text | Winky
photo | Nova
edit | yoyo
art | dZ

Dry-aged 薯條牛扒屋 玩神秘餐牌

以 dry-aged 牛做賣點的 The Butchers Club，繼早前的 The Butchers Club Deli 和 The Butchers Club Burger 之後，最近殺入中環插旗！不過今次就開牛扒薯條專門店。品牌一向以各地優質風乾牛肉聞名，新店 Steak Frites 就主打澳洲南威爾斯風乾牛肉，從澳洲自家農場入貨，再於香港仔工場進行熟成程序。經過數十日的熟成，牛肉肉質纖維自行分解，內裏水份亦會揉走；不同部位都有不同的熟成日數，像 T 骨牛扒就熟成 90 日左右，肉眼扒則需 40 日，熟成到一定日數，肉味就會發揮出來，肉汁同時得以保存。

同坊間的 steak frites 牛扒屋一樣，餐廳基本上只供應一款午餐及晚餐，包括芝士番茄沙律配厚切楓糖煙肉、餐包、肉眼扒和薯條，午餐供應的是無骨肉眼，晚餐則是有骨，肉味相對較濃。最有趣是，這裏還有 secret menu，只要用手機 scan menu 上的 QR Code，就可查看另外幾款特別菜式，如 Burger、海鮮、三文治等，唔想齋食牛扒的客人，就有多個選擇。

Steak Frites by The Butchers Club • 地址：中環士丹頓街 52-56 號地下 • 電話：2858 9800 • 營業時間：星期二至日 12nn-3pm、6pm-11pm，星期一休息 • 收費：現金及信用卡，不設加一 • 交通：港鐵中環站 D2 出口 • 泊車：停車場 $22/hr • 平均消費：$600

The Butchers Club Famous Steak Sandwich with Duck Fat Fries $160（secret menu 午餐）
三文治內是 Dry-aged Beef，吃起來肉味濃郁很多，而且很 juicy。

DINNER $550
餐牌每日只供應一款午餐（$350）及晚餐，包沙律、餐包、薯條及 dry-aged 牛扒，如果想多點選擇，可以用手機掃餐牌上的 QR Code，查看餐廳的 secret menu。

仿澳風格簡約的裝潢，更用街市的紅膠凳做裝飾，raw 得來很有格調。

Nova Scotia Lobster Roll with Triple Cooked Fries $200（secret menu 午餐）
Lobster Roll 夾了澳洲龍蝦肉，菜絲做餡，口感十足又鮮味，是比較輕盈的午餐選擇。

Surf and Surf $550（secret menu 晚餐）
不想吃牛扒，這裏還有海鮮菜式，如澳洲[illegible]鱈魚拼龍蝦，龍蝦用牛油慢煮成，嫩滑鮮味。

The Butchers Club Burger with Duck Fat Fries $160（secret menu 午餐）
Secret menu 也有供應 Butchers Club 的招牌 Burger，但只可在午餐時段吃到。

Cheese Board $200
有 4 款芝士、多士和黑葡萄，分量好豐富，兩人 share 剛剛好。