

隨著製造業的沒落，新一代的工廠大廈也要「活化」自己以求存。由以兩 Band 房、特賣場、影樓、到近年的 private kitchen 和 cooking studio……餐飲業，也許會是下一輪進駐工廠的大軍吧？

別誤會，說的可不是你想象中的「工廠飯」，而是用上高級食材，講究烹調手法，有質素、有態度的優質美食。一年前登場的 The Butchers Club，和今年5月才開業的姊妹店 The Butchers Club Deli，可說是代表作。TEXT：游明

PHOTO : ALAN K

THE UNIVERSITY OF CHICAGO PRESS

有各種美食（當然無可能不包括 The Butchers Club 是搞的牛肉），本地新鮮蔬菜、workshop、音樂等等的 Southside Market Long Lunch，一個字，搞！
聽說今年還會在 7th Sep - 5th Oct, 2nd Nov - 7th Dec 等日子舉行，名額有限，最好早報章報名啦！

有各種美食（當然無可能不包括 The Butchers Club 是搞的牛肉），本地新鮮蔬菜、workshop、音樂等等的 Southside Market Long Lunch，一個字，搞！
聽說今年還會在 7th Sep - 5th Oct, 2nd Nov - 7th Dec 等日子舉行，名額有限，最好早報章報名啦！

Doc 節目子舉行，名額有限，最好預早報名啦！

10

那天，先拜會「舞龍院」The Butchers Club Deli。它位於於黃竹坑一幢舊式工字型的屋內，與牛車水區EDUTUS分享同一層樓頂。店舖內，如主理盧美蓮和店內的裝修都充滿了復古味，感覺是五、六十年代的一種風格。用舊式銅器來不製咖啡，並放有幾張舊時的報紙，感覺是五、六十年代的一種風格。用舊式銅器來不製咖啡，並放有幾張舊時的報紙，感覺是五、六十年代的一種風格。用舊式銅器來不製咖啡，並放有幾張舊時的報紙，感覺是五、六十年代的一種風格。

水直落！

另一邊廂，則是Dry aged牛肉冷邊爐，旁邊有一圈漂蒸的爐條，通往自家天台花園。老闆Jonathan認為，這個7千呎的花園，最重要在可憐，便決定將它化身「市場」，於6月中旬首次舉行Southside Market Long Lunch活動，搜羅最佳食材和酒，舉辦一兩一會的美食體驗。

The Butchers Club「總匯」以高級 Dry aged 牛腩名, Dotti 亦一應俱到以因本坡。而菜單則以美式西餐輕食作基礎, 取用大量化, 卻「重手」地用上 few dining 最難的食材, 由肉類、麵包、芝士至蔬菜, 都是吃得出的上乘味道, 就像芥末、茄汁等配料也堅持完全自家製作, 材料事小, 心思、創想和對烹調的執著, 才是真的無價。

正在研究美國之類, 碰上型男大廚 Ned, 在他的熱情推介下, 「眼開肚胃」的毛勝又發作了! 先觀一下 The Butchers Board, 拼盤一次過奉上壁牛肉、香腸、脆皮豬和肉凍, 伴著熟或香滑的車打芝士和自製麵包乾吃。再來, 是 Ned 的心之選 New York Style Corned Beef 三文治, 給美饌:「小時候常常吃, 但一點都不喜歡, 因為它太鹹又沒有牛肉味。當然, 這個絕對不同, 咸度一口即知。」果然, 僅有 10 多小時的 USDA Prime 乾安格斯牛肉, 配得比例恰好, 切薄片堆疊成一時之厚, 肉質依然細嫩柔軟, 鹹度適得宜, 滑透香濃湯底料, 伴上自製粒粒芥末和酸黃檸檬, 鹹的味調, 正好中和過鹹肉味。

原來我弄錯了！英國 Jonathan 最愛的 Comfort food——The Del Providence，絕對不是肉排惹起（「惹起」新加一語）。Providence 源於加拿大，以炸雞腿上烤芝士、苜蓿、甜令人甘願（再加一等）。Providence 在這餐館改良成融合口味，將它變成常帶英式的口味，在這餐館叫這一道叫「貴賓」：薯條以鴨油炸三次，配以特別常帶英式的口味和康妮特芝士，一如 Jon 所言，它有極高的口感，可以隨手而理它熱量逐漸。要是你還有充足胃口的話，就叫個 Dried aged Steak, Ale & Wild Mushroom Pie，以焗焗 Dry aged 牛肉和野菇作基本餡料，配上最健康的 Ale 啤酒。最後，回味芝雲糖，辣味醬汁，對付化作的薯條外層酥皮，享受這支的滋味。

非「肉食系」如我，*meat based* 的菜式不免有點兒 *heavy*，過幾頓後，還是回歸健康飲食。非「肉食系」如我，*meat based* 的菜式不免有點兒 *heavy*，過幾頓後，還是回歸健康

1. The following are the names of the people who are listed in the order of their birth date:

2. 由表可知，在 2000 年以前，我国人口出生率一直呈下降趋势，而死亡率在 1990 年以前一直呈上升趋势，1990 年以后死亡率才呈下降趋势。由此可知，我国人口自然增长率在 1990 年以前一直呈下降趋势，1990 年以后才呈上升趋势。

3. The Deal Package \$500 - 經過優化改良的快餐食品，附上餐

汁和芝士，上面撒上自製鹹牛肉薄片，不啻一切大口吃下。

● 2000年10月1日起实施

5. 老同 Jonathan Glover (左) 來自荷蘭，卻愛上香港的已

王國 - Head of Ned Nederland NV, 荷蘭

人作馬戲：在The Butchers Club 酒吧/俱樂部中，
與你歡聚。

而於此同時，讓人一窺那些門戶快朽的工作環境。

7. NY Style Corned Beef 150g \$120 - 價目USDA認證肉中

同工美天廈 16樓A-B室

Dry Aged Steak, Ale & Wild Mushroom Pie \$120 • 4 servings

— 300 —