

# 當食肉獸遇上 T 骨扒

當見到面前這塊重三十安士、如蝴蝶合起翅膀般的 T 骨扒，大家都看呆了。當各人正議論紛紛，怎可能以一人之力將之幹掉之際，同桌一位女生已手起刀落，然後一片粉紅色的肉嫩牛扒已放在我的碟上，忍不住放入口，那濃厚的肉汁急不及待爆發，微微燒焦的表面令肉香四散，轉眼間，方才的巨扒已僅剩下一條巨骨。見到鄰桌一人一客慢嘆這塊以乾式熟成了九十天的 T 骨扒，我，其實都好想 encore，早知一開始就不扮淑女，說甚麼分甘同味了。

記者：李莉 攝影：潘志恆



Jonathan Glover(左)與行政總廚 Aarik Persaud 希望大家不用走入香港仔，都能享受到乾式熟成牛扒的滋味。



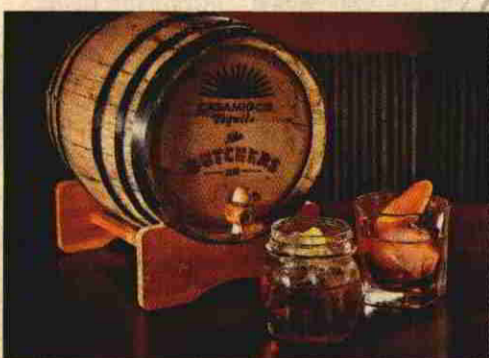
Nova Scotia Lobster Roll with Triple Cooked Fries \$200

麵包烘得香脆，龍蝦味亦鮮嫩，惟獨嫌第一口吃下時太冷，跟暖的麵包不太夾。



餐單還有人氣極高的招牌漢堡包。\$160

店內提供兩款經典的雞尾酒 Re-fashioned Cocktail (左) 和 Classic Negroni，入口非常猛烈辛辣。各 \$90



Aarik 心水配搭店內不同牛扒的紅酒，是來自南澳 Barossa Valley 的 2010 Torbreck The Steading，非常易入口，味道夠全面，能帶起牛肉的香味。每支 \$1,050

Steak Frites by The Butchers Club 中環士丹頓街 52 至 56 號地下



T 骨扒 \$1,650

由牛的前腰脊切出來，大的一邊是西冷，另一邊是牛柳，因似英文字母中的 T 字，所以叫 T 骨。這塊重三十安士的 T 骨扒，來自美國，經過九十天的乾式熟成，吃下肉汁豐腴，肉質非常鮮嫩。



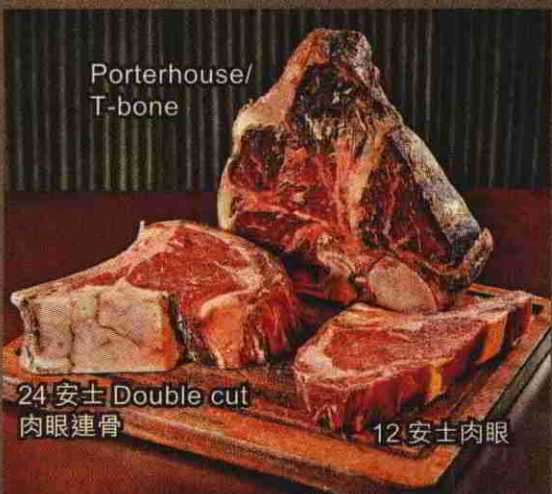
要吃到最完美的肉質，最好是 medium rare，否則會太乾。



牛扒最少一吋厚，但意外地非常脆滑。



所有牛扒均配有三款自家製醬汁，分別是(左起)Bearnaise 醬、黑椒醬和辣根醬，但個人認為甚麼都不點最好味。



24 安士 Double cut 肉眼連骨

12 安士肉眼

店內主要供應三個部份的乾式熟成牛扒，除 Porterhouse 是美國 USDA Prime 安格斯牛外，其他都是來自澳洲新南威爾斯。

餐廳牆上也列出牛的不同部位。

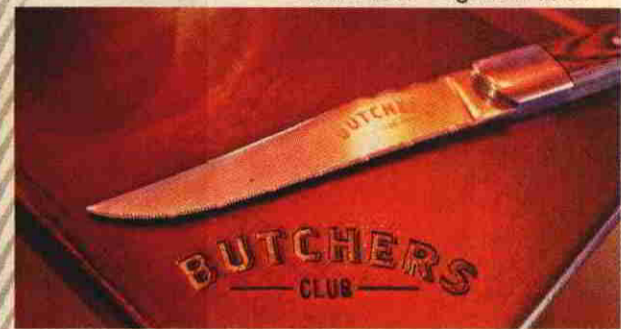
## 草飼和穀飼

口感肥滋滋、油花分佈均勻的，就要選穀飼牛。所謂穀飼牛，多數屬於圈養型，從小就被關在飼養場內，沒有運動，加上以粟米、小麥，以及大量高濃縮蛋白來餵食，牛肉中的脂肪含量自然快速增長，肉質一定肥美。

