

永豐街

光明街

永豐街 藝術小店

以前，永豐街是一處很街坊和老式的小社區，但近年這裏開始漸見規模，道路開闊了，亦有各式有型店子進駐，的確熱鬧得很。有永豐街店子更計劃稍後開設藝術工作坊，推動一下文化藝術。



OVO Garden

OVO的老闆相信，一個舒適的家，不能缺少綠意盎然的植物和美麗的花朵。所以特別在這條街上設一間植物專門店，搜羅外形獨特的奇花異卉，經過心思的配襯，為家居增添生氣。

舖位：16號 電話：2529 2599

Choice Cup

集精品店、咖啡店及Gallery於一室的型格小店。店主Gloria原是一位室內設計師，喜歡到世界各地搜羅一些別致和獨特的藝術精品，放在店內陳設及售賣。還在因緣際會下，設計了一系列自家創作的飾物，結果好評如潮，令她喜出望外，自此便專注設計自己的品牌飾物。

舖位：21號地下 電話：2804 2222



星街 特色食街

佔不到星街的店子會與食有關，差不多幾間店都是以食為主，可能在「星」空下嘗美食，特別浪漫吧！

Olala一碗麵

早已在附近開了兩間法國餐廳的肥仔周，出名識食又講刁，因為愛吃上海麵，所以索性開一間上海麵專門店。店子的地方極小，只有兩下三張木枱，裝潢簡單得可以，最特別的要算是那一大幅落地玻璃窗，途人經過都見到內裏風光。

餐牌上有9款選擇，平均每碗實6、70元，當中最貴的是香煎蝦麵，一百枚找十枚，不用嘩然。因為用上鮮蝦熬湯數小時，兼用了由法國來的蝦種作材料，麵條則用上等麵粉自家製，質材實料。

香煎蝦麵 (\$90)：以鮮蝦和半隻手指尾大的蝦乾，一鮮一乾的配搭，令湯底帶着濃郁的蝦味。而麵條入口則煙韌不膩口，兩碟燒餅的味更添了少許。

舖位：2號地下 電話：2294 0450



明茶房

一直熱愛傳統中國茶藝的明茶房創辦人關仲良，多年來不斷透過多方面的途徑推廣茶藝。先在03年時在英國倫敦的Selfridges百貨試辦「Tea Bar」概念；而在香港，他則選擇在星街開設他的第4家分店，顧客可以在此慢慢品茗。

舖位：7號 電話：2520 2116



舖位：4-6號B舖 電話：2143 6803



客人可邊看精品邊喝咖啡。



星街



個性食店 X 型格藝廊

灣仔近金鐘部分，近年隨着市區重建，太古廣場三期及多種豪宅的落成，變得非常熱鬧，更帶旺了該區的星街、聖佛蘭士街、永豐街、光明街及皇后大道東（近金鐘地段）等，期間不斷有藝廊、家具店、精品、畫室及個性食店進駐，令原本的小社區，漸漸變成今日別具一格的型格、林立之地。稍後更接連金鐘地鐵站的行人隧道開放後，就更加加興旺。倒不如趁這個週末，到這裏找尋新鮮驚喜。

滙聚灣仔



聖佛蘭士街 歐陸風情

此街聚集了幾間家具精品店、食店和一間藝術廊，為平凡的小斜路增添了點點歐陸意味。

UMA G一間

遊走於純藝術空間與玩味之間的文化藝廊，兩位老闆由於很喜愛灣仔這老區，畫室辦公室已搬離現址，但仍捨不得放棄這裏。於是把它改成一間有關藝術文化的聚會地，取名「UMA」葡萄牙文，意指「一」。而「G」可以是Gallery（畫廊）、Ground（地方）或Gathering（聚會）的意思。他們希望用這裏來推動本地文化藝術，當中亦希望涉及建築和室內設計，以跨領域的模式鼓勵藝術家、建築師及設計師的創作和實踐。這裏亦會提供場地及發表的空間，可以定期舉辦展覽，包括攝影、繪畫、裝置等創作媒介，與藝術相關的作品、書籍、研討會或工作坊都無任歡迎。

舖位：12號 電話：2528 3669



參觀定期的藝術展覽，有興趣者可入內參觀。



舖位：6號 電話：2866 8166



皇后大道東 旺街尋寶

每天車水馬龍的皇后大道東，店舖林立，尤其是家具店。不過，近年更多了些特別Hip的型格家具店。除此之外，原來亦有藝術家上樓開舖，閒遊搜搜之餘，入夜後還變身成爲上海私房菜館。



梓桐堂

梓桐堂主要提倡現代水彩畫、陶藝及家具擺設等藝術。堂主李梓良(Terence)主力教授水彩畫和陶陶創作，更會開班授徒。這裏合共有3個單位，1樓的大廳布置中式古雅，陳列品主要是一些中式古董家具及手造陶器，而牆上則掛了部分堂主的畫作。

這裏有私房菜供應，以上海菜和粵菜為主。原來堂主想利用吃這個媒介，讓更多人知道這裏的存在，達到推廣藝術的目的。

舖位：100號1-2樓 電話：2527 3448

私房菜價錢：每位\$300，連頭盤8小碟約16道菜，需4位起，有特別要求者可致電商議。

OVO Home

以品味生活哲學自居，所設計的家具有切合「簡、厚、精、雅」的4大原則，所以作品簡約但見心思。他們的設計師更會四出搜羅各地的獨特雕塑、藝術品和擺設，再透過與自家創作的家具相配合，配搭出獨特而自然的舒適家具模樣。

舖位：16號 電話：2526 7226



OVO的家具體約，且富有心思。

光明街 小街別有洞天

在聖佛蘭士街轉右到進教園的小公園內，再轉上去是光明街，實在別有洞天。當中帶點尋寶感覺，就是這種感覺，吸引如筆者這種喜歡尋寶的人。

Saga

店主Angela本身是一名室內設計師，過往常替人設計餐廳裝修，豈料現在自己亦一嘗當餐廳老闆的滋味。她只想餐廳能帶給人歡樂的感覺，不想扮高貴，但用料卻絕不馬虎。而且每星期轉換餐單，便是要取當時最新鮮的食材來設計餐單，不時不食囉！

新西蘭羊架配香芒薄荷汁 (\$168)：在傳統的薄荷醬汁中加上芒果汁，為羊架味道添上驚喜。



Angela自己當起老闆娘，製作精美的菜式。

皇后大道東

旺街尋寶

每天車水馬龍的皇后大道東，店舖林立，尤其是家具店。不過，近年更多了些特別Hip的型格家具店。除此之外，原來亦有藝術家上樓開舖，閒遊搜搜之餘，入夜後還變身成爲上海私房菜館。



這裏的布置充滿藝術氣息。



菜色豐富，是茶室和心曠神怡的主。



聖佛蘭士街



從發電廠到新蒲點

早在1889年，星街一帶是香港第一間發電廠——「香港電燈有限公司」的所在地。電廠拆卸後，改建成5至6層高舊樓民居，附近有學校、茶檔、士多等平民檔口。

到1989年，出現星城軒一類的豪宅高樓，令星街一帶慢慢蛻變，吸引不少高檔食肆和精品店進駐附近一帶，成爲新蒲點。

