

【Ichiban】纯正高汤锅底独此一家！火锅+寿司自助吃到爽~味美实惠

Original柚子打边炉 吃掉波士顿 10月4日

等你点蓝字关注都等出蜘蛛网了



转眼间秋分就过了，进入十月的波士顿秋意渐浓，气温也在逐渐下降。这样凉飕飕的日子里，又到了适合吃火锅的季节啦！这次柚子给大家安利一家又好吃又实惠的火锅店。划重点：**火锅+寿司All you can eat**只需**\$19.99**！



Ichiban是日语“一级棒”的意思，店家位于Braintree靠近Quincy的地方，离金门超市很近。店有**免费停车场**，或者搭地铁至红线**Quincy Center**站，换乘公交**225**可到。



波士顿有很多家Buffet，但是往往牌面价只限火锅自助或者寿司自助。Ichiban的自助套餐包括火锅和寿司，可以说是令食客们大饱口福了。而且只要选择了寿司火锅自助，店里单点菜单的所有菜品都半价，只限堂食。（Ichiban也供应中餐和寿司外带及外卖。）



吃掉波士顿

寿司大多选用有机食材，三文鱼生很新鲜，爽滑弹牙。火锅食材品类丰富，更有新鲜的海鲜可供选择！（龙虾须付时价）



看这一大桌食材和现切的雪花肥牛，简直幸福感满满有木有！不过，柚子要highlight的其实是他们家的高汤汤底，全波士顿独此一家的美味！



吃掉波士顿

大家认得出上图是什么吗？没错，这就是Ichiban的**秘制高汤汤底**！据刘老板介绍，这是他根据自己在餐饮行业多年的经验研发的火锅汤底，主要采用**鸡骨、猪骨等长时间熬制而成**。熬出的汤色呈乳白色，经过冰箱冷藏后，其中蕴含的丰富胶质就会凝结成冻，外观晶莹剔透。将高汤底倒入锅中慢慢化开后，便成了一锅**鲜美的高汤**，和那种批量包装的粉状火锅底料泡出来的汤底完全不一样。



看到这样的一锅鸳鸯锅，是不是很心动？没错，用这样汤底涮出来的肉片或者蔬菜都自带鲜香，不蘸调料就已经足够美味。柚子和小伙伴们尝完之后都觉得这个味道可以说是一绝！



吃掉波士顿

手掌大的生蚝现开现吃，鲜嫩肥美，只要2刀！





吃掉波士顿

火锅和冷饮更配哦~



吃掉波士顿



吃掉波士顿

更重要的是，Ichiban的大场地非常适合家庭、团体等聚会，多台大电视也适合大家一起看球，还可以承接各种Party预订。店内更有高音质KTV为派对助兴哦！

Ichiban

地址

462 Quincy Ave, Braintree, MA 02184

营业时间

周日至周四11:30am-10pm

周五六 11:30am-11pm

更多好文请扫描二维码关注公众号：



Want more?

点击链接阅读“吃掉波士顿”往期原创精品：

【波城日料】四季如轮转，唯爱与美食不可辜负

【波城好面】大隐隐于市的隐者“顽固一铁”Ganko Ittetsu

【波城探店】今天谁下厨？机器人！全球首家机器人餐厅Spyce探秘

【纽约探店】波村中餐不够高大上？还不快去扭腰浪~米其林一星Hakkasan满足你愿望！

【波城好面】Little Big Diner

【活动·故事】纪念女性名厨廖家艾的剑桥饺子节

【内含优惠】新学期，新“面”貌！壹拉面的“新意”等你尝鲜！



美食预约: bimcusa@gmail.com