

# THE PAWN

## The Pawn 大押裡的松露之香

○八年開業的 The Pawn, 原址為灣仔地標和昌大押, 是故很多港島人都知道莊士敦道、修頓球場對面有間「新英倫特色的餐廳酒吧」, 但少有說得出其名字。其實 Pawn 這個字已很忠於原著了, 只是廣東話裡的「當舖大押」始終傳神得多。那裡的主廚為這個夏天設計了一道松露晚宴, 每味均配搭精選佳釀, 酒酣耳熱之間, 大可想像一下百多年前, 這裡收藏了幾多人家的典當押品。

text 傲兒

松露烤雞佐波特酒濃汁, 烤雞好吃, 以 Port Wine 作 Gravy 更是一絕。







### 市建局少有做對的事

先說點史料：和昌大押於一八八八年建成，是莊士敦道六十至六十六號一列四幢廣州騎樓建築的其中一幢，因外牆掛有「押」字牌匾，十分搶眼，成為區內地標。二〇〇二年市區重建局開始為和昌大押進行修復工程，共投放千五萬港元，復修外牆和特色欄杆，並加建消防通道，以符合現時法例要求。其中三層被 The Press Room 飲食集團租下，裝修後經營食肆 The Pawn 至今。

市建局執行了幾多惡法，不在本文討論之列，詳情可閱本期專題。但 The Pawn 這個案例，至少也證明市建局做對了幾件事，和昌大押得以保留，愛尋高級餐飲之處的人士，也找到了一個好地方。

最近其行政總廚 David Tamlyn 在 The Pawn 的 Dining Room 為這個炎夏精心設計了一道松露晚宴，亞洲食客一向對產自法國及意大利，只能在冬季收成的松露趨之若鶩。其實松露現在已可從南半球地區

的種植場入口，品嚐已不受季節所限，而且松露的芬香頗有開胃之效，很適合在香港炎熱潮濕的夏季作食材。

### 完美結局的竅門

行政總廚 David Tamlyn 來自倫敦，來頭不小，曾任職米芝蓮星級餐廳 The Square 及 Pied-a-Terre，所以新推出的松露晚宴具濃厚英倫風格。首道前菜為水煮鴨蛋伴露筍、夏日松露及沙律，好一味 British Breakfast 的常見菜色，鴨蛋製成了糖心蛋，以蘆筍蘸蛋漿再配松露，香氣在口腔裡四溢；搭配的 Tamellini Soave 2007 白酒來自意大利 Veneto 產區，即水鄉威尼斯附近，優雅得來果味濃郁，其土壤及煙燻味道令酒身更有層次感。

第二道前菜是意式生牛肉配醃製鵝蛋、夏日松露及芝麻菜，料不到幾種新鮮食材，尤其是生牛肉與芝麻菜加在一起，經松露點睛，入口妙不可言；再呷一口搭配的法國 Moulin De Gassac Erasus Blanc

2007，Sauvignon Blanc 的香氣迷人不落俗套，口感均勻親切，作餐酒最適宜，而且帶有少許雅致花香。至於首道主菜香煎海鱸伴松露橄欖醬，由於筆者一向不會在西餐廳吃鱸魚，故不作特別評論，但其搭配的紐西蘭 Sunshine Bay Pinot Noir 2007，也與菜色有點不大配合，算是整道松露宴的失色之處。

第二道主菜松露烤雞佐波特酒濃汁就精彩得多，烤雞好吃，而以 Port Wine 作 Gravy 更是一絕；但味道雖是濃郁，是否應配以來自澳洲 Barrosa Valley 的 Rolf Binder Selection Shiraz 2008 卻有斟酌空間，始終 Shiraz 配白肉還是略嫌強了一點。筆者最愛最後一道甜品，朱古力松露蛋糕伴牛油糖漿及金箔，連蛋糕也不欠松露的份兒，朱古力甜而不漏，配搭來自葡萄牙的 Quinta Do Noval Late-Bottled Vintage，甜品與甜酒，永遠是最佳拍檔。記緊有美相伴，準備一支葡萄牙 Port Wine，往往都會有個完美結局。C



1	2	3
---	---	---

- 1 意式生牛肉配醃製鵝蛋、夏日松露及芝麻菜，新鮮生牛肉與芝麻菜加在一起，經松露點睛，入口妙不可言。
- 2 朱古力松露蛋糕伴牛油糖漿及金箔，配搭來自葡萄牙的 Quinta Do Noval Late-Bottled Vintage，這道甜品是筆者最愛。
- 3 除了松露晚宴外，The Pawn 為今個夏天呈獻一系列味道清新的雞尾酒，圖為 Butterscotch Summer，充滿芳醇的雲呢拿香味。
- 4 和昌大押於 1888 年建成，是莊士敦道六十至六十六號一列四幢廣州騎樓建築的其中一幢，因外牆掛有「押」字牌匾，十分搶眼，成為區內地標。
- 5 和昌大押經市區重建局修復後，其中三層被 The Press Room 飲食集團租下，二樓為 Dining Room，可容納多至 12 人，氣氛無拘無束。

4	5
---	---



The Pawn  
address 灣仔莊士敦道62號 website www.thepawn.com.hk reservation 2866 3444  
\*松露晚宴分別定價為\$580或\$780港元，前者是 a la carte menu，後者每道菜式均配搭精選酒釀，推廣期至8月底。