

text: 黃 photo: 黃 design: cy model: Pika@HongKongGists

# 星街一隅 氣質遊

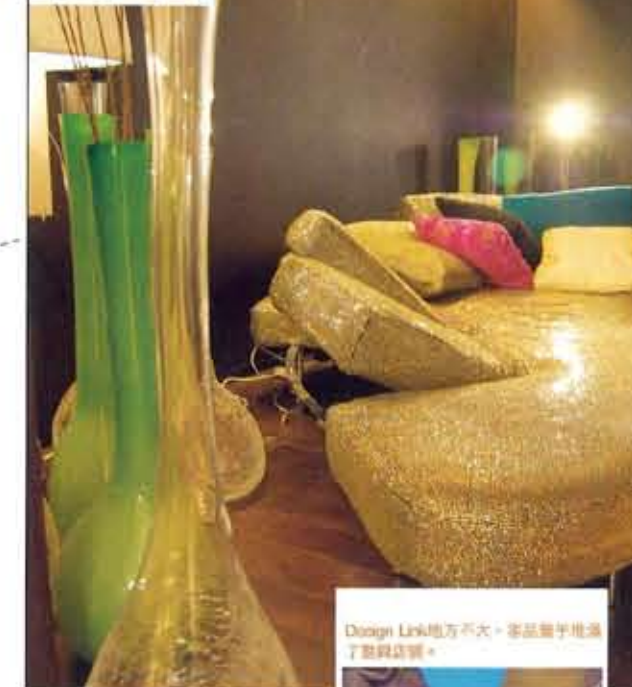
悠閒舒適的咖啡店、型格的藝術廊及格調獨特的餐廳悄悄進駐，灣仔星街一隅，在這幾年間，漸次蛻變成優質/氣質的小社區。不過，以往到這裡感受香港鮮有的藝術空氣，卻要由太古三期走過來吸入更多廢氣。但自太古廣場三期落成，連接星街一路面多「俗」，亦可適入地底通道涼住冷氣。特色美食、購買個性設計小物，薰陶得人特別具氣質！

## 點止隧道咁簡單

與其他快車人來人往的隧道不同，由金鐘地鐵站往星街出口的路徑全長280米，設有如一條時光隧道，設有自動行人梯，只需3分鐘，就能從站口到星街，非常方便。另外往星街的隧道出口處新開了數間Cafe及書店，讓大家未到星街已經可以取數shopping。



## 外國家品 集中地



Design Link地方不大，家品卻字地盡了數款店舖。

筆者一向認為，逛名牌家具店，找靈感點綴家居也是一種享受，這間早已在聖佛蘭士街紮根的Design Link，主攻外地名氣品牌家具，一入鋪頭，感覺好「彩」！四周都是色彩斑斕，設計有趣的家具小擺設，而且隨時找到連歐洲都絕版的精品，對家居設計有要求的朋友相信未必忍得住手。



Design Link

地址：灣仔聖佛蘭士街114號地下  
電話：3113 8728

## 品優型格



坐著hea，除了咖啡室及酒吧，茶葉名牌明茶居也是好選擇。在潮人聖地星街開設Tea Bar，數年間已成為星街的一大特色悠閒食店。茶居樓高兩層，二樓是Cafe佈局的Tea Bar，每張餐桌均有整套工具讓茶客自己動手沖泡，還有家庭式無味精的佐茶糕點小吃，喝上癮，大可往樓下買一兩罐茶葉回家沖泡。



明茶居

地址：灣仔聖佛蘭士街117號  
電話：2520 2118

## 必到！ 掃場精選

實在太多了，要搵得所有星街、永豐街及聖佛蘭士街的特色店舖食肆，相信俾多十版我也未必可以講完，因此惟有只將筆者心目中的精選作走馬看花式介紹，大家想知多一點點的話，就要瀏覽星街官方網站喇（www.starstreet.com.hk）。



- 1 金鐘地鐵站太古廣場三期F出口
- 2 采齋
- 3 Design Link
- 4 明茶居
- 5 UMAG
- 6 agnès b.'s LIBRAIRI EGALERIE
- 7 VIA
- 8 OVO Garden
- 9 一碗麵
- 10 Olala Charcuteria

## 尋常百姓 世界展覽



一間集多元藝術文化的Gallery，地方雖只有約300呎，卻常常成為國際藝術品展出之地，好像最近更有著名德國藝術家Cornelia Erdmann的《家頭細務》展覽，展出了以家庭及空間為主題的照片及裝置等多種媒體藝術品，乃藝術愛好者聚腳之地！

UMAG  
地址：灣仔聖佛蘭士街112號  
電話：2520 3669

## 名牌藝術 展覽廳



一向支持藝術創作的agnès b.'s，原來不止會售賣型格時裝，其對藝術推廣亦不遺餘力。自05年將書廊遷至星街一帶後，便曾在這裡舉行多個如明和電機及Alain Distier等國際知名藝術團體及相片展覽，而現在正展出英國創作協會WWP舉辦的廣告展覽。

agnès b.'s LIBRAIRI EGALERIE  
地址：灣仔聖佛蘭士街113號  
電話：2660 5505

## 超級豪華 廚、廁用品店



連蘇施黃去完都話好似行了入迷宮一樣，VIA與其說是一間廚、廁用品店，倒不如說是一間廚廁主題的藝術展覽室，店內展示一間間型格以不同主題設計的豪華廚房及廁所showroom，最緊要的是由入口到參觀完後，幾乎見不到一個Sales過來煩你，雖然沒有那麼富貴可以做它的客人，不過看看也可以滿足了。

VIA  
地址：灣仔聖佛蘭士街A1及A2  
電話：2112 1808

## 花卉專門店 識花香眾



識花香除講究花種花種，其實亦要求花店的優雅氣氛是否不俗，盆景花束更要有匠心獨運。這間OVO植物專門店，搜羅了外形獨特的奇花異卉，而且每個盆栽花束都經過心思的配襯，看一看，人都精神點！

OVO Garden  
地址：灣仔聖佛蘭士街110號地下  
電話：2629 2599

## 漢堡之霸 星街



這間進駐星街的美式食店，不但賣「大」飽（指size），牛肉還是用上二比八脂肪比例的新西蘭牛肉，比超市的急凍品當然更肉厚多汁，其必殺菜式Red on the Neck咖啡非常，酸辣甜異，為必試之選。

Shake'em buns  
地址：灣仔聖佛蘭士街110號地下  
電話：2394 0426

## 富貴麵 百元

想在香港找一碗地道的紅燒牛肉麵不難，但貴起富貴地這麵點的「一碗麵」卻只此一家。全店最受歡迎的麵，一碗也要\$60，但買得起價錢，有它的道理，這碗麵是老闆用麥香最濃、質感最幼細的加拿大麵粉自家製，體質與滑彈牙，而且其他配料亦用上級材料，拿手菜式\$180紅燒牛肉麵更得到蒜蓉等食家力捧！

一碗麵  
地址：灣仔聖佛蘭士街110號地下  
電話：2394 0426