如果喜歡肉味濃厚，少肥肉的，就非草飼牛莫屬。草飼者，當然就是活在藍天下，奔走於大草原，每天以芬芳青草來填飽牛牛的四個胃，因為天天行草原，運動量自然大，肉就自然瘦，幾乎沒有脂肪，只留下濃香肉味。



為了令大家享受完美的鋸扒過程，連刀都找法國南部牛扒刀名牌 Laguiole 訂製。



這塊乾式熟成 (dry aged) 的 T 骨扒，出自成名於香港仔田灣的 The Butchers Club。本來以澳洲新南威爾斯的牛肉為主打，但去到 T 骨扒，始終還是情歸美國安格斯黑牛，「我們也只用美國北部的安格斯牛扒，因為體形夠大，就算經九十日至一百天的 dry aged，牛扒流失了百分之二十的水份，扒相仍然夠照。」行政總廚 Aarik Persaud 說 T 骨扒一定要夠肥膏，所以不能用草飼的牛，草飼牛運動量大，肉質較粗，像 T 骨這種位置沒有足夠油脂，就是在 dry aged 後仍然會難口，所以才揀選穀飼的美國牛，看中的就是啖啖肥肉。肥肉在乾式熟成的過程裏會收乾部份油脂，筋膜亦會切斷，到九十至一百天後，肉質剩下的就是柔軟，而牛肉的味道亦特別集中和有層次。

## 穀飼牛 肉味多層次

看似巨型的 T 骨扒，要吃其真味，Aarik 建議只燒至三成熟 (medium rare)，「此時肉質呈粉紅色，特別鮮嫩。」Aarik 說這牛扒其實不下任何調味都已肉味十足，但放入攝氏五百度高溫的燒爐前，還是會下少許海鹽和黑椒，讓吃下時有淡淡鹹味，由於上枱前還會放在熱石上緩緩冷卻，讓其肌肉放鬆，因此更不應該烤過熟，否則吃下時就肉汁全失。

當然，怕肥膩的人更期待這兒的肉眼扒。

The Butchers Club 由兩年前開業以來，一直都以澳洲新南威爾斯牛肉作主要牛肉供應，「我們花了很長時間才找到現在合作的農場。」Aarik 解釋喜歡澳洲牛，因為現在合作的這間農場為了達到合乎心目中的牛肉質感，會先以青青芳草餵飼牛隻約三年，等肌肉慢慢發展，

到最後的一百五十天才以穀物飼養，增加脂肪比例之餘，亦希望牛肉有更多不同的味道，肉汁也更豐盈。事實也只有穀飼牛才適合乾式熟成，「沒有足夠脂肪，dry aged 後便如木柴一樣，只得乾，沒有肉汁了。」Aarik 笑笑說。

這兒的澳洲新南威爾斯肉眼，一般會經過四十至四十五天的風乾熟成，讓其所含的蛋白質軟化肉質本身的組織，當中百分之十至十五水份亦會自然流失，此際外層變乾，味道層次豐富。



餐廳設有風乾肉櫃。

## 炸薯條 陣陣鴨油香

新店改名 Steak Frites by The Butchers Club，就是打正現在最流行的牛扒薯條的旗號。所以牛扒以外，薯條同樣是主角。這兒將美國薯仔切成粗條狀，然後以來自法國的鴨油炸至香脆，吃下陣陣鴨油香，可惜每次只得六至八條，真的太胃口。

為了搞搞新意思，餐廳還特設了 QR Code 讓客人讀取神秘餐單，包括風乾九十日的美國 USDA Prime 安格斯 Porterhouse 牛扒、Dry Aged Beef 製成的三文治與漢堡包、Nova Scotia 龍蝦尾、手釣澳洲珊瑚鱒魚等等，一方面令不吃牛的客人多幾個選擇，另一方面令大家有新鮮感，希望每次到來都有驚喜。



餐廳裝潢保留了工業風格，以古舊木材營造出粗獷又窩心的感覺。