

新聞稿
即時發佈
2014 年 4 月 7 日

勝博殿全新分店型格登陸尖沙咀



全日本最大規模日式炸豬排專門店之一的勝博殿，自 2011 年由 Mira Dining 引入香港以來廣受歡迎，現正式宣佈於 4 月 7 日開設香港第二間分店，進駐飲食及商業據點—尖沙咀金馬倫道。勝博殿新店將美味新元素加入餐牌中，配合充滿時尚感的日式裝潢，為饕客帶來舒適愜意的用餐環境及正宗日式吉列豬排的味道，貫徹勝博殿以客為本的理念。

品牌理念及歷史

勝博殿由田沼文藏先生於 1966 創立，首間專門店開設於日本新宿。勝博殿在日文發音與「仙人掌」相同，此植物壽命高達五百年，適應力強且無懼天氣幻變，即使在最惡劣的環境下仍能茁壯成長，這特點正好象徵創始人的願景—建立一家與仙人掌一樣四季長青的品牌，不但具有頑強生命力及堅毅不屈的精神，且能長久地為客人們所喜愛。勝博殿自成立以來一直堅持以「日本千錘百鍊的至高無上服務、嚴選的素材及熟練的技術」之理念，為顧客呈獻傳統日式炸豬排的味道。憑藉其一絲不苟的專業態度，勝博殿於四十多年間擴展成為全日本最大規模炸豬排連鎖店之一，現時於全球擁有超過 500 間分店，足跡遍佈日本、韓國、台灣、香港、北京、泰國、新加坡及加拿大等城市。

尖沙咀新店 型格時尚

座落尖沙咀金馬倫道太興廣場一樓的勝博殿全新分店，設計時尚而獨特，仿倣日式傳統建築風格，以紅色及原木色為主調，利用由天花垂吊的粗麻繩簾作裝飾。地面大堂的樓梯兩旁，豎立著充滿氣派的深紅色粗麻繩簾，圓柱形的燈箱內則展示著勝博殿於全球的分店圖片。餐廳正門外擺放了象徵品牌理念的巨型仙人掌，及日式傳統盆景擺設。勝博殿的室內用餐區選用和暖色調，牆身貫徹型格的日式設計概念以粗麻繩簾作主軸，配合勝博殿的標誌式燈牌裝飾，與和諧色調形成鮮明活潑的對比。餐廳共設 84 個座位，採天然光入室的用餐區設有大地色梳化雅座和中央卡座，讓客人可置身悠閒的用餐環境中，眺望窗外的鬧市景色。新店特色之一是加設有由繩簾劃分而成的半私人用餐區，營造日式風情和不凡的氣勢，同時為客人保留適度空間感及私隱度，切合不同需要。

正宗日式吉列炸豬排味道

香港勝博殿秉承日本總店理念，所採用的每種食材必須經過嚴格挑選及把關程序，再以熟練的技術烹製成傳統日式炸豬排，味道只此一家。勝博殿供應兩種鬆軟可口的豚肉，分別有日本進口、年滿 180 日或以上的九州宮崎白豬(特上級豚肉)，及由指定養殖場、獲 HACCP 及 ISO 等國際認證的優質豚肉。勝博殿的招牌炸豬排先以嫩滑的豚肉沾上自製的新鮮麵包糠，再以攝氏 173 度的純植物油炸至金黃、酥脆可口。進食前建議蘸上勝博殿自家製的豬排醬汁，由來自北海道的洋蔥、紅蘿蔔、番茄、蘋果及十多種香料秘製而成，味道酸中帶甜，和外酥內嫩的炸豬排配搭起來，鮮味無比，更可中和炸豬排的油膩感。勝博殿所有炸物套餐均伴以鮮甜椰菜沙律及自家沙律醬汁、漬物、麵豉湯、及自選麥飯或珍珠白飯，全部均可自由添加，為客人提供均衡健康飲食，增加纖維攝取。

