ichiban
飲食一番

200

best-ever New Restaurants Guide

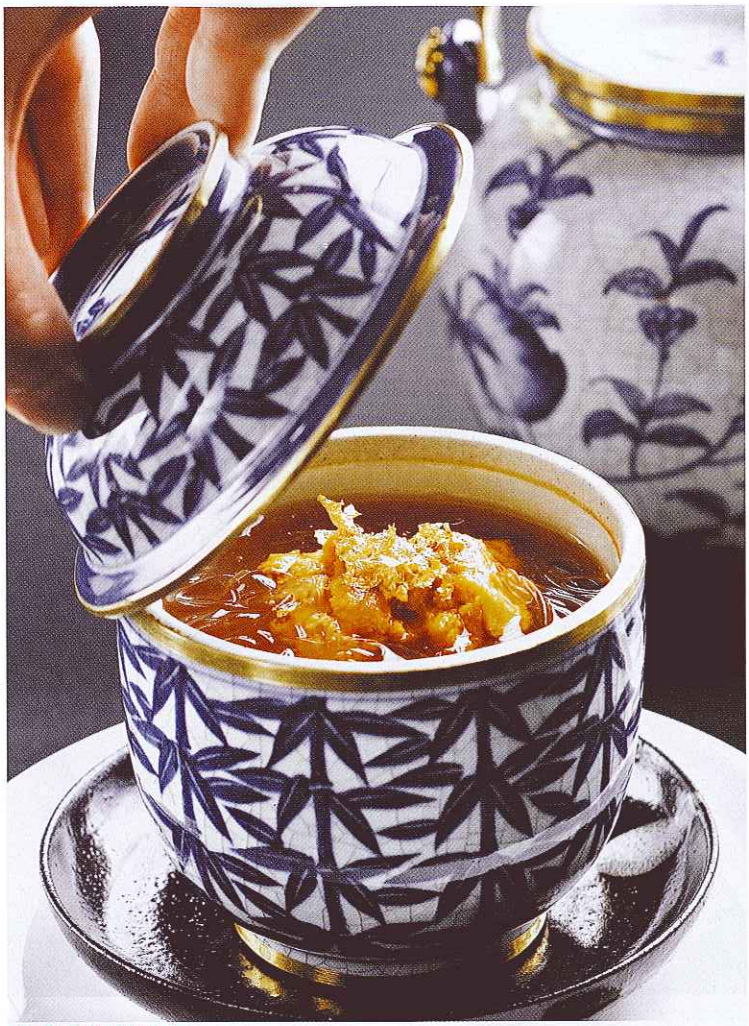
08年最佳新食府

"人氣食府推介74間"

原價$58 隨475期新假期免費附送

四合院內新派京川菜
祇月

百年歷史的灣仔和昌大押，在保育計劃下化身為高級食肆，其中今年六月初開業的祇月是其一。這間以四合院為設計藍本，再融合摩登元素的新派中菜廳，以拱門劃分為四部分，配上來自世界各地的古董及藝術品作裝飾，風味十足。其中店內的中式燈籠及仿清朝家具都是店主特意訂造。菜式以傳統京川滬粵菜為主，如水煮系列，咕嚕肉、東坡荔枝等，雖多為大路菜式，但廚師特意加入新元素，令菜式耳目一新。如傳統的川辣水煮菜式都是把食物浸在辣油中，賣相欠佳，辣味亦濃得非人人接受到，而這裡卻把辣汁直接淋上烹調好的食物上，令菜式既美觀又易入口。



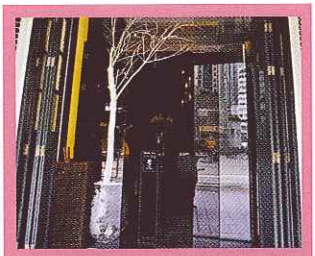
金箔海膽素翅羹 $98
湯底以雞及豬骨熬足五小時以上，上面放上每日返貨的日本海膽及金箔，貫徹將美食與藝術融合的宗旨。

SIGNATURE DISH

川辣水煮牛 $158

以京葱、四川子彈椒秘製而成的麻辣汁，直接淋上早已煮好的牛肉上，辣汁看上去更清澈外，入口辣而不嗆，牛肉鬆化。主打的水煮系列另有羊、雞及東星斑可供選擇。

東坡荔枝 $148
用上每日新鮮返貨的上乘五花腩，配上酸酸甜甜的荔枝汁，入口即化，肉汁四濺。



地址：灣仔莊士敦道66號地下
電話：2527 6088
營業時間：11am-3pm、6pm-11pm
交通：港鐵灣仔站B2出口
泊車：上海實業大廈停車場$20/小時

+10% VISA $$