



▶ 用玻璃板拼貼而成的牆壁，是全場的焦點。



電話：2791 7128  
營業時間：周二至五，10am-7pm  
周六、日 9am-8pm  
周一休息

**中環 Brunch Club**  
電話：2526 8861  
原因：餐廳氣氛輕