

灣仔 銅鑼灣 天后

在銅鑼灣區有多條主要街道，其中謝斐道（Jaffe Road）是一條貫穿灣仔至銅鑼灣的重要幹道，全長約1.6公里，與維多利亞港海岸平行，幾乎筆直平坦。它的特色在於東西兩端氛圍截然不同：西段曾是酒吧與娛樂場所集中區，夜生活熱鬧；東段則屬銅鑼灣核心商業地帶，商場與餐飲林立，繁華多彩。歷史上，謝斐道曾與鄰近街道共同構成「藥房一條街」，後來逐漸轉型為商業零售中心。如今，它既保留昔日文化痕跡，又展現現代都市活力，成為香港繁忙商住混合區的代表。

# 謝斐道餐飲林立繁華多彩 展現現代都市活力



## 從D1出口出發

經東角道走到波斯富街，短短兩條大街就能遇上近20間餐廳，種類極為多元。除了全新的泰北餐廳 Soi Thong，還有經典茶餐廳與冰室如銀龍茶餐廳、龍城冰室、四寶食堂；車仔麵代表永年士多；港式串燒毫無分爭；更有越南牛肉粉、韓式料理、雲南米線及避風塘炒辣蟹等。這段街道可謂小而精，既有地道港式風味，也能品嚐到多國美食，充分展現銅鑼灣的繁華與多元飲食文化。



泰式街頭風味餐廳 Soi Thong

### 1 泰北風味美食

銅鑼灣美食版圖再添新成員！筆者率先走訪全新開幕的泰式街頭風味餐廳 Soi Thong（銅巷）。「Soi Thong」名稱別具深意：「Soi」在泰語中意指「小巷」，象徵街頭美食的真摯人情味；「Thong」則代表「金色」，寓意珍貴光華。餐廳落戶銅鑼灣，正好借「銅」與「金」的

## 尋味 東角道至波斯富街 多地美食新地標

諧音，巧妙融合銅鑼灣的都會光彩與精緻泰菜魅力。餐廳由擁有逾30年經驗的前澳門新葡京酒店資深泰菜主廚 Chomchuen Pornphen 親自坐鎮，她抱持傳承星級廚藝、推廣正宗泰北美食的願景，選擇從大型酒店走進銅鑼灣街頭，以米芝蓮級廚藝標準與手工堅持，將地道泰國街頭小吃昇華為精緻體驗，為食客呈獻既親切熟悉、又超越街頭氛圍的泰式盛宴。

餐廳主打招牌「泰北古法船麵」及「泰北咖喱湯麵」，湯底濃郁香辣、配料新鮮豐富，重現泰國小巷的經典滋味。泰北古法船麵採用每日熬煮達6小時的濃郁湯底，以牛骨等16種材料熬製而成，並搭配以羅望子、椰糖及乾辣椒熬煮的秘製手工辣汁。食客可按喜好選擇微辣、小辣、中辣或大辣四種辣度，並可搭配豬肉、牛肉或和牛配料，亦可選用金邊粉，品味正宗泰式滋味。而泰北咖喱湯麵則可搭配日本和牛或秘製泰式燒肉享用。主廚拒絕使用現成咖喱膏，而是以新鮮南薑、香茅、黃薑及多款香料每日即炒，並獨家加入椰青碎，為醬汁注入天然清甜與椰香。配上每日現炸的香脆燒肉或油花甘美的A4和牛，每一口都是濃香與肉感的交融。

「泰式豬手飯」中的豬手經長時間慢火燉煮至軟嫩入味、膠質豐盈，口感香滑，配以主廚特製酸辣醬汁，微酸帶辣開胃，與泰國香米飯一同入口，味道正宗又平衡。筆者最喜歡的泰式生蝦，雖然現時香港餐廳大多已不再供應，但這裏特別推出「泰式醃生蝦」，選用阿根廷赤蝦醃製而成，肉質爽脆鮮甜，細膩彈牙。配以主廚秘製酸辣汁，酸香開胃、辛香平衡，

既能去腥提鮮，又不掩蓋蝦肉的鮮甜，演繹最純粹的泰式風味。

在泰北小吃方面，有「泰式地道串燒配泰北沙嗲醬」，提供豬、牛、雞肉多款選擇。與常見花生醬為基底的沙嗲不同，這裏的醬汁以新鮮大辣椒、蒜頭、乾葱、醋及番茄精心調製，口感清爽微酸，辣度溫和。

甜品方面，「斑斕千層糕」每日新鮮製作，斑斕香氣濃郁，層次分明，口感軟糯香甜而不黏牙。飲品方面，經典的「泰式奶茶」茶香濃郁、奶滑順口，甜度適中；「椰汁三色冰」則以椰奶與椰青水調配奶底，融合蝶豆花椰汁啫喱、爽脆馬蹄及香甜鳳梨，每一口都充滿手工誠意。

