

尋找歷史的饗宴 祇月

歷史，不但是歲月的見證，也是我們集體回憶的一部份。建於1888年的灣仔和昌大押，從前是四棟相連式的唐樓；120年後的今天，在活化保育計劃的推動下，這棟古舊建築物已搖身一變，成為了美食集中地，其中位於底層的祇月就是一間結合了歷史與現代的古宅餐廳。

原隻鮑燒賣 HK\$42

祇月的招牌菜式，選用澳洲的22頭鮑魚，口感豐富，而且極具鮮味，大廚更以蟹子作點綴，令賣相更精美。

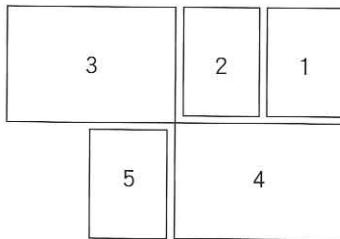
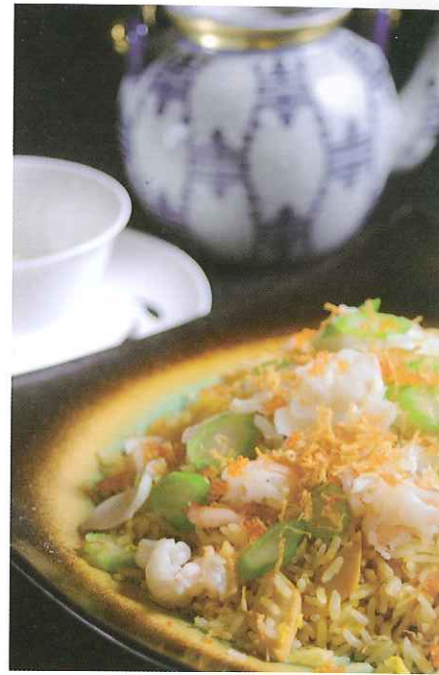
只限天上的喜悅

糅合了味道、藝術及文化於一身的中菜館祇月，是本地著名家品店OOCO的跨界之作，「祇」解作平靜、幸福和喜悅，而「月」則是只於天上有之意，名字充滿詩情畫意。這裡共劃分為賞、迎、閒、聚、樂五大區域，裝潢古色古香，窗戶、拱門及天花都極富懷舊色彩，就連枱墊也印有和昌大押的原貌，店主更特意從世界各地搜羅了大量古董及藝術品作擺設，當中不少是其多年珍藏，讓我猶如置身北京的四合院中。

時光倒流 120年

踏入接待處「賞」，你可細賞各式隨處可見的酸枝雕花傢具及藝術品，木櫃內更放滿了設計匠心獨運的中式擺設及飾物，供客人選購，儼如一個小型藝術廳。走廊擺放了黑色的通花屏風及富有懷舊味道的木櫈，彷彿正在迎接你的光臨，走到名為「閒」的客廳，目光立時被那個刻有「滿漢點心」字樣的雕花古董木櫃吸引著，櫃頂更放有多個白玉觀音像及佛像，高掛於天花上的大紅燈籠亦充滿古樸色彩，閒適恬靜的氣氛讓人有回到家的感覺。

位於旁邊的「聚」自成一角，就像古老大宅的偏廳，牆上掛著一幅巨型畫像，畫中那位民初女子的造型和神態教人印象難忘。穿過拱門，走進最後的大廳「樂」，一系列經過翻新的明、清古董座椅擺放得井然有序，跟牆上的巨型算盤裝飾和水墨畫配合得天衣無縫，不過當中最矚目的肯定是擁有120年歷史的和昌大押牌匾、木樓梯及夾萬，牆上更投射出昔日香港的影像，令人有時光倒流的感覺。



1. 金桔燒蜂蟻 HK\$148

鮮肉入口嫩滑，外皮沾滿以蜜糖及金桔醬拌成的醬汁，甜中帶酸，份外適合炎夏享用。

2. 祇月炒飯 HK\$188

用料包括鮑魚粒、蟹子、蝦仁、帶子、菜粒及瑤柱，配合色澤金黃的炒飯，味道非常可口。

3. 接待處「賞」仿如一個小型藝術廳，擺放了別具特色的擺設和飾物，供客人欣賞及選購。

4. 大廳中的拱門、大紅燈籠及古董座椅，都洋溢著陣陣古樸味道。

5. 擁有120年歷史的和昌大押牌匾、木樓梯及夾萬，配合牆上的古老香港影像，令人有時光倒流的感覺。



祇月

地址：灣仔莊士敦道66號地下

電話：(852) 2527 6088

營業時間：

上午11時至下午3時，

下午6時至晚上11時(星期一至日)

備註：設加一，現金或信用卡

結賬

傳統中融會創意
來到這間古色古香的餐廳，當然不能錯過各款京、川、滬及廣東菜式，大廚特別在食材及賣相方面加入個人創意，例如招牌菜京果陳醋咕嚕肉，以杏桃、提子乾等京果及陳醋代替菠蘿和白醋，令整體味道更香甜；而一系列水煮菜式更一改傳統，把食物煮好後才淋上辣汁，令辣度適中之餘，賣相亦較佳。除了菜式包羅萬有外，這裡的所有餐具皆為自家設計，外形如金條般的金色筷子座更含蓄地呼應著大押的悠久歷史。