



東京米芝蓮一星壽司店宇田津 鮨創辦人宇田津久於香港開設首間海外分店



宇田津 鮨於尖沙咀富衛 1881 公館開幕，以輕柔爵士樂、定期轉換的日本藝術展覽、日本清酒和龍舌蘭酒，完美搭配世界級壽司手藝

[香港，2024年8月5日] 位於尖沙咀富衛 1881 公館的**宇田津 鮨**由勇於打破常規的宇田津久師傅開設，客人可以一邊享受爵士音樂，一邊品嚐 Clase Azul 蘇打調酒，與傳統壽司店體驗截然不同，這餐廳更是東京米芝蓮一星餐廳**宇田津 鮨**的第一間分店。

主廚兼餐廳創辦人宇田津久師傅跟從日本壽司大師學藝，其後開設了以本名命名的壽司店**宇田津 鮨**，餐廳奉行 "藝術與鮨" 的理念，致力將世界級手藝與現代餐飲體驗結合，這在米芝蓮級壽司餐廳中極為罕見。



正如宇田津久師傅所言：「我希望賓客能夠在我們的壽司盛宴中得到五感享受。品嚐美酒佳餚只是基本，但整個體驗，包括服務、交談、氣氛、藝術和音樂都應該是愉悅的。」

這個位於富衛 1881 公館的優雅空間內，設置了一張可款待 12 人的 150 年日本扁柏木吧檯，讓用餐者圍著吧枱享受美食。混凝土牆壁掛上一系列當代藝術品，儼如一所高級畫廊。宇田津 鮪會不時更換及展出來自日本、香港及其他地區著名藝術家的作品，還會與藝術顧問機構 WangSim 合作出售這些作品，而首位展出的藝術家就是著名攝影師與建築師杉本博司。

宇田津 鮪處處流露著與一般壽司店截然不同的用餐體驗，餐廳背景播放著輕柔的爵士樂，並會隨著氣氛轉變而調整。宇田津久師傅認為音樂能讓客人放鬆心情，更容易與主廚，甚至與其他客人展開對話，營造愉快的用餐氣氛。當藝術以不同形式相互交織，造就出宇田津 鮪與一般廚師發辦不同的風格。



富衛 1881 公館宇田津 鮪香港店

破格創新的食物和飲品亦是關鍵，但不忘對歷史悠久的壽司傳統保持尊重。

宇田津 鮪的香港店將由宇田津久師傅的副廚兼入室弟子中村浩希師傅擔任主廚，中村浩希師傅在東京已與宇田津久師傅共事十三年。宇田津久師傅將定期到訪香港店並搜羅本地食材，儘



管餐廳大多數食材每天從東京著名的魚市場直送到港，但**宇田津 鮪**也特地以來自香港的食材，尤其是香草和蔬菜入饌。

宇田津久師傅表示無論食材來自何地，只有精心選取最優質的食材，配以細心的準備程序，和無可挑剔的烹調技巧，才能確保最佳用餐體驗。

宇田津久師傅分享：「我相信香港顧客口味精緻並且標準很高，因此如果有機會在亞洲開設餐廳，我會選擇香港。此外，香港人以本地食材自豪，而我一向對於如何善加利用本地及日本食材十分感興趣。」

香港的**宇田津 鮪**廚師發辦餐單不是純粹的壽司體驗，當中包括一些壽司店少見的小碟，如深受喜愛的日本炸物。午餐和晚餐每道菜式均以優雅的餐具奉上，餐具分別來自香港、日本和意大利，菜單包括多款握壽司、卷物、時令菜式和招牌菜。