地址：謝斐道528號



泰式醃生蝦

泰式地道串燒配泰北沙嗲醬



泰北古法船麵

泰北咖喱湯麵

斑斕千層糕

## 購物

### 輕奢品牌多元選擇

位於銅鑼灣核心地段的wwwtc mall，商場樓層規模龐大，設計以現代感結合維港景觀，成為潮流與奢華的地標。匯聚多間國際一線品牌旗艦店，以及深受年輕人喜愛的輕奢品牌，提供多元化的購物選擇，滿足不同消費群的需求。



wwwtc mall



## 遊覽

### 沿海濱長廊看避風塘

從謝斐道沿wwwtc mall走到另一邊出口，海濱長廊經翻新後成為打卡熱點，設有插畫作品、裝置藝術及公共家具設計比賽的得獎作品，增添童趣與藝術氛圍。



銅鑼灣避風塘

## 打卡

### 空中花園賞維港景色

在wwwtc mall L5有一個「維港空中花園」，可飽覽維多利亞港景色，並設有觀景望遠鏡。每日中午還能觀賞「午炮鳴響」，體驗香港獨特的歷史文化。晚上則可欣賞動感燈光表演「幻彩詠香江」，感受維港夜景的迷人魅力。



維港空中花園

### 2 港式串燒餐廳

在Soi Thong旁的「毫無分爭」，是一間港式串燒餐廳，以地道串燒為核心，選用新鮮食材即席燒製，搭配多款自家調配醬汁，主要提供各式串燒、和牛炒飯、沙嗲牛麵等特色菜式，並經營午餐、下午茶及串燒酒場服務。餐廳氛圍輕鬆熱鬧，既有街頭的親切感，又融入酒場的暢快氣氛，讓食客在享受串燒的同時，也能感受最真摯的本土風味。 地址：謝斐道526號

### 3 馳名車仔麵

永年士多在銅鑼灣分店延續自1960年元朗創立的傳統，以獨有的招牌咖喱汁成為食客心頭好。店內以車仔麵馳名，提供自選三餸組合，亦有三豬麵、大碗麵及四寶麵等多樣選擇。大胃王更可挑戰十餸大碗麵，配料包括蘿蔔、雞翅及魷魚等，味道豐富。嗜辣人士必定要加上秘製辣汁，風味更添層次。 地址：謝斐道482號



永年士多



喜記避風塘炒辣蟹

### 4 避風塘辣蟹

喜記避風塘炒辣蟹是香港著名的海鮮食店，以正宗「避風塘炒辣蟹」聞名。由廖喜（人稱「喜叔」）於上世紀六十年代創立，最初在銅鑼灣避風塘漁船上炒辣蟹，後因政府取締熟食檔而轉到馬師道橋底以「走鬼檔」形式經營，因而有「橋底辣蟹」的稱號。1997年正式在灣仔謝斐道開設地舖，成為元祖老店。招牌菜「避風塘炒辣蟹」以蒜蓉、辣椒及香料爆炒，香氣撲鼻，是必試名菜；另一人氣菜式「椒鹽九肚魚」外脆內嫩，深受食客喜愛。 地址：謝斐道477-481號

### 5 地道烘焙麵包

君蘭麵包廠，是一家以傳統餅藝為基礎的香港本土麵包店，品牌主打全手工製作的傳統港式麵包及糕點，並融合西式烘焙技術，致力於重新定義港式烘焙味道，提供多元化的日常麵包及精緻點心。其招牌包括結合菠蘿包與牛角包的「港式菠蘿牛」、層次豐富的「金星星撻」，以及煙韌香甜的「黑糖麻糬菠蘿包」，店內氛圍溫馨親切，價格親民，為食客帶來高品質又地道的烘焙體驗。 地址：東角道26號8號舖地下

### 6 懷舊港式冰室

貳號冰室以懷舊港式茶餐廳風格為主打，融合經典冰室元素與現代設計，營造親切舒適的氛圍。餐廳提供多款港式美食，包括招牌奶茶、菠蘿油、炒蛋多士及特色粉麵，味道地道又具創意。無論是早餐、下午茶或晚餐，食客都能在此重拾昔日冰室情懷，同時享受新派港式餐飲體驗。 地址：東角道26號地下4-5號舖

### 7 四川自選鍋物

張亮麻辣燙以「自選食材+秘製湯底」為最大特色，招牌湯底包括經典麻辣骨湯、番茄湯及菌菇湯等。食客可自由挑選蔬菜、肉類及丸類，搭配濃郁麻辣或清香湯底，口味層次豐富。餐廳強調新鮮食材與現點現煮，湯底香辣帶勁卻不噁喉，既能滿足嗜辣人士，也提供清淡選擇，讓不同口味的食客都能找到合適的麻辣燙體驗。 地址：東角道24-26號地下1-3號舖



君蘭麵包廠



貳號冰室及張亮麻辣燙