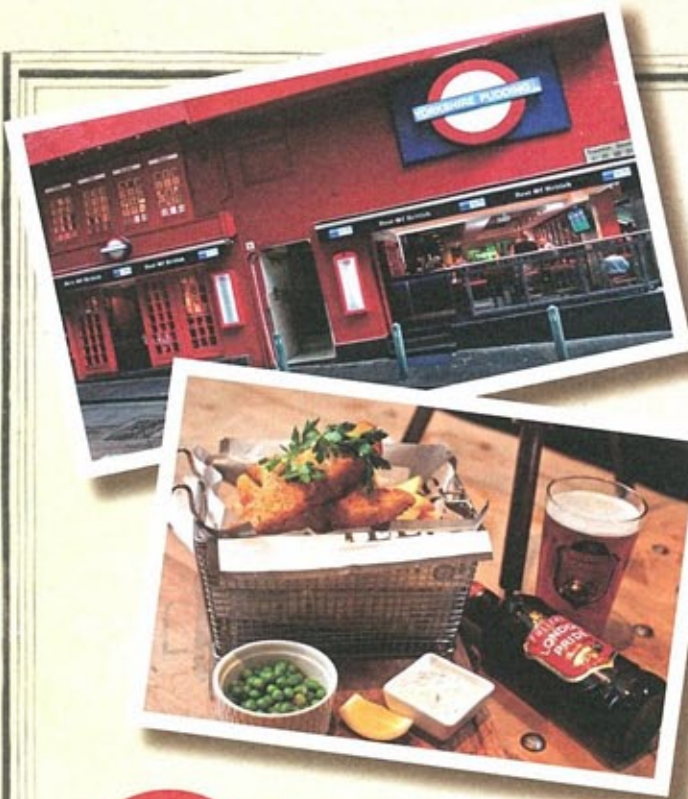


七月 投入英倫風情

我知道，作為香港人，仍然對曾管治我們的英國心存留戀，定會被評為「政治不正確」。然而，倫敦奧運七月廿七日開幕，全球都注視著這個曾管治香港百多年的英國，很難不想起以往其就香港民情而撤換港督的往事。不過，即使是往事，那我們也只好用來回味。不論你是否因回味英國那陣「徐」，或為了迎接倫敦奧運，還是想趕上全球吹得熾熱的英倫時尚潮流，都可以參考一下 Cuppa 今期推介的多間提供英國菜的餐廳及酒吧，以及打造英倫造型的配件，投入這股英倫旋風吧！

text 奧迪 illustration 甲奶



吃一口英倫鹹布丁

在中環上班，又經常流連蘇豪區的朋友，相信定會被一座紅色充滿英式味道的建築物所吸引，這種紅，讓人想起殖民地時代的郵筒。說的是坐落於蘇豪區心臟地帶的 Yorkshire Pudding 英式美食酒館，餐廳提供全英式菜單，正宗的英式口味，不論是英國人或本地人都一試難忘，難怪是 Openrice 得到最多笑臉的英國餐廳。招牌菜是跟餐廳同名的 Yorkshire Pudding，以約克郡布丁配以自選烤肉腸、奶油薯蓉及自家肉汁，香濃惹味；另外，最為人熟悉的英國著名小吃炸魚薯條，餐廳以倫敦啤酒烤大比目魚，配以人手切片薯條、新鮮檸檬及青豆，香脆嫩滑；而烤牛柳配以新鮮薯仔、雜菜、濃厚肉汁及約克郡布丁也是相當受歡迎的菜式。

Yorkshire Pudding
營業時間：上午 10 時至凌晨 2 時
地點：中環蘇豪區士丹頓街 6 號地下
查詢：2536 9968
網址：www.stauntonsgroup.com/yorkshire



中英結晶品

灣仔莊士敦道有一棟相當注目的廣州式陽臺建築，老舊的感覺，和附近的高樓大廈總是不大合襯。怎也想不到外牆塗上「和昌大押」四字的，竟是一間提供現代英國菜式的西餐廳 The Pawn。根據建築歷史學家表示，和昌大押建於一八九九至一九〇〇年，是香港僅存的中國文物建築之一。這棟十九世紀中式商住建築樓高三層，分別是酒吧 Living Room、餐廳 Dining Room 及天台花園 Roof Garden，就是這份舊與新、中和西的結合，讓 The Pawn 備受注目，成為港人或遊客的朝聖之地。

開業六年，The Pawn 每天都仍然座無虛席，靠的除了是富特色的設計外，更主要是因其食物質素高。最近餐廳更邀請到來自英國的 Anthony Fletcher，擔任餐廳主廚。曾任多間米芝蓮餐廳大廚或總廚的 Anthony，於上年正式加入 The Pawn，讓餐廳的評價更趨正面。菜式方面，以 42-Degree Butter Poached Salmon、Essex Mussels、Sauternes Poached Foie Gras 及 Chocolate Guinness Cake 都是餐廳的星級菜餚。

The Pawn
營業時間：Living Room 上午 11 時至凌晨 2 時（周日及公眾假期於晚上 12 時關門）；Dining Room 正午 12 時至下午 3 時，晚上 6 時至凌晨 12 時（周六、日及公眾假期於早上 11 時關門）
地點：灣仔莊士敦道 62 號
查詢：2866 3444
網址：www.thepawn.com.hk



英茶一洗壞心情

裝潢猶如英國女孩家居般的 AnotherFineDay，專門提供傳統英式下午茶外，更售賣店主於英、法等歐陸國家搜羅回來的家居精品及餐具。茶館面積不大，外面有個小花園，內裡佈置以淡粉色為主，相當 Girlish。店主希望讓客人，能從百忙中放慢腳步，在一個舒適雅緻的環境和氣氛下，享受生活。特別是今天揮起半邊天的女士們，店主期望她們忙著工作、照顧家庭之餘，也能分配時間，為自己製造一個閒適的空間，所以 AnotherFineDay 會定時舉辦一些工作坊及心靈治療課程，為女士們帶來正能量。茶館最近更鼓勵享受下午茶的客人，寫一封給自己的信，再在一年以內把信寄回給他們，同時附上 Fortnum & Mason Tea、小吃、玫瑰烤餅及糖，為客人提供了解自己的渠道，相當有心。

AnotherFineDay
營業時間：上午 11 時半至晚上 8 時（逢周一休息）
地點：中環西半山太子臺 13 號 A 地下
查詢：2525 8256