尖沙咀店特別為主餐牌更加入全新美食，讓客人可全天候品嚐多款勝博殿季節限定美食，當中包括過往只於秋季推出的**千層錦**—先將肥瘦勻稱的鹿兒島麥豚肉切成薄片，再以巧手的千層造法製成厚達 20 多層的「千層錦」，炸香後配以正宗橘醋同吃，惹味非常；而曾屬冬季限定的**涮豚肉火鍋**則以不同口味再度現身，為客人帶來豆乳湯、鮮濃番茄湯以及全新辛辣咖哩味湯底作選擇，配上由日本直送抵港的豚肉片及新鮮蔬菜，營養豐富且鮮味十足。全新增設的**自選組合套餐**，讓客人可隨個人喜好，選擇兩款前菜、吉列主食及甜點各一款，配搭出最合心意的口味。

與新店同步推出的主餐牌，亦將保留勝博殿的招牌美食，包括創自 1966 年的**元祖三色豬柳卷**—利用人手將最柔軟嫩滑的豬柳肉搥成約 2-3 毫米厚的薄片，然後分別卷起三款自選口味的餡料，包括芝士、露筍及紫蘇烏梅，口感層次豐富，味道各有特色；而只限香港店及日本明古屋店供應的**味噌鍋系列**亦屬必試菜式 - 大廚將富鹹香的赤味噌及帶甘苦味的黑味噌依比例混和，結合兩者特色來調配出獨特的風味，再以燒熱的陶鍋上桌，利用熱力令味噌汁變得更香濃，與炸豬扒組成天衣無縫的配搭；另一人氣美食**蔥花蘿蔔蓉系列**，將白蘿蔔蓉及蔥花灑在自選吉列炸物上，再隨喜好擠上酸甜的西柚汁，味道清新可口。

勝博殿香港主理人—八重樫雅人先生

八重樫雅人先生於 1989 年加入日本勝博殿，現為品牌海外業務經理，亦為香港分區駐店顧問。由廚師出身的八重樫先生擁有豐富的入廚經驗，他曾於多間勝博殿分店出任前線營運及後勤監督等要職，包括新產品開發、市場營銷、及西日本和北關東地區之業務營運等。八重樫先生近年主力管理北京、台灣及香港等城市的海外分店營運及新店開業項目，亦會親自領導前線職工培訓、食品及服務品質監控等，確保每樣出品均與日本總店保持一致。

勝博殿招牌菜式



特上級炸豬排套餐 \$198



一人火鍋套餐\$178



香蔥味噌炸豬排套餐 \$148



蔥花蘿蔔蓉炸豬柳套餐 \$158



千層錦 \$98/件



黑蜜紅豆綠茶雪糕 \$ 28

*以上價錢須另收加一服務費

勝博殿尖沙咀新店資料

地址 : 香港尖沙咀金馬倫道 5 號太興廣場 1 樓
 營業時間 : 星期一至星期日, 中午 12:00 至 3:30 及 晚上 6:00 至 11:00
 座位數目 : 84 個
 聯絡方法 : +852 2295 3116 / inquiry.tst@miramar-group.com
 網頁 : www.MiraDining.com/Saboten

*Saboten 尖沙咀店只於午市接受訂座, 晚市不設訂座服務

勝博殿銅鑼灣店資料

地址 : 香港銅鑼灣恩平道 42 號亨利中心地庫
聯絡方法 : +852 2895 4111 / inquiry@saboten.hk

— 完 —

如有垂詢，請聯絡:

美麗華集團市務及傳訊部

黃伊齡 (Elaine Wong) – 助理市務經理–餐飲

電郵 : elaine.wong@miramar-group.com

電話 : +852 2315 5471

何沛宜 (Prudence Ho) – 市務主任–餐飲

電郵 : prudence.ho@miramar-group.com

電話 : +852 2315 5392

Follow us on Facebook:

www.Facebook.com/MiraDining

www.Facebook.com/SabotenHongKong