司台与 16 个位子，寿司师傅与顾客会面对面坐着。

## 3 年 3 星 亚洲 50 佳

2008 年，米其林 1 星；2009 年，米其林 2 星；2010 年，米其林 3 星！从第一本米其林指南发行以来，年仅 44 岁的齐藤孝司以每年摘 1 星的速度，迅速在 3 年内“修成正果”，获得了米其林 3 星的荣誉。

此外，“鮨齐藤”也位列圣培黎洛(San Pellegrino)亚洲 50 佳餐厅之一。

“青出于蓝，而胜于蓝”这句话用在齐藤身上似乎很贴切。

纵然由其师傅坐镇的寿司餐厅已获得米其林 2 星的美誉，但自立门户后的齐藤却抱着“初出茅庐不惧虎”的心态，通过辛勤、艰苦的工作与努力，最终使其成为全日本“唯三”的米其林 3 星餐厅！

其实，齐藤这家低调的小寿司餐厅，

就位于一个公园的停车场内，且仅有 8 个位子，但即使这样亦没能阻止饕客们提前数月预定，并“跋山涉水”前去那里享用寿司。

纵然“鮨齐藤”是日本的“唯三”；但来到大马，它却摇身一变，变成了“唯一”！这，皆因它是吉隆坡，乃至整个大马唯一的一间米其林 3 星餐厅。