

Arianna Pascual

Editor: Golden State Dining

Lingguhang Nag-aambag: San Francisco Bay Area Culinary Scene

Mainit na Tanghalian: Isang Natatanging Karanasan sa Kainan

Edited by: Ian Ngo & Lily Zavala



Naging paborito ang Sizzling Lunch para sa mga naghahanap ng Japanese fusion na may kakaibang dining experience. Ang pinagkaiba nito sa ibang mga restaurant ay ang pagtatanghal—ang karne ay inihain nang hilaw, ngunit ang napakainit na cast iron plate na nakalagay ay nakakatulong sa pagluluto nito. Ang pagkain ay halos lutuin sa harap ng iyong mga mata. Ang Sizzling Lunch ay ginagawang isang culinary adventure ang ordinaryong pagkain at hindi nabigo.

Ang Sizzling Lunch ay may malawak na menu, na nag-aalok sa mga customer ng malawak na hanay ng mga opsyon. Sa mga opsyon gaya ng stir-fries hanggang sa inihaw na karne at mga rice plate, lahat ay inihahain sa mainit na mga plato upang maluto at makatulong na panatilihin mainit ang pagkain. Ang paborito kong ulam ay ang beef pepper rice plate dahil ito ay flavorful at appeals to the senses. Ang American Kobe beef ay inihahain nang hilaw sa isang mainit na plato na nakapalibot sa isang bundok ng kanin. Ang mais, berdeng sibuyas, at bawang na mantikilya ay mga side accompaniment na nakakatulong na magdagdag ng masarap na lasa sa bawat kagat. Kung naghahanap ka ng masayang karanasan sa pagkain, tiyak na subukan ang ulam na ito.

Ang Sizzling Lunch ay may mga lokasyon sa Berkeley, Cupertino, Foster City, Fremont, Mountain View, at San Jose para sa mga naghahanap ng bagong karanasan sa pagkain.