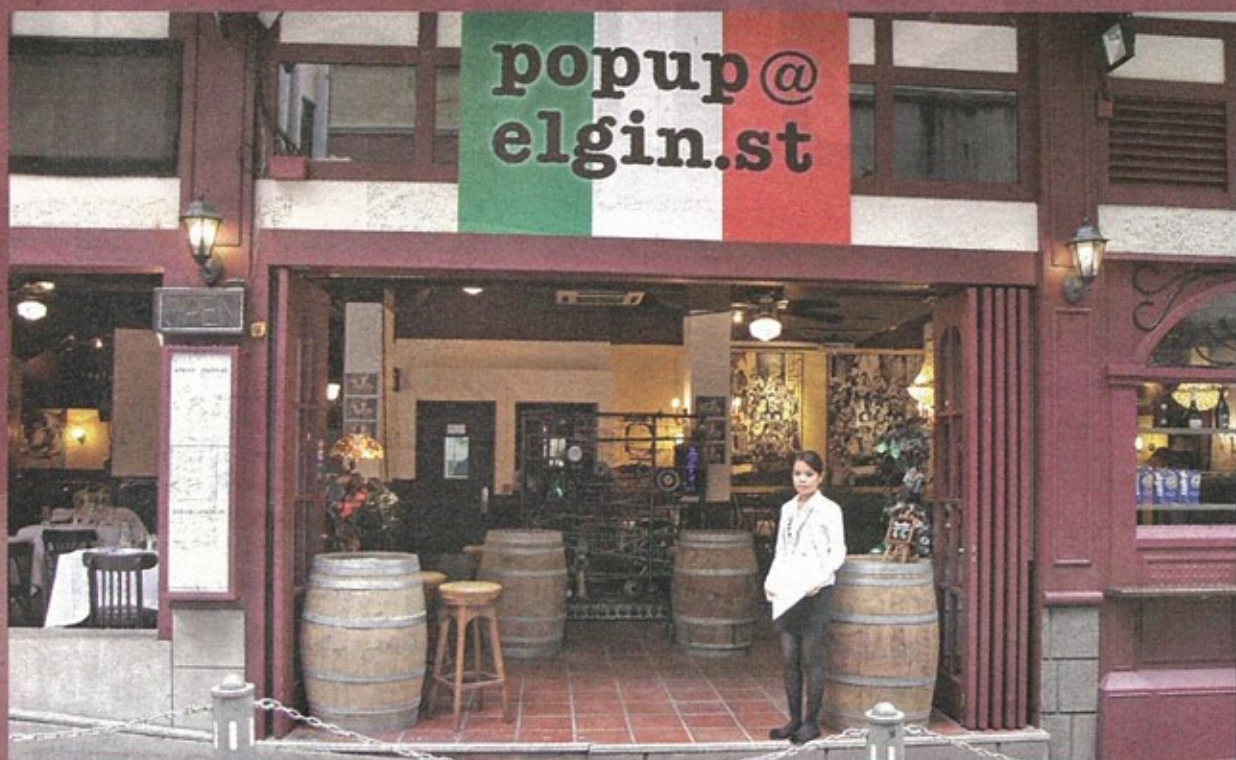


Pop-Up Store，忽然出現，兼且有限期，一個不留神，隨時走漏眼。以往是時裝、化妝品牌製造話題的宣傳招數，近年就連飲食界都忽然「彈起」，隨便數就曾經有維他命水店、薄餅店、香腸店等，佳節臨近，中環區連環彈出餐廳、聖誕市集食品店，擺明車馬趁機搶客，嘩嘩嘩……大家接招喇！

文：P.Yeung
攝：Mark、Ryan、Ben、John、Pen

以為歐洲經濟勢危？我話大把「食」力就真！中環區就被一股歐洲彈起「食」力包圍：意大利餐廳popup@elgin.st、獸陸風市集Classified Christmas Market及法國雜貨店agnès b. French Gourmet pop-up store，全部首次登場，一「彈」驚人！



用了12日彈起的意大利餐廳，地方闊落，可坐200人，外牆繫上棗紅色，遠遠處已看到。

中環彈起食店

popup@elgin.st 12日火速登場

「羅馬非一日建成」，對！但亦有飲食集團親身示範，用12日開一間意大利餐廳，破晒紀錄！這popup@elgin.st前身亦是一家意大利餐廳，還要是伊利近街歷史最悠久的，飲食集團Staunton's Group從簽下租約到開業不過12日時間，目的是迎接感恩節及聖誕節這黃金檔期，全場百多個座位，目標對準家庭客，一家大細開餐慶祝，絕無難度！

新餐廳既是匆忙開業，內裏間隔當然沒大改動，但也花不少心思布置，像外牆由綠色變成棗紅色；掛上七彩繽紛的畫作；一盞盞黃色吊燈，遠看還以為裏上「魚網絲襪」；另不乏金屬製造的藝術品，機械人、大型波子機，天花板上亦有如斯裝置，沒有意大利元素，但難得沒突兀感覺，只因餐廳老闆認為Pop-Up Store就該有無限可能，即興又好玩，所放擺設都是他的心頭好！

簡單傳統意菜

這集團平日經營英國菜餐廳、地中海菜餐廳，打算未來在這裏開設其首間意大利餐廳，現在「彈起」算是個預演，因此餐牌簡簡單單，像前菜、意大利飯、意大利粉、薄餅及甜品，款式偏向傳統，亦不乏為店子獨創的，像名為Elgin.St Deluxe的薄餅，餡料有牛扒粒、烤雞肉、蘑菇及黑松露油等，用石爐烤，還要是即點即做，每一口都凸顯薄餅的香、薄、脆。

集團主廚Joey沒拘泥於只用意大利食材，選來新西蘭羊、挪威三文魚、美國Prime級牛扒等，將好食的共治一爐，襯杯意大利Peroni啤酒、餐酒、氣酒等，邊食邊飲「醉」快樂。不說不知，老闆就連請員工都特別過人，聘用的全都要通過Fun Test，個個性格活潑友善，令客人賓至如歸。



- 1 Braised Lamb Shank \$188
羊腿以紅酒香草醃一晚，煎封後再放入燜爐，軟熟又入味，加了番紅花的意大利飯亦不錯。
- 2 Homemade Mozzarella Sticks \$68
入口帶點香草味的脆皮，包着半溶煙韌的水牛芝士，好食。
- 3 Spaghetti and Meatballs \$98
純牛肉混合洋葱香草做伴意粉的肉丸，先煎香再以紅酒燴，又加入番茄醬，嫩滑也Juicy。
- 4 Elgin.St Deluxe \$100
12吋薄餅的餡料有牛扒粒、烤雞肉、蘑菇及黑松露油等，即點即做，用石爐烤得香薄脆。
- 5 Peroni啤酒 \$53/支
意大利啤酒，味道清淡易入口，襯意菜一流！



- a 特別搜羅的黃色吊燈，像是裏上「魚網絲襪」，好搶鏡。
- b 內裏間隔沒大改動，最愛敞開大門變Side Walk，感覺開揚。

Shop Info

營業期：即日起至2012年1月底（暫定）
地址：中環蘇豪伊利近街49號地下
查詢：2978 3949