

Pop up

三大品牌忽然 Pop Up

最近由港人至愛的 agnès b.、名錶品牌至本地飲食集團都要爭住開 Pop Up 店，即使勞師動眾開兩三個月都在所不計，明顯針對聖誕新年這個黃金檔期。

Pop Up 店布置成迷你法國雜貨店，好些產品均有 agnès b. LE PAIN GRILLÉ 的 logo。



01

agnès b. Pop Up 賣法國雜貨

agnès b. 繼開設童裝、內衣的 Pop Up 店後，最近又在 ifc 開設法國雜貨店。此店其實是與兩家香港的法國食品店 Premiere Pression Provence (PPP) 及 Monsieur CHATTÉ 合作，前者為蘇豪橄欖油專門店；後者是上環三層法國雜貨店。此店既有兩店的招牌食品，當然亦有印上 b 仔 logo 的 Crossover 美食，包括特別混調橄欖油、自家製豬肉醬及鵝肝醬，另有聖誕限定的禮盒套裝售賣。店子雖不大，但有近 70 款貨品，有些可以即場試味，試到啱先入貨。

agnès b. x Monsieur CHATTÉ
自家製鵝肝醬 \$480/170克
由 Monsieur CHATTÉ 用法國鴨肝自製份量十足，
肝味濃香。



agnès b. French Gourmet pop-up store

地址：中環國際金融中心商場二期3樓3089-3097舖 agnès b. LA LOGGIA 內 ● 電話：2805 0678 ● 營業時間：11am-9pm ● 備註：收現金及信用卡

即日起至2月1日



agnès b. x Monsieur CHATTÉ
自家製豬肉醬 \$140/300克
由 Monsieur CHATTÉ 自家廚房烹調而成
的豬肉醬，味道濃郁香口，法國人日
常用以配襯麵包或多士。



agnès b. x PPP 特別混調橄欖油
\$238/250毫升
由 agnès b. LE PAIN GRILLÉ 營運總監
Christophe 親自調配，由未熟橄欖
油、熟橄欖油及檸檬橄欖油混合而
成，帶有點點青草味和檸檬的味道，拌
沙律或意粉最好。

蜆肉意粉 \$118
蜆肉以蒜蓉、洋葱、意大利番荳和白酒等略
炒，意粉吸飽蜆肉汁，味鮮又有嚼頭。



即日起至2月

02 Staunton's Group 賣意菜三個月

餐廳集團品牌 Staunton's Group 亦於 Fat Angelo 舊址，開了一間意式 Pop Up 餐廳。餐廳只用了短短 12 日「裝身」，大部分沿用舊有裝潢，再加上掛畫和裝飾品布置，只經營短短三個月。主打十款大路的 Pasta 和 Pizza，Pizza 跟足傳統脆身薄餅底；意粉煮得 al dente。飲品除紅酒雞尾酒，還有意大利啤酒 Peroni，最宜配佐酒小食，推介酥炸露筍，爽脆清新又不膩。



用餐時可欣賞店內油畫和各
種玩味擺設，感覺很休閒。



popup@elgin.st

地址：中環蘇豪伊利近街49號地下 ● 電話：2978 3949
營業時間：11am-11pm ● 平均消費：\$250/位
備註：設加一，收現金及信用卡

名錶 Breitling 全球首間 Pop Up 酒吧

即日起至12月4日

瑞士名錶 Breitling 與中環 Fifty2 Lounge Crossover，酒吧以飛行體驗為題，內有兩部 iPad 及 LED 電視供客連線打機，又供應多款為 Breitling 特製的雞尾酒，於今日起只開設兩周，錶迷勿錯過。



Breitling High Flyers Club x Fifty2 Lounge

地址：中環蘭桂坊威靈頓街52-54號3樓
電話：6894 2655 ● 營業時間：即日起至12月4日 5pm-2pm