

灣仔新飲食部落 J Senses

天星碼頭、喜帖街……能拆的都拆了，去年叫人較安慰的消息，是有百年歷史的灣仔和昌大押被復修並改建成新地標，裏面既有商店亦有餐廳，最近已陸續開業。

這古蹟活化的項目由嘉華國際發展，名為J Senses，位於莊士敦道至船街一個L形地段。它由三組建築物組成，既有過百年歷史的當舖，也有新建成的住宅大廈。而陸續進駐其中的有不少是近年人氣的餐廳。

和昌大押建築群

包括莊士敦道60-66號，建於1888年，業主為裕泰興創辦人羅肇唐，是現時少見的四幢相連陽台長廊式樓宇，改建後仍保留了建築特色和舊招牌。

餐廳數目：2間

1. The Pawn Shop

跟上環餐廳press room同屬一集團，佔用和昌大押一樓、二樓及天台，主打英國菜式，四月上旬開業。

2. OVOLOGUE

集art gallery和中菜館於一身，年中開業。



J Residence

嘉華國際新建築物，住宅名為J Residence，共有381個單位，頂層還有逾2萬呎的私人會所。下層商場則有食店及特色商舖。

餐廳數目：5間

1. 酒廊世界

集酒吧與餐廳於一身。酒選擇有過百款：紅白餐酒、日本清酒、韓國真露以至中國五糧液，連番茄酒、乳酪酒以及GODIVA的白朱古力酒也有。食物方面，主打西日創作料理，用料國際化，像美國prime牛肉、日本豚肉、挪威三文魚等等。水準比想像中好，而且賣相精緻，像鯛魚腐皮卷像中式的素鰻，清新十足；還有用試管冰鎮着的一口稻底，有趣又爽口，加上環境舒適，價錢合理，值得一試。

地址：灣仔莊士敦道60號嘉華軒1樓8號舖
電話：2861 2899
營業時間：11:30am-1:30am

2. Le Fauchon

中環Le Fauchon的分店。分露天和室內部分，露天位置在平台上，開揚舒適。主打大路西餐，如燒春雞、pasta，也有鵝肝、釀田螺。食物水準不過不失，價錢中等，侍應服務都幾慇懃。

地址：灣仔莊士敦道60號嘉華軒1樓9號舖
電話：2528 1286
營業時間：11:30am-2:30pm、6pm-12mn

3. 誠

日本鐵板燒店，開業日期未定。

4. Pizza Express

連鎖薄餅專門店，3月上旬開業。

5. Bo Innovation

本身位於雲咸街，主打分子美食菜式，4月中舊店將會關門，改在灣仔立足。

合源建築公司

由合源建築公司東主謝耀華所建，已傳到第三代。房子建於三十年代，為二級歷史建築物，樓高四層，外觀古色古香，02年被市建局收購。

餐廳數目：1間

鴛鴦食店

舊樓復修以後由徐蕙接手，樓內的紙皮石磚、綠色髹牆、舊窗花都一一保留如昔，踏入店內，古老的味道叫人仿如時光倒流。現在店子三層各有用途：地下是賣醬料和供應小吃的地方；二樓全層闢作廚房，有獨特的泥爐、泥窟；三樓則做私房菜，可以容納兩團。

地址：莊士敦道18號
電話：從缺
註：店子暫時尚在試業，未正式開張。

三樓只做私房菜，仍保存了舊樓的窗花地板。



二樓全層是廚房。

各式醬料各\$88
全部自家製，如XY醬（辣椒+雞鼓醬）、三色辣椒醬等。



腐皮卷\$86
包着鯛魚、蘿蔔配上韓式酸汁，開味。



幻彩一口稻底\$62
用shooter杯盛着冷麵，一杯一口，稻底麵爽滑。

環境舒適開揚。



露天位置舒適開揚。



肉忌廉汁長通粉\$88
括沙律、餐湯及甜品)份有咬口，但再煙韌一好。忌廉汁不稀不稠。



美國豬扒伴蘋果汁\$68
(另包括沙律及甜品)用上美國豬扒，鬆化腍滑，入口juicy。