



text | 潘小熊 photo | Emmy  
edit | winnie art | Joe joe

另一邊才是賣衫的地方，不怕有油煙味。



室內環境頗男性化，既有電單車及皮牛等裝飾，加上長枱椅很有紐約輕食店感覺。

# DELI 1

## 買男裝吃輕食

黃竹坑一帶工廈愈來愈多食肆及 workshop 進駐，相信港鐵通車後勢將成為美食天堂。最新進駐工廈的食肆，有已在田灣賣牛肉及私房菜出名的 The Butcher's Club，今次開設 Deli 路線，提供一系列精選輕食。

菜式設計皆是由總店總廚設計，食物包括 ham、fish & chips、沙律、漢堡、三文治等。最特別是在看似簡單的三文治輕食中加入心思，除了各式手工風乾肉、火腿、熟成牛扒皆為自家處理，連三文治必備的醃青瓜、小洋蔥甚至芥末醬等都是自家製作，味道自與坊間的大不同。

Deli 開在以男裝及古董家具等的生活概念店 FARM 內，在這裏用餐，有如去了紐約的 SoHo Shop 般，在型格家具、男裝及古董家品裝飾等圍繞下輕鬆用餐。店子更擁有一個超大天台，未來將成為香草園及 BBQ 的好地方，Deli 午市約可容納 80 人，但亦可變身為容納 200 人的派對場地。日後來此 shop around，也有好地方歇歇腳。

**蜜糖豆紅椒 Feta 芝士沙律 \$70**  
輕食店少不了沙律，這款用上簡單的蜜糖豆配上沙律菜紅椒及特別加上 Feta 芝士，簡單以酒醋調味便足夠。



**紐約慢烤牛肉三文治 \$120**  
慢烤牛肉是 The Butcher's Club 招牌菜，美國 Prime 級安格斯牛肉要浸上 7-10 日再注入調味，後再以黑椒等鋪面真空慢煮 6 小時，令牛肉入味又柔軟，配上自家製的麵包及自選的配菜如醃菜或薯片等，很有紐約風味。



**The Deli Poutine \$80**  
加拿大人最喜歡吃 Poutine，其實是在薯條上淋上肉汁的一道菜。以鴨油炸的薯條上，加入了他們自家做的燻牛肉及陳年車打芝士，最後加上秘製醬汁，非常惹味。



**Baramundi & Chips \$140**  
用上盲鱸魚做成魚柳，其脆皮加入啤酒、梳打水及冰水等做成，炸出來效果像天婦羅般，配上自製的他他醬，特別惹味。

**屠夫火腩拼盤 \$200 (2 人份)**  
拼盤中肉類時有不同，採訪當日便有沙樂美腸、鹹牛肉及煙牛肉豬肉腸 3 款，並有車打芝士及自製的醃菜與麵包，happy hour 最佳伴菜。



**The Butcher's Club Deli**  
地址：黃竹坑道 18 號瑞琪工業大廈 16 樓 A 及 B 室  
電話：2884 0768  
營業時間：輕食午餐 12nn-5pm，私房晚餐 7pm-深夜  
備註：1. 午市不設加一，暫只收現金。  
2. 晚市私房菜 \$1,100/位。