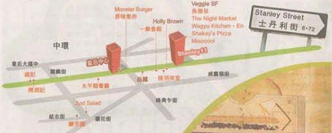
撰文：陸悅
攝影：本報攝影組
編輯：招美寶
美術：伍鑫芬



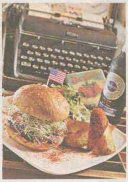
士丹利街 覓食天地

Stanley Street

中環士丹利街，從街頭到街尾不到 100 個門牌，
找不到像蘭桂坊的燈紅酒綠，不似蘇豪區猶如聯合國，
亦沒有嘉咸街在重建保育上多爭議。
然而，士丹利街亦雲集具本地特色食肆——
老牌茶樓、鐵皮大牌檔、經典西餐廳屹立多年。
今日要介紹，是懷舊美式設計的素食 Cafe、
本地品牌咖啡店旗艦店以及包羅萬有的越南菜館。

▼模特兒 Jessica C. 在咖啡店開幕當日亦來歎 Coffee Latte ($34/Short)，吃 Gelato。

▶以美國 50 年代古董作裝飾，店子儼如一所小型博物館。



▶焗紅菜頭醬苜蓿芽芝士漢堡包伴薯角及沙律 ($98/晚餐)：誰說漢堡包唛唛肉才好味道？紅菜頭醬混合果仁、蘑菇，再加上苜蓿芽、蕃茄、芝士，同樣豐富香口。

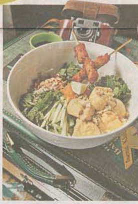
素食 Cafe
Veggie SF

Veggie SF —— SF（San Francisco 簡稱）是外衣，Veggie 是內涵。外衣是 50 年代美國的經典風格，像路牌、海報、電話、收音機、行李喼、汽車模型等，彷彿在堪富利保加或柯德莉夏萍主演的電影中見過。這些特色古董，全是昔時僑居三藩市多年的店主，Bess 和 Paul 倆口子的私家珍藏，就像是一所小型的美國 50 年代博物館。

至於 Veggie，正是 Bess 和 Paul 兩位茹素者，一心希望推廣素食習慣，於是在數月前開設了這家 Vegetarian Cafe。別以為店子獨沽一味的美式蔬菜，最美利堅的大概只是焗紅菜頭醬漢堡包，其他如意式焗千層麵、越式撈檬、日式散壽司、韓式石頭飯、台式的滷素肉粒飯，以至港式咖喱素肉丸等等，口味國際化。全因為他們未能吃葷，惟有自家製作，把從前吃過的葷菜，利用素原材料（多數是蔬果類，部分才是來自外國的大豆纖維素肉），配搭自家調製的醬汁而成，具個人特色。也會因應個別人士的要求，有無蛋、無蒜的選擇，亦絕不添加味精。

食材方面，米飯、意粉、調味料等選用有機產品，蔬菜則購自附近的街市。餐牌每周轉換一次，與晚餐的款式相同。不論你是否茹素者，這裏都是一個嶄新的飲食體驗。

▲芝士焗番茄素肉粒千層麵 ($98/晚餐)：千層麵當中有番茄素肉粒、茄子、翠玉瓜、粟米仔，鋪上芝士來焗，味道香濃，更沒有一般葷肉般膩。



◀越式撈檬伴炸豆腐及串燒 ($88/晚餐)：撈檬上一樣有青瓜絲、薄荷葉、金不換等，不過換了用豉油、醋、指天椒等混合成的拌汁，配炸豆腐及素肉串燒，酸辣帶鹹，同樣清新。

INFO

Veggie SF
地址：中環士丹利街 11 號 10 樓
電話：3902 3902
營業時間：周一至五 12nn-3pm、6pm-9pm
周六 12:30pm-3:30pm、6pm-9pm
周日 休息

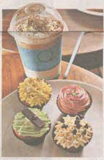
▲9 款 Gelato 變出超過 20 個不同口味的炒雪糕，其中包括有[illegible] ($48)，是士多啤梨 Gelato「炒」香蕉和餅乾碎。

本地品牌咖啡店
Holly Brown

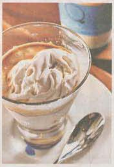
中環區的咖啡店，多得梗有一間在左近。像連鎖大集團式的 Starbucks、Pacific Coffee 講究環境氛圍，或本地自家品牌，如：Coffee Assembly、Oscar's Espresso Bar，專注於咖啡豆的拼配、烘焙技術；對於希望兩者兼備的 Coffee Lover，新張兩星期的 Holly Brown，可能會是 Your Cup of Coffee……

在吋金呎土的中環，能夠開設一家佔地兩層共 4,000 呎的咖啡店，除了創辦人徐奕基（Raymond Tsui）本身為一位銀行家，也因為他自己也是個咖啡愛好者。Raymond 夥拍了老朋友 Domenico Spadaccini，這位家族從事咖啡行業的意大利人，長駐咖啡店擔當烘焙師（Master Coffee Roaster），並聘請了香港首屆國際咖啡師大賽的優勝者 Tracy 和 King 任咖啡師（Barista）。同時本着必先利其器，添置了同為意大利著名品牌的咖啡豆烘焙機及咖啡機，一條龍式在店內烘焙、研磨、沖泡出一杯咖啡。而所用的 House Blend 咖啡，由 Domenico 揀選了 5 個產地的豆子拼配而成，烘焙至 Medium-dark 程度，達至香醇豐厚，並帶可可味。

