

Kampachi 勘八

1 八月, 2017 by FOODSION



撰文：林仪倩

撰文：林仪倩

日语Omakase，是「拜托」的意思，后来沿用在寿司店或高级餐厅，普遍指「厨师发办」之意。顾客只需向厨师说好消费预算，其他就请对方负责发办即可，这种饮食文化逐渐也成为日本料理的最高境界，厨师会把自己最拿手的食作端出来，顾客口中吃的就是「百分百的信任」。

不问做法、不问菜单，厨师端什么上来，顾客就吃什么，随时都有味蕾的惊喜出现。来到寿司厨房，站在面前的寿司师傅，更要扭尽六壬，讲求刀功了得，手起寿司落，一眼关七，还得把满肚子的知识磨利，以毕生功夫席前献技，还得随时应付客人刁钻的问题。

这次受到位于高尚寓所内The Troika的日本餐厅Kampachi勘八邀请，坐在寿司吧前品尝日本寿司师傅柴田纪和的表演，甚称人生一大乐事。他从16岁便开始进入美食行业，特别钟爱江户时代前的寿司。基于对寿司的热忱，他利用6年时间打稳根基后，便到世界各地去发扬日本寿司文化。

柴田纪和从日本东京到香港，再到辛巴威哈拉雷和中国广州，最后来到大马吉隆坡。不说你不知道，由于长年在香港和广州工作，他能说些基本的广东话，使得人们很喜欢向他提出各种问题。他非常重视从大阪市、东京筑地市场空运进来的海产新鲜度，当晚他亲自奉上的每一块寿司，每一道小吃，至今都令人回不已味。

如果你也想要来一顿犒赏自己的Omakase，不妨试试午间Omakase套餐，设有RM125、RM158或RM198三个价钱选项。不然跟朋友家人享用周日早午自助餐，收费为成人RM185、儿童（5-10岁）RM100，可选择今日空运寿司、一个厨房主餐、无限量供应热食如天妇罗、鳗鱼豆腐、炸牡蛎、牛肉卷、盐烧鲑鱼头、蒜味带子、铁板烧等约19种菜式，最后别忘了还有甜品。

勘八

Lot G-3, The Troika, 19 Persiaran KLCC, 50450 Kuala Lumpur.
电话：03 2181 2282
营业时间：12pm-3pm/ 6pm-11pm

Highlights



Shioi Iri Ginnan
塩煎り银杏

从日本空运进来的银杏，原颗和着盐一起烧烤。
小心剥开硬壳，露出翠绿色的果肉，
和平时常见的黄白色肉完全不同。
入口更令人惊讶，翠绿果肉软嫩有弹性，
而且还带甜味。



Nama Ikura Shouyu Tuke
生いくら醤油漬け

新鲜鲑鱼鱼子以日本酱油
腌渍后，
伴着带点辛辣的白萝卜泥
一起吃，
更突显鱼子的鲜和油香。



Katsuo Tataki
かつおたたき

秋天的鲣鱼最为肥美，
拿来炙烤可使油脂分化包
裹整块肉上，
便能做到入口即化的功
效。
师傅再以柚子酱的微酸，
来中和满口的油腻感，
让胃脏可以容纳更多食
物。



Shima-Aji, Kanpachi, Sanma
缟鰯刺身、かんぱち刺身、秋刀鱼刺身

缟鰯刺身和间八、红鰯刺身，都是当季的鱼产。



Kinoko to Iwashi Tsumirenabe
きのここと鰯つみれ鍋

这碗沙丁鱼丸菇汤未成形前，柴田师傅现场割切沙丁鱼、
去骨的技法。
去除头尾和内脏后，再用手把鱼骨从中间轻松拉出，
接着把肉跟洋葱和青葱一起剁碎，避免幼骨刺喉。
调些盐和胡椒后，便用力搅拌成鱼丸，放入高汤中与各种
菇类煮成汤，
已没有沙丁鱼原来的腥气，尽显清甜美味。



Maguro Toro Aburi Sushi, Akakai Nigiri Sushi
鰹とろ炙り寿司、赤贝握り寿司

鲔鱼腩寿司上桌前先用备长炭在表面微烤一下，使油脂化开，入口更顺滑。
而当季的蛤蜊寿司，只看师傅现场打开贝壳，就立马刀切。

Maguro Toro Aburi Sushi、Akakai Nigiri Sushi
鲔とろ炙り寿司、赤贝握り寿司

鲔鱼腩寿司上桌前先用备长炭在表面微烤一下，使油脂化开，入口更顺滑。
而当季的蛤蜊寿司，只看师傅现场打开贝壳，就立马刀切。



Wagyu to Matsutake Nigiri Sushi
和牛と松茸握り寿司

野生松茸菇烤香后，再放于微烤的和牛肉上，
吃出了松茸独有的香气。

Amera Tomato
アメラマト

这是日本静冈县的高糖度
蕃茄，冰镇后切片，
加些炭盐一起吃，冰凉且
甜美，
令人感动得舍不得吃下
去。

Anago Nigiri Sushi
穴子握り寿司

海鳗经过腌制烧烤后，扫
酱切片做成寿司。
上桌前再撒上芳香清新的
柚子皮，
盖过鳗鱼本有的些许海腥
味



Nashi
梨

这道从日本空运进来的梨，清甜香脆，
是最好的「师傅发办」结尾。