

诚

在东京吃牛肉，日本料理的名店不少，而西餐做法是有很多香港人也知道的「麩皮」。

三个鹿，作为粗字，「麩皮」日文发音为 **Arakawa**。

但「麩皮」很贵，一个人的消费三四千块港币不出奇，要是开一瓶上好的法国红酒，以日圆算，更是天文数字。

要便宜一点，但也便宜不到哪里去的，是日本桥的「诚 **Makoto**」，也有香港客专程去吃了。没有固定的餐牌，当天市场中有甚么新鲜的就做甚么，当为前菜和小食，主菜还是牛肉，以人头计，两三千港币。

地方很小，而且难找。店主异常高傲，你要上门，必得寻找一番。他的店外，还招牌也不挂一个。

经熟客带去之后，觉得满意，向店里索取名片，背后画着地图，下次前往，交给的士大佬寻路，下车之后，走进小巷，才看到门口。

分两层，楼下坐柜台，只容十个客人，楼上座位，看不到店主烧菜，情调就差了很多，不订位的话，柜台多数没得坐。

今天去，先叫了一点牛肉刺身，口感像金枪鱼腩 **Toro**，但味道并不强烈，吃不出甚么牛味来。店主看我无表情，问说要不要来点炸虾，我点头。吃完之后，他忍不住再问：

「OK？」

「比天妇罗美味。」我说，他才露出笑容。我看他用活虾蘸了一点点的粉，浸入鸡蛋浆之中再炸的，皮薄得几乎不见，的确不错。

牛肉烤了出来，当然很香，很软，是最高级的味觉和口感。

「甚么地方的肉，三田？松坂？近江？」我问。

他自信地笑：「今天看到最好，就买下，甚么是最好，全凭经验。」他说的，我也相信。

地址：东京中央区日本桥本町一·四·五

电话： 03-3241-7502