為了讓客人可以好好地享受一杯優質的咖啡，店內的沙發與木座椅也保持一定距離，寬敞有空間感，再配上自家製的 Gelato、Cup Cake、三文治、炒雪糕等，大可以偷得浮生半日閒。



▲Iced Caffe Mocha ($46)：大概會是凍咖啡中最受歡迎的口味，配以不同口味的 Cup Cake（每件 $16），就是一個悠閒的下午茶。



▼Holly Brown Tango ($48)：意大利 Espresso 中，感受冷熱甘甜交融的滋味。

▲本地絕少有如此巨型的電動咖啡豆烘焙機設於店內，咖啡師 Domenico 每日新鮮炒豆。

▲選用的意大利百年咖啡機品牌 Victoria Arduino 中最先進的型號，白色外殼，型！

INFO

Holly Brown
地址：中環士丹利街 22 號
電話：2869 9689
營業時間：8pm-11pm，周日 9pm-10pm

士丹利街 其他食肆

新舊滙聚，是中環的特色，士丹利街也有經典食肆及新派餐廳。不可不提是有超過 70 年歷史的陸羽茶室（電話：2523 5464），傳統的一盅兩件，是本地政經人士的聚腳點。同樣是老字號的太平館餐廳（電話：2899 2780），士丹利街店是其最新分店，同樣有馳名的瑞士雞翼、燒乳鴿等。走到街盡處，便是本地特色的鐵皮屋，像陳添記（電話：2545 2834）、盛記（電話：2541 5678）等，都可以感受大牌檔風味。

中環也有不少新食廈，其中的 Stanley 11 顧名思義因 11 號門牌之名，全幢有 27 層，目前有 5 間食肆進駐，除了以上提及的 Veggie SF，從樓下至樓上，分別是 1 樓的新派日式麵店 Misocool（電話：2868 3738），2 樓的美國過江龍 Shakey's Pizza（電話：2525 3030），3 樓的和牛主題日式酒吧 Wagyu Kitchen・En（電話：2834 7223），6-7 樓的台灣菜館 The Night Market（電話：2810 1121），以及 8 樓的日本料理魚珈旨（電話：3622 1817）。此外，地舖亦有一些迎合辦公室族來一頓 Quick Lunch 或外賣的小店，如本地自家製漢堡包品牌 Monster Burger（電話：2526 1526），或者來一碗湯水滋潤一下，有湯品專門店原味家作（電話：2525 6738）。

路人直擊

方小姐：「Misocool（電話：2868 3738）是我常吃的一間，喜歡他們的番茄湯底拉麵，但個人覺得中環分店的 service 沒有 K11 分店好。如果趕時間就會選茶餐廳，在結志街的蘭芳園（電話：2544 3895）是我去得比較多的一間，會吃撈丁及奶茶，幾 heavy！想吃清新一點，便會選擇閣麟街的 Just Salad（電話：2537 0316），他們可以自由選擇不同配料、醬汁，沙律菜好新鮮！

鍾先生：「公司鄰近士丹利街，如果走到這裏，好多時會選擇一樂食館（電話：2524 3882），因為有幫襯開大埔的一樂，喜歡吃他們的脆皮燒鵝，不過地方細較擠迫。」

▶涼拌蝦仁燒茄子沙律 ($45)：當地食法是把蝦肉與茄子拌勻來吃，現在是在燒茄子上鋪上蝦肉、乾蔥、辣椒等，茄子吸收了辣魚露的味道，清鮮開胃。

◀西式設計的環境，靠窗一排的卡位最舒適。

INFO

品越
地址：士丹利街 34-38 號 1 樓
電話：2815 8863
營業時間：11:30am-11pm

▲鮮蝦藕苗沙律 ($48)：藕苗即埋在泥中的一段嫩藕莖，十分爽脆，伴以鮮蝦、蔬菜，混合以魚露、椰糖、辣椒等混合成的醬汁，味道酸辣清新。

◀拉椰葉燒牛肉 ($42)：拉椰葉包着用奇異果汁及菠蘿汁醃過的肥牛肉球，燒至 8 成熟，牛肉軟腍味清香，可佐以越南啤酒。

包羅萬有越南菜
品越

早一陣子，本地興起一輪 Pho（越式湯粉）專門店熱潮；不過，開業半年的品越卻是回到餐館的路線，越南菜的選擇可謂包羅萬有。

湯粉、撈檬不在話下，傳統的濱海，到近年流行的米紙卷，配牛豬雞魚蝦或素菜，各有多款不同的配搭。現在大熱天時，清涼的越式沙律最適合不過，其實越南法式三文治滿是蔬菜，倒也健康。也不少得串燒小食、燒烤菜式、咖喱等。

能夠做出各式各樣地道風味的越南菜，皆因餐廳行政總廚 Jacky Chu 任越南菜廚師有 20 年，曾在當地習廚半年，之前在一街之隔的芽莊任大廚多年，有相當經驗。他亦從越南引入了一些當地的食材，如：拉椰葉(即越南產的斑蘭葉)、檳榔葉、藕苗等蔬菜，還有香草及醬料。越菜餐館怎少得特色凍飲，像凍薄荷葉青檸梳打、椰汁三色冰等，也有 3 款越南啤酒以及葡國產地的紅、白 House Wine，適合配這些香口菜式。