



THE  
PAWN

即時發佈

**香港餐廳 The Pawn 重新隆重揭幕，由著名英國廚師 Tom Aikens 打造時尚英式餐飲體驗**  
呈獻全新餐目及室內裝潢，位於灣仔區旅遊地標性時尚餐廳邁向新里程



(香港，2014 年 11 月 25 日) 萬眾期待的 The Pawn 經過兩個月大規模內部翻新，加上由米芝蓮星級英國名廚 Tom Aikens 構思的全新的餐飲概念，現已重新開業。The Pawn 位於香港繁華灣仔區，所位處的建築前身為別具歷史價值的和昌大押，於 2007 年經活化後成為廣受旅客歡迎的地標性時尚餐飲場地。今年自七月下旬停業進行翻新工程後，現以全新的餐單、室內設計和餐飲概念隆重登場。

### 美味佳餚

Tom Aikens 表示：「我為 The Pawn 設計的全新餐目揉合時尚休閒餐飲及頂級佳餚享受的元素，希望不僅吸引本土食客，更可以讓來港的旅客及一眾美食愛好者留下深刻印象。此外，我們致力為賓客營造一個既輕鬆且不用拘禮的環境去享受充滿樂趣的用餐體驗。多年來 The Pawn 享負盛名，我們會用心打造灣仔區內別樹一格的用餐體驗。」

Aikens 精心設計全新餐目反映了其以食材作主導的創造力和天賦才能。別具特色的前菜包括自家製 Ricotta 芝士配陳年黑醋，以及包括風乾 Iberico 黑毛豬肩肉、西班牙辣香腸、豬肉抹醬伴酸青酸青瓜、提子醬及香烤多士的精選肉類拼盤。

肉類愛好者可選擇以些厘酒醋及日本味噌煮成醬汁及伴以多種藜麥享用的嫩煮五花肉，以及各款精選牛扒，包括 1.4 公斤的斧形和牛牛扒。



THE  
PAWN

海鮮菜色則包括油封三文魚配香草木薯、西柚和柚子、醬油醃吞拿魚他他配芝麻牛油果醬，以及蝗子配三葉芹、黑蒜和醃白蘿蔔。

此外，The Pawn 也於週末提供早午餐，包括自家製麵包、穀類食品、前菜及豐富的主菜選擇，如經典英式美食燒牛肉伴約克布甸及牧羊人批 (Shepherd's pie)，以及慢煮香烤雞伴英式麵包醬汁及檸檬蜜糖烤甘荀。



蝗子配三葉芹、黑蒜和醃白蘿蔔



自家製 Ricotta 芝士配陳年黑醋

### 室內裝潢

Press Room Group 聯合創始人羅揚傑表示：「為了迎接 The Pawn 在歷史上寫下新一頁，我們定意要為此地帶來一個新開始。」他同時也是把 The Pawn 設計成時尚別緻風格的幕後主腦。餐廳在該建築共佔三層，每一層均作獨特用途，並透過匠心獨運的設計帶出不盡相同的氛圍。

甫踏進一樓，首先映入眼簾的是一個枝葉繁茂的綠洲「Botanicals」酒吧以及相鄰的露臺，賓客可在此盡情暢飲各款特色雞尾酒。

羅揚傑補充道：「我們設計了一個全天候用餐櫃檯，並以數百盆小盆栽作襯托。當賓客穿過狹窄的樓梯進入餐廳後，注意力會立即被一大片綠色植物牆所吸引。第一層的歷史建築結構為我們帶來不少挑戰，於是我們把整個區域劃分成不同的獨立空間，作不同的用途，但在整體設計風格上卻又互相配合得天衣無縫。」



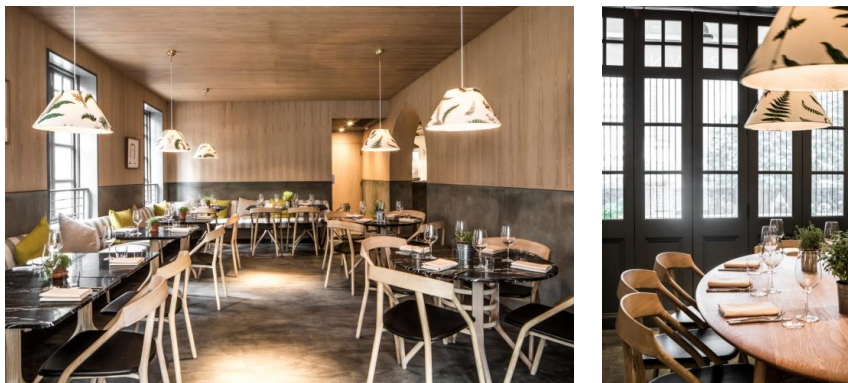
THE  
PAWN



一樓酒吧 Botanicals

*Botanicals* 酒吧內的其中一部份晚間酒吧每天晚上六時起營業，為一日忙碌工作過後與三五知己共聚暢飲的理想之地。酒吧格局透過真皮梳化和深色木板增添復古魅力，儼如一個時尚私人俱樂部。晚間酒吧的雞尾酒選擇琳瑯滿目，不論是只為輕嘗淺酌，還是細味鑑賞雞尾酒，賓客將自然地沉醉於當中。美味的佐酒酒吧小吃選擇應有盡有，包括以獨特香料調味的排骨配辣椒粉乳酪和燒烤醬，以及牛肉他他配杜松、芫茜蛋黃醬和醃制舞茸。

