

TVbaby

逢星期一出版 | 023
隨《TVB周刊》附送
23/06/2008 | Issue



跟陽光say hi
帽子戲法

分娩併發症隨時攞命
慎選分娩保障

快樂之果 芒果



鄭健樂

人肉健康枕

衝擊祇月

傳統跟現代，好像是兩碼子的事。要結合，殊不容易！

從事設計的人，總是比較勇敢，願意接受挑戰。

以家具設計及生產著名的OVO，就有一股綜合傳統與現代的勇氣。

自年前在灣仔皇后大道東開始OVO Home，主打自家設計的家具，並自外地引入富東方氣息的作品，品牌已在注重生活品味人士的心中奠定地位。

二〇〇八年六月，OVO擴充，在灣仔市區重建局的項目，前身為和昌大押的受保護建築的地下，再結合毗鄰的J Senses，成就一個大膽創新的項目：洋溢東方色彩的餐廡祇月(OVologue)，以及年輕化的家具店OS，讓味覺、觸覺、視覺及嗅覺都得到大滿足。



祇月分了五個部分。入口處，是「賞」(the gallery)，展覽了來自亞洲等地富東方色彩的藝術品，有陶瓷、雕刻、飾物等，讓在等候入座的賓客都可以感受藝術。

從「賞」進入的「閒」(the lounge)，是品酒的消閒區，寬闊的梳化，讓人有回家的感覺。



最後，是「樂」(the dining hall)，放了餐桌之餘，更有小小的展覽室，讓大家隔着玻璃，也可以欣賞到當年和昌大押的舊樓梯、夾萬、破牌匾，是全店的重點呢！



長長的走廊，串連着四幢打通了的戰前樓宇，引領大家更了解餐廳，是為「迎」(the corridor)。



再進一步，是古建築中的第三幢樓，即是「聚」(the guest room)，放了古味盎然的木餐椅，配以藝術擺設，犧牲了椅子，卻使我們坐得較舒服。像有品味人家的客廳。



部分餐椅是在國內採購的舊物，榆木的椅子，木是古時為大戶而設的高身椅子，但太高坐得不舒適，所以餐廳特別鋸短了椅腳，犧牲了椅子，卻使我們坐得較舒服。像有品味人家的客廳。

金箔鳳眼餃 (\$42/隻)，高貴版的蝦餃。菠菜皮內只以蝦作餡料，配上爽口的素翅，蘸自製的豆瓣醬吃尤其美味。



來到這裏，真的忙過不停。眼，要欣賞裝潢、擺設；手，左摸右掂體會歲月的流逝；嘴巴，忙吃忙分享感覺。說真的，差點兒忘記了這裏的食物以京川滬菜為主打、廚師更曾於日本工作十多年，最重要，是在傳統中創新。京果陳醋咕嚕肉 (\$118)，用提子乾、杏脯代替傳統的菠蘿，以山西三年陳醋代白醋，味更濃。

紅油糰子 (\$98)，用糯米粉裹着炸菜、冬菇、豬肉碎，先蒸後焗，放在麻辣的紅油內，比紅油抄手有嚼勁。

地址：灣仔莊士敦道60號地下
查詢：2529 6060



地址：灣仔莊士敦道66號地下
查詢：2527 6088
營業時間：11:00am - 3:00pm、

