

THE PAWN

朋友一齊開，後來查清楚，原來錯誤，老闆們為地地道道的香港人。除了那間，還在莊士敦道上經營「THE PAWN」。

這座受保護的文物建築，前身為「和昌大押」，當今改為餐廳，接上「當舖」的英文名，理所當然，但目標顧客是群優皮士，都能講英語，就乾脆不用中文店名了。

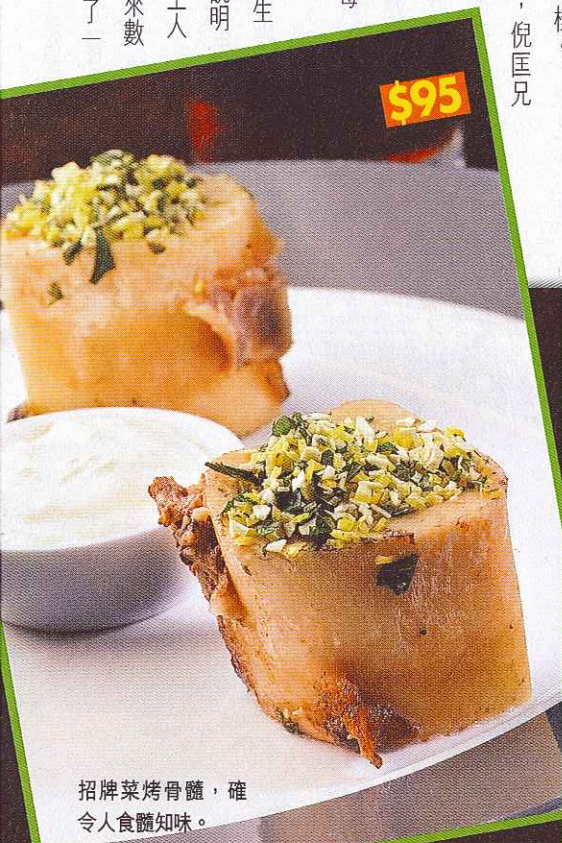
一共有兩層樓，二樓喝咖啡和吃點小食，有個懷舊的手動足球器，讓客人過過癮，二樓是主要的宴客廳，供應英國菜。什麼？英國菜最難吃了，為什麼選它？

那是從前的觀念，倫敦近十幾二十年來有一股新勢力，來自一群又尊敬傳統，又肯創新的名廚，開的餐廳都很成功。

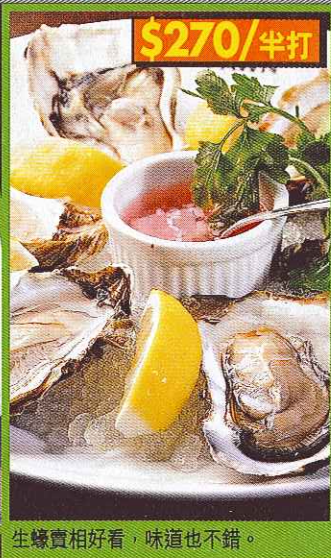
打開餐單，客人會發現和倫敦的「ST. JOHN」很相像，連招牌名菜的烤骨髓 ROAST BONE MARROW AND PASLEY SALAD 也抄得一模一樣。

當晚友人請客，倪匡兄嫂也是嘉賓，人多多，幾乎把餐單上的菜都叫齊，這一來我最高興，可以每一種都試一口。

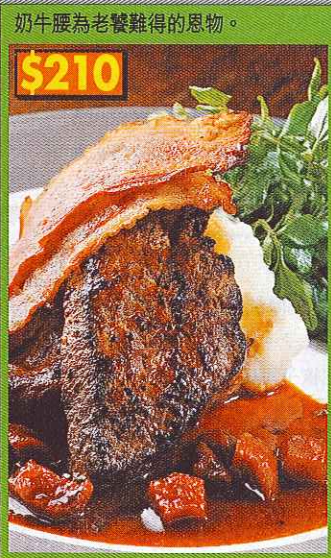
倪匡兄一看有生蠔，都要了一打，說明不和別人分來吃。主人叫了一客給他，再來數碟大家分享，我試了一



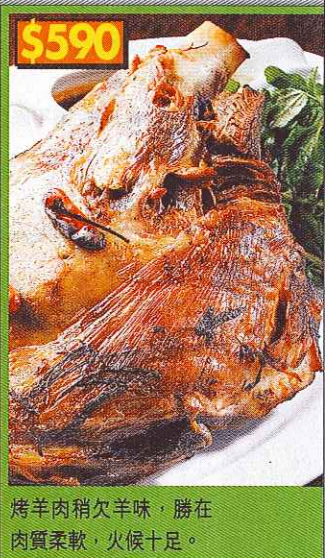
招牌菜烤骨髓，確令人食髓知味。



生蠔賣相好看，味道也不錯。



奶牛腰為老饕難得的恩物。



烤羊肉稍欠羊味，勝在肉質柔軟，火候十足。

隻，水準一般，可能是因為歐洲天氣已漸熱，澳洲又不夠冷的關係。

主角的烤骨髓上桌，有些人不敢多吃，剩下多管骨頭，都給我吸噓了，這道菜不容易做得失敗，但略嫌味淡，自己多加一點鹹就是。

烤羊肉跟着上，做法不單是烤，應該加上燜的程序，肉質柔軟，但吃不到什麼羊味。

要味重的話，叫奶牛腰好了，腎腺沒除掉，切開了就煮，味道當然重得厲害，這道菜也只有英國老饕能欣賞，並非所有客人都接受得了。

後來又上了好些菜，都不記得了。

不是我埋單，不知當晚吃了多少錢，但從菜牌上價目表來看，絕對不便宜，可是生意滔滔，非訂座找不到位子，香港就有那麼一群客人，在外國生活過就會喜歡，加上投外國人所好的裝修，請吃飯時賓客也會高興，但這群客人和正常的香港豪客不一樣，他們有一個共同點，那就是數口精，生性也孤寒。那麼高的消費，不會常來。

吃正了這條路，可以做下去，但新鮮感能維持多久，又是另一個問題了。

莊士敦道
大王東街
皇后大道東

▲「THE PAWN」專做優皮一族生意。

地址：灣仔莊士敦道62號2-3樓
電話：2866 3444