

Britain



英國聖誕

逛Harrods吃火雞

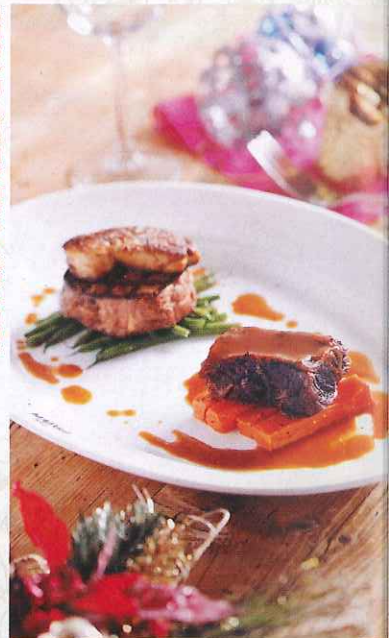
香港曾是英國的殖民地，香港的燈飾、聖誕頌歌等都是源自英國，但英國的聖誕慶祝，還有更多傳統。

英國主要慶祝 12月25日。「平安日，我們如日常工作，商店照開。」來自英國溫莎的 Karen Lowe 說，雖然如此，一些聖誕節目，自 12 月中便開始，像 Pantomime（笑劇）。這是一個小孩 show，故事是《阿拉丁》、《美女與野獸》等童話，各主要城市都會有演出，假如家有小孩，這是一個 must have 的聖誕節目。英國父母都會帶小孩去 Harrods 或位於 Regent Street 的 Hamleys 看玩具，聖誕時期，這兩間公司都會裝飾得十分夢幻，父母就算無錢購物，也會帶子女去感受氣氛。

平安夜，小孩會把長襪放在火爐旁，另放上 mince pie（肉餡餅）、酒，是請聖誕老人吃的小點。Karen 記得她要半夜起來，吃掉批餅，把禮物放到襪中，小孩早上，就可拆禮物。而聖誕餐家家都會吃火雞，24 日當天肉檔必有條長長人龍，都是來取火雞的人預備 25 日一家人享用全雞大餐。

灣仔的 The Pawn 是英式餐廳，聖誕期間，推出 3 個 menu，包羅了傳統英式菜，如聖誕布丁、Eton Mess、Mulled Wine 等，其中亦有火雞，用上雞脾肉及雞胸，跟足英國傳統。每位客人會獲聖誕玩具，增加節日氣氛。

啤酒煮牛肉、烤牛里脊肉伴冬日蔬菜及煎鵝肝，用啤酒煮肉，肉質特腴，伴以里脊肉及鵝肝，是豐盛的一道菜。



Dining Room 用上木枱木凳，具英式風格。



01
02



01 Mulled Wine

是歡迎飲品，也是聖誕應節飲料。

02 Karen Lowe 說，在英國，聖誕節到處都是笑臉，是全國歡騰的日子。



聖誕節，小孩有禮物收最高興，圖為 Karen 的女兒 Philippa 在英國溫莎過聖誕的照片，笑逐顏開。

Merry Christmas



The Pawn

地址：灣仔莊士敦道 62 號 2-3 樓
電話：2866 3444
營業時間：12nn-3pm, 6pm-12mn
收費：現金及信用卡，設加一
交通：港鐵灣仔站 A3 出口
泊車：胡忠大廈 \$24/hr
平均消費：\$400

Xmas Menu

歡迎飲品 Mulled Wine

煙火雞及火腿湯伴白松露油

Portobello 菇沙律、松露及野生蔬菜

煎三文魚伴脆煙肉

啤酒煮牛肉、烤牛里脊肉及煎鵝肝

聖誕香草麵包及

牛油布丁伴白蘭地 Custard

聖誕餅乾及 mince pie
(12月24日晚市、25日午市及晚市供應)

\$620/位

尚有 2 款 menu 予私人派對，
人數不限。須 2 日前預訂



烤歐洲蘿蔔及甜薯湯伴歐洲蘿蔔炸片
(私人派對 menu)
歐洲蘿蔔、甜薯、蒜、香草等煮成湯，
另配蘿蔔炸片，口味地道。



香草烤火雞伴肉汁及冬日蔬菜
(私人派對 menu)
跟隨英國傳統，用火雞雞胸及雞
脾肉，兩種口感齊全。



聖誕布丁、白蘭地牛油及英國
custard (私人派對 menu)
英國人必食的聖誕布丁，材料有拔
蘭地、橙皮、檸檬皮等，英式味道
濃厚，值得一試。