



weekend weekly 吃喝玩樂搵節目

新假期

飲食一番

發達一click

號碼印於另一本封面

5份

Sharp SX862 AQUOS手機



408頁足料旅遊天書

換購旅遊天書之印花及詳情請參閱別冊P.8

www.weekendhk.com

457

09/06/08

逢星期一出版
一書兩冊只售\$12

全城嚴選

秘密飯堂



南瓜湯燴海皇小菜

名人踩場

「全港必吃店大獎」頒獎報告

遊學準備篇

外地歷史文化速成法

text: Kathy
photo: May

EAT
SHOOT
02

四合院內
精緻新舊京川菜

店內的裝飾充滿中國風味，掛畫每個月都會轉換一次。



灣仔和昌大押在保育計劃下搖身一變成為高級食肆，剛開業的祇月就是其中一員。舖址前身是和昌大押的內舖，其擁有一百二十年歷史的窗戶及天花都均要保留原貌，外牆依然保存「和昌大押」的字樣。室內裝修以四合院為藍本，利用拱門將餐廳劃分為四部分，配上店主特別訂做的中式燈籠及仿清朝家具，更設有一部投影機一路播放老香港的照片，令客人有時光倒流的感覺。祇月主打京川菜，主廚曾在日本多間酒店服務十多年，將新元素加入傳統中菜內，例如一道金箔海膽素翅棄用傳統的雲腿，改用雞及豬骨熬成湯底，令味道更清香；川辣水煮牛用上自家秘製辣油，少了一般坊間辣油的嗆鼻而多了點點麻辣。



紅油肉丸子 \$88
以糯米皮包裹豬肉、榨菜以及冬菇粒，先蒸後焗，令糯米皮更香滑，同時能鎖住肉汁。



金箔海膽素翅 \$98
湯底用全雞及豬骨煲五小時以上，上面鋪上每日由日本空運到港的海膽及金箔。

店內有投影機一路播放老灣仔的照片，客人可以從中了解香港舊貌。



川辣水煮牛 \$158
以子彈椒及京蔥秘製而成的辣油，令牛肉添上點點麻辣。



祇月

地址：灣仔莊士敦道66號
電話：2527 6088
營業時間：11am-3pm, 6pm-11pm
備註：設加一，收現金及信用卡