香港的**宇田津 鮪**與日本米芝蓮本店一樣，採用不同種類的醋準備而成的兩種醋飯。中村浩希師傅從而可細心調配並突出每款魚生、海鮮和飯的風味。

舉例來說，他們對海膽的處理極為獨特。一般壽司店會以飯和海苔包裹著海膽，**宇田津 鮪**則選擇將海苔裹上薄薄的炸漿，如天婦羅一樣油炸後放在飯上，最後將海膽點綴在頂部。溫熱的醋飯與清甜的海膽互相對比，並在口中融化，釋放出溫和的鮮甜滋味，口感更感豐富。

赤身醬油漬則使用傳統漬醬製作，再將吞拿魚置於稻草上煙燻，為其帶來獨特香氣。上菜時，碗中加入額外的煙霧，一打開碗蓋便釋放出來，不僅能滿足味蕾，此戲劇性效果更帶來視覺盛宴，激發所有感官。

宇田津 鮪的鮑魚來自福岡縣的糸島，這是最受香港人追捧的食材之一，會根據季節而以不同方式準備。每月特色菜可能包括煮帶子握壽司、吞拿魚太卷，或者魷魚握壽司。

此外，招牌香草卷採用時令有機香草包裹著魚肉，而素菜卷則只使用時令蔬菜，蔬菜款式會定期更換，最後以味噌調味。對最優質蔬菜的追求也反映出**宇田津 鮪**的包容性，成為少數素食者也能享受完整廚師發辦體驗的餐廳。



雙海膽配海苔天婦羅

由宇田津久師傅及其團隊親自挑選的酒單以清酒為主，會根據季節而輪替，當中包括許多來自鮮為人知的清酒酒造，由餐廳直接採購。除了清酒，教人完全出乎意料的是，**宇田津 鮨**還提倡以非傳統的烈酒來搭配一些菜式。例如，海膽菜式會搭配一小杯手工龍舌蘭酒，而深受喜愛的日式梳打雞尾酒亦包括龍舌蘭酒加上梳打水和柚子的選項。

可持續性是香港**宇田津 鮨**的另一個重要元素，他們部分魚類直接來自福岡縣糸島一名值得信任的漁夫。這種合作關係確保了負責任和受控制的捕魚方法，有效防止過度捕撈，保持海洋生態系統來保存海洋物種。例如海膽會對海帶造成破壞，漁夫通過捕獲過多的海膽去減輕對海帶的威脅，隨後將海膽轉移到養殖缸中，以來自當地農民未能出售的西蘭花來餵飼。當海膽準備就緒供人食用時，就會以烏冬店湯底中的海帶增添風味，物盡其用。這種創新再利用海帶的方法，不但為海膽增添了獨特風味，同時亦能充分利用食材，減少浪費。

與**宇田津 鮨**合作的漁夫還致力通過收集海洋塑膠垃圾來應對海洋污染，將其製成杯墊，展示創新的回收和保護環境的方法。



宇田津 鮨盡力利用整條魚，作為實現零浪費煮食承諾的一部分。魚骨經熬製成濃郁高湯後，便能製成多種菜式的醬汁。餐廳還使用通常沒有用途的石頭碎末製成杯墊，甚至供應的魚子醬也是使用零殺害或零殘忍方法取得的。

另一項可持續性倡議包括優先使用來自梹谷農場的有機香草，避免使用傷害環境的殺蟲劑。**宇田津 鮨**對有機農業的支持，確保菜式中使用的食材既優質又環保。

宇田津久師傅的可持續發展承諾體現了傳統與創新之間的和諧與平衡，通過他的努力，**宇田津 鮨**不僅提供了精緻的餐飲體驗，還對保存和恢復自然環境作出貢獻。

宇田津久師傅對於能在香港開店感到興奮，透過**宇田津 鮨**及對各種形式的藝術的熱愛，為香港食客提供獨特的感官體驗，他表示：「我的小小壽司店坐落在中目黑住宅區的後街，在充滿藝術和熱情好客的餐廳內提供最優質食材準備的菜式。我會將這種理念帶到香港的**宇田津 鮨**，令客人感受"藝術與鮨"的理念。」