

一秒入魂的居酒屋

忍痛将它曝光吧



文|王志 胡蓓伟

这里确实是一家不适合全家人聚餐的餐厅,菜品也就二十多来种,甚至没有像样的纸质菜单,店也实在小得可怜,可是每次去完都觉得:那天的夜晚过得真美好!

好多时候啊,遇到了喜欢的小店,其实是不太想告诉别人的,就怕忽然知道的人太多而抢不到位置了。但有时候又担心因为没多少人知道它,而遭到了埋没。这种矛盾的心理经常会让志哥的内心异常纠结。在这巴掌大的地方,昏黄的灯光、治愈的食物、外冷内热的大厨、常见面又互相保持距离的熟客,喝着小酒,吃着钟情的食物,或者谈论趣事,或是独自忧愁。

久奈 颇有点大隐隐于市的感觉,在街道车水马龙的映衬下,囿囿咽下了整条街道的寂静,木屋前的大树在暖黄色光晕的渲染下显得内敛而又柔情,踩着白色的沙石推开木门,隔绝了身后的花花世界,映入眼帘的是小而温馨却不逼仄的环境。

店内所见即所得,折尺状的原木吧台,大概只能同时容纳8、9个人,坐在吧台哪怕互不相识,也不觉得尴尬,一个人去,也乐得自在。当然,瑞安人向来喜欢分享,特别爱叫上一群朋友共同享受美好,所以久奈特改造出了2个小包厢,可以给一群好友提供一个舒适私密的场所。店里摆放着很多好看的小摆件,入眼最多的就数各类清酒酒瓶了,不过最引人注目的是那些挂着笑语晏晏的朋友们的合影照片与留言纸条,俨然是一家有人情、有故事、有沉淀的居酒屋。

这间地地道道的居酒屋,从下午5点开到半夜12点,一天的疲惫和紧绷的神经在这里毫无顾忌的释放。店里的菜品都是团队自己研发,几乎每隔一个季节店里就会换菜式,店里是没有纸质菜单的。「今日提供」都写在这块小黑板上,撞到什么吃什么,还挺惊喜神秘的,喜欢什么,给你一张纸和笔,自己写上交给大厨即可。当然,你也可以提早预订,只要你想吃什么,哪怕店里的



菜单上没有,大厨也可以帮你做!如果你喜欢店里的某一道菜的时候,记得短时间内多吃几次,因为极有可能你下次来它就已经在菜单

上消失了。让人难忘的口味,温馨的氛围,还有两个热情的老板以及一位外冷内热的大厨,这是很多食客对久奈的初印象。

志哥推荐

味淋花螺

志哥的心头好之一,每次来必点。微微的酒香完全浸入螺肉,在酒香微茫中咽下去,夹起另外一颗。几碗螺,可以就着聊一个晚上。

味增牛舌

牛舌只有厚切才够味,和特制酱汁搭配表现不俗,牙齿轻轻咬下,你能感受到那鲜嫩且富有嚼劲的特质,肉汁锁在紧实的牛舌里,鲜美中带点刺激的辣。

芝士牛肉焗土豆

刚出炉的芝士还在 噗噗 冒着泡泡,用勺子挖上一勺,香浓会拉丝的芝士包裹着软糯的土豆。牛肉酱的味道非常饱满,浸染了每小块土豆,没有一点遗漏,这种诱惑实在让人难以抗拒。

瑶鱼翅

瑶鱼翅是瑶鱼的背鳍和腹鳍,据

说在日本料理中有着不可取代的地位。新鲜的鳕鱼翅在炭火上逐渐变成淡黄色,鳕鱼翅带着软骨,入口香脆有嚼劲,可以原味吃,也可以搭配沙拉酱。当然,这时候你更是需要来一壶酒。

清酒培根煮笋

春笋是个好东西了,只有一个月的上市季节,错过了这个月就只能等来年了。无需过多的烹饪手法,洁白如玉的笋经过清酒煮沸,点缀上红色的培根,吃得就是笋的原汁原味,肉质鲜嫩,口感爽脆。

芦笋培根沙拉

清新的芦笋上淋上芝麻沙拉酱,撒上焦香的培根。在齿间轻轻折断爽脆的芦笋,尝的到芦笋本身的味道,芝麻的香气萦绕在舌尖,十分开胃。

鳕鱼汤

开吃前最好先喝一口热汤,酒煮过后

留下的鳕鱼鲜甜、花甲的鲜味、黄油的奶香,统统糅合在一起,沉睡的胃一下子就苏醒了,别看容器不大,4个小编用大勺每人都喝了满满一碗,实在太鲜美了!

烟熏半生牛肉

烤至两成熟的牛肉切片,配上特制酱料和芥末酱。微焦的表皮,雪白的肉质纹路,加上切丝洋葱和小葱配菜,拌一拌一起下肚,牛肉的牛油在味蕾上翻滚一周,最后咀嚼脆脆的洋葱,很是过瘾。

来居酒屋啊,只吃菜不喝酒,人生路白走!店里精选了十几种日系美酒,有甜口的有淡口的也有烈性的。如果女生接受不了较为浓烈的清酒,可以选择温和俏皮的梅子气泡酒或者是酸酸甜甜的杏酒,当然还有久奈自己研发的专属水果酒。

菠萝烧酒

用整个菠萝做容器,将整个菠萝的果肉榨汁加入威士忌造就独有的

果酒。用木兜勺一杯黄澄澄的酒液,用菠萝酿出来的酒轻盈香甜加上一丝丝的酸,经过特调,菠萝烧酒的酒精度较低,很适合女生。

西瓜烧酒

既清新、又微醺,西瓜与水果烧酒更配噢。整半只西瓜端上来,满满当当的一盆,很是壮观。烧酒与西瓜汁混合,甜甜的、清新的,初入口真的很像西瓜汁,几乎不觉酒味,可连喝几口就开始感受到酒精上头的威力,绝对是一不小心就被灌醉的,甜蜜诱惑。



味淋花螺



味增牛舌



芝士牛肉焗土豆



瑶鱼翅



清酒培根煮笋



芦笋培根沙拉



鳕鱼汤



烟熏半生牛肉



菠萝烧酒



西瓜烧酒



获取更多美

志哥搜店