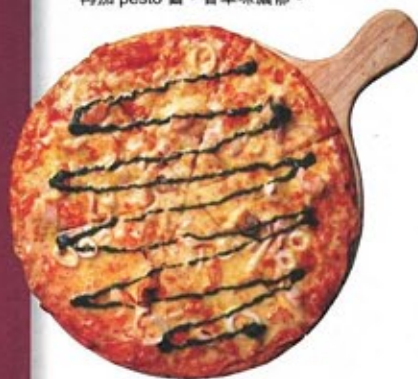


Hit 3 Pop-up 彈起

Pop-up store 這股風在數年前已吹到香港，但只是一陣微弱的涼風，只偶爾有些時裝品牌開設細規模的 pop-up counter。直至今年年尾，pop-up store 卻像龍捲風般席捲香港飲食界，朱古力店、芝士店、cafe、果園等都以 pop-up 形式出現，甚至一整間餐廳也可以 pop 出來。可預見這種只做短時間推廣的市場策略，必繼續影響來年飲食界的發展。

Pizza Del Mare \$100
有鮮蝦、青口及魷魚 3 款海鮮，再加 pesto 醬，香草味濃郁。



Elgin, St Deluxe \$100
牛肉、雞肉及蘑菇本身已很香濃，再加黑松露油，韻都撲鼻，而且好抵食。

Peroni \$53
意大利啤酒，香味清香，啱女士飲。



Nick Bryan

「快的嚟試吓呢個新鮮熱辣嘅 pop-up pizza 啦！」



沒有大花巧的裝修，就在牆上掛幾幅畫，配合燈光已經有 feel。



在門口放一部古董機械網球機，網球會沿住軌動滑動，吸引到不少客人企定望到實。

Tuscan-style Chicken Wings \$68
特別在於藍芝士醬汁，味道濃烈卻不難入口，蘇香脆雞翼吃反而覺得好香口。



Braised Lamb Shank \$188
羊腿燉煮了 4、5 小時，肉質軟綿，香紅花意大利飯軟硬度適中。

意菜餐廳 Pop 足 3 個月

12 月的 Soho，多了一間好搶眼的 pop-up 意大利餐廳，就位於伊利近街電梯旁的轉角位。一個咁靚的舖位，點解搞 pop-up 都唔做一間正式的餐廳？餐廳所屬的 Staunton's Group 老闆 Nick Bryan 是 Banker 出身，這條數點會唔識計，他做 pop-up 正是從生意角度出發，「10 月尾成功租到這個舖位，如果要做好一間長期餐廳，至少用兩個月時間去準備，便會錯過年尾 12 月至年初 1 月最旺的季節，倒不如先做間簡單的短期餐廳，過了旺季再轉型。」

Pop-up 餐廳只用了 11 日便完成裝修，但也不馬虎了事，老闆親身到內地選購裝飾品，像 6 呎高的鋼珠機器、滿有藝術感的畫作等，室內設計雖不是精雕細琢，但絕對出得廳堂。要做好一間僅營運 3 個月的餐廳，Nick 首先將集團內的好手集雲新店中，包括廚師、侍應、水吧職員等，熟悉運作之餘，見到熟客仔都識得 say hi。然後是餐牌，由於只做 3 個月，菜式選擇貴精不貴多，於是 Nick 上網搜尋最受歡迎的 pizza 及 pasta 款式放入餐牌，客人口味一擊即中。接着是定價要平，餐牌最貴的主菜才 \$188，pizza 全部統一 \$100，易記又抵食。餐廳開業至今個多月，客人對於 pop-up 這概念十分讚賞，一間直升機公司老闆試過更大感興趣，準備跟 Nick 合作，相信不久將來又有新搞作了！



popup @ elgin.st
地址：中環伊利近街 49 號
電話：2978 3949
營業時間：11am-11pm
收費：現金及信用卡，設加一
交通：港鐵中環站 D 出口
泊車：奧卑利街有咪錶位
平均消費：\$250



Spaghetti and Meatball \$98
自家提製的肉丸不會如嚼蠟，番茄醬味道天然，好開胃。



Linguine Con Vongole \$118
最經典的 pasta 配搭，用白酒及蒜頭炒香蜆肉及意粉。