



「家」 鐵板燒及壽司 即將於 K11 MUSEA 開幕
尋回家的味道 飽覽維港美景的室外平台

全新日本鐵板燒及壽司料理「家」，即將於糅合藝術，人文及自然元素為一體的 K11 MUSEA 5 樓開幕，獻上非凡的日式餐飲體驗。

「家」獻上融匯創新及傳統元素的鐵板燒及其他精緻和食，並打造出充滿東洋時尚感的環境，令人完全融入和風之「家」，享受別出心裁的日式美饌。

家，是一個凝聚力量，快樂及溫暖的地方；每個人在外面久了往往最記掛的就是家，回到家就可以找到最了解你的人，最熟悉的氣味，以及最令你做回自己的簡單美。餐廳以家為名，就是希望客人來到餐廳可以完全放鬆，忘卻在外的所有煩絲，以最坦率的自己進入家，開懷地享受日本料理。

幾何東洋 走進新日本之家

「家」佔地 2600 平方呎，踏進餐廳即可見以日本皇室家徽「八重菊」為主題的壽司吧，高貴的原條木枱結合雲石打造出高貴的用餐環境，可以同時讓 10 位客人享受由大廚即時在你面前演繹的和風料理。連接壽司吧的是 2 間分別可以坐 8 人及 12 人的鐵板燒房，兩間房間也放上特別在日本搜羅回來的高貴陶瓷藝術品，而且更掛上出自日本著名畫家之手的作品「雲龍」，令空間更添傳統日本氣息。餐室的另一端連接可以將維港景色一覽無遺的寬闊露台，讓人可以在美景前舒懷放鬆，與好友淺酌談心，享受猶如回到家的感覺。

餐廳的每一角落也可發現不同的收藏，例如有專門收藏日本酒的酒庫，提供大量珍貴酒藏，例如已經在市面找不到的「輕井澤」以及不同年份的「響」。而餐廳亦設有一個收藏古巴名雪茄的雪茄房，以及一個乾式熟成櫃。

餐廳設計以幾何形狀為主題，木製的天花，地板及牆身都以不同的幾何圖案帶出空間感，並配以現代化日本藝術品，再加上柔和舒適的燈光，令整間餐廳發放新東洋的時尚光芒。

「家」的鐵板燒由曾於日籍大廚 為島竜二主理；入廚三十年的為島為島竜二，之前曾於神戶名酒店 Kobe La Suite Harbor Land、京都鐵板燒店いづつや及澳洲 Yamato Steak House 擔任主廚，經驗豐富，喜歡將懷石料理的不時不食，講究食材配搭的元素融匯至鐵板燒料理上，將四季之美完整呈現。

而為島竜二亦擅長創作醬汁，喜歡因應不同材料而調較出能突顯食材鮮味的醬汁，令菜式的味道更為豐富。

「家」的鐵板料理融匯傳統及創新風格，在食材上以不時不食為原則，注重菜式及醬汁的配搭，並由大廚即場演繹，為客人在帶來極致的餐飲體驗。家亦會同時獻上精緻的壽司與刺身料理；大廚會仔細處理每天由日本直接進口的新鮮海鮮，巧手呈上充滿鮮味的出品，令味蕾大滿足。

家 鐵板燒及壽司

營業時間

午餐: 下午 12 時至 2 時 30 分

晚餐: 晚上 6 時至 10 時半

平均消費: 午餐:HKD\$600 晚餐:HKD\$1200

貴賓房- 2 間

座位數目: 38 人

電話: +852 2633 0111

地址: 尖沙咀梳士巴利道 18 號 K11 MUSEA, 5 樓 510 號舖