

IT科技城——贝尔维尤，迎来一家以烧肉为中心的创意日式料理餐厅。



贝尔维尤位于西雅图东侧，穿过奥林匹克湖开车大约 15 分钟即可抵达。该地区被称为“硅林”（Silicon Forest），聚集了微软总部、亚马逊总部、Expedia 总部、Meta（前 Facebook）、任天堂、OpenAI 等众多科技巨头。餐厅名称“*Itadaki*”承载着双重含义：一方面，它是日本人在用餐前表示感谢时说的“*Itadakimasu*”；另一方面，也有“顶点、巅峰”之意。*Itadaki* 正是怀着“要把全世界最美味的肉料理 YAKINIKU（烧肉）带给活跃在尖端科技前线的 IT 技术人员”的热情，于 2024 年 10 月 31 日，在贝尔维尤的黄金地段盛大开业。



“YAKINIKU 还可以更美味”



①图中左侧是厚达 1 公分的美国产和牛牛舌，因其弹牙爽脆的口感，正在迅速走红。中央的“魔方”是最受欢迎的限定菜单，每天只供应几份。能够提供的部位会根据当天情况有所不同，例如肋眼（Ribeye）或西冷（Strip Loin）等。之所以切成方块状，是因为最优质的牛肉位于该部位的中心。这道菜每天从日本宫崎空运而来，选用最新鲜的 A5 等级和牛，入口即化、细腻柔软的口感，让顾客都认可“这才是真正的日本和牛”。画面右侧的是“*Misuji*”（肩胛内侧肉），使用的是美国产和牛。这些最高等级的和牛采用日本式 BBQ 的方式，以明火直烤，因此也能品尝到类似美国灵魂食物——牛排那样的焦香风味。搭配一系列精心设计的配菜，充分展现日料强调“食材本味”的精神，并特别调整口味来凸显和牛的鲜美。主厨 Jack Chen（34 岁）拥有丰富的食品知识和贸易背景，他的选材眼光与采购能力，让许多难以获取的新鲜日料得以呈现在餐桌上。②③左图为澳洲龙虾与北海道直送海胆，搭配炙烧宫崎 A5 和牛，一口吃下，海胆的甘甜与和牛的香气交织成令人难忘的层次。海胆爱好者愈来愈多。④生鸡蛋拌饭（*Tamagokake Gohan*）本是许多外国人难以接受的料理，如今也渐渐走红。*Itadaki* 采用了杀菌处理蛋品，去腥不腻，广受欢迎。⑤前来庆祝新婚的 Panida Neiman（31 岁）表示：“这是我第一次吃生鸡蛋拌饭，只有在这里才能吃到，我非常满意。”⑥⑦三种精选蘸料为“*Rubik's Cube* 魔方烧肉”增添风味，从左至右为山葵、盐昆布、和风柚子醋（*Ponzu*）。⑧特调鸡尾酒“*Yuzu Puriflood Bloody Mary*”搭配的香菜上放在了在美国也逐渐普及的山葵与柚子。融合了日本食材原本美味的日本风格鸡尾酒，在美国也十分少见。*Itadaki* 的基本理念，就是希望顾客能以各种方式尽情享受“日本风”。⑨“鸭胸沙拉（*Duck Breast Salad*）”是本店独有的一道沙拉，清爽的风味非常适合与 A5 和牛搭配。⑩人气持续上升的“釜饭（*Kamameshi*）”，提供蔬菜、牛肉、海鲜、鸡肉四种口味，适合各类顾客尝试。和普通白饭不同，能带来新鲜的米饭体验。⑪精选稻庭乌冬，是区别于较为有名的讚岐乌冬的别致之选。滑顺细腻的口感搭配清爽柠檬高汤，恰似一道“清口甜品”，为这顿烧肉划上清爽的句点。⑫为庆祝父亲 Jerry（62 岁）退休，Tang 一家特地团聚在此。现居西雅图、就职于亚马逊的 Athena（24 岁）表示：“选择这家餐厅真是太对了！”