二樓的用膳廳 *Kitchen* 格局經過精心設計，設有一個開放式的空間、一個私人包廂和一個露台，適合舉辦各種聚會或私人慶祝活動。羅揚傑表示：「*Kitchen* 的水泥地板和白橡木的裝飾是為了營造溫馨和諧且井井有條的感覺。我們刻意展示簡單設計風格，籍此讓賓客把注意力放在 Tom 的佳餚。」



二樓用膳廳 Kitchen



## THE PAWN

The Pawn的天台將轉化成一個命名為Farm的都市空中花園。Tom Aikens多年來均提倡選用當地本土出產的可持續食材，故會以在天台種植的蔬果入饌，而所栽種的各種香草會用作調製雞尾酒。

自2006年成立以來，Press Room Group致力把集團建立一個國際性的香港本土品牌形象。縱使集團旗下各間餐廳提供來自世界各地的美食，但每一個餐飲場地均體現香港的獨特歷史文化，展示本土藝術家和設計師的創意。The Pawn秉承此獨特傳統，盡顯國際精英和本地人才的創意結合。

羅揚傑補充道：「我們致力為來自不同創意領域的工作者提供一個交流平台。The Pawn由Tom Aikens來監督整個廚房運作，他的團隊打理天台的空中花園，度身訂造服裝品牌Gieves & Hawkes設計餐廳經理的制服，酒吧經理調製各款獨一無二的雞尾酒款，而又一山人再度回歸為The Pawn建立全新藝術項目。

當香港各個發展商不斷磨滅此城市的靈魂，令各個社區其逐漸失去其獨有的特色，The Pawn將堅守灣仔區，致力於成為雲集本地和國際性創意人材的集中地。」

請點擊此連結下載高解像度相片:

[www.catchonco.com/shared/The\\_Pawn\\_Relaunch\\_Press\\_Images.zip](http://www.catchonco.com/shared/The_Pawn_Relaunch_Press_Images.zip)

### **The Pawn**

地址：灣仔莊士敦道 62 號

電話: (852) 2866 3444

電郵: [info@thepawn.com.hk](mailto:info@thepawn.com.hk)

### 社交媒體

[Facebook.com/thepawnhongkong](https://www.facebook.com/thepawnhongkong)

Twitter [@thepawnhk](https://twitter.com/thepawnhk)

Instagram [@thepawnhk](https://www.instagram.com/thepawnhk)

YouTube: [The Pawn](https://www.youtube.com/The_Pawn)



THE  
PAWN

The Pawn 重新開幕後營業時間詳情如下：

餐廳部份	營業時間
<b>Botanicals</b>	星期日至四: 12:00-01:00 星期五至六: 12:00-02:00 酒吧小吃供應: 12:00-23:00 *獨立晚間酒吧每日晚上六時起營業
<b>Kitchen</b>	午餐 星期二至星期五: 12:00-14:30  晚餐 星期日至四: 18:30-22:00 星期五至六: 18:30-22:30  週末早午餐 星期六及日: 12:00-14:30

如需更多資料或進行採訪，請聯絡：

**CatchOn Marketing Communications:**

Nicole Koo | Miki Koo

電話: (852) 2807 0233 | 2807 0087

郵箱: nicole.koo@catchonco.com | miki.koo@catchonco.com

**關於 Tom Aikens:**

在過去十多年，Tom Aikens 被譽為英國最具創造力的大廚之一。在跟隨名廚 Pierre Koffmann 和 Jöel Robuchon 鑽研廚藝後，Tom Aikens 獲委任為倫敦 Pied à Terre 餐廳的主廚。他在 26 歲時成為英國擁有米芝蓮兩星榮譽的最年輕廚師。Aikens 秉承 Robuchon 專注細節和 Koffmann 重視優質食材原產地的精神，並憑藉其創意廚藝和精湛廚而廣獲好評。2003 年，他以自己名稱在倫敦 Elystan 街開設 Tom Aikens Restaurant，勇奪米芝蓮星級榮譽，至 2014 年十多年來均廣獲好評。2006 年，他在倫敦 Chelsea 開設提供傳統英式佳餚的餐廳 Tom's Kitchen。自此，他在英國擴展其餐廳版圖，於倫敦歷史性地標 Somerset House、Canary Wharf、St





## THE PAWN

Katharine Docks 以及土以其伊斯坦堡開設 Tom's Kitchen 分店。此外，Aikens 亦曾出版三本書籍，包括《Cooking》(2006 年)、《Fish》(2008 年)以及《Easy》(2011 年)。

### **關於 Press Room Group:**

Press Room Group 於 2006 年創立，旗下 13 間餐廳遍佈全港。集團旗下的 Classified 為別具社區特色的咖啡店，開業不久便好評如潮，更榮獲《時代雜誌》選為芝士愛好者不可錯過的五間最佳餐廳之一。2008 年，The Pawn 隆重登場，旋即廣獲本地食家歡心，更亦成為遊客來港的必到景點。翌年，集團創辦人推出創新飲食概念 SML，並於 2011 年開設 The News Room，該餐廳其後於 2014 年轉型為美式餐廳 News Room Diner。2011 年底，Press Room Group 於灣仔星街開設 The Principal，由 Jonay Armas 出任行政總廚，更連逐兩年獲米芝蓮香港及澳門指南評為一星餐廳。Press Room Group 三位經營者羅揚傑先生、黃子超先生及龐建貽先生代表著新一代香港餐飲業者；通過完美融合傳統、藝術和文化，開創成績斐然的飲食概念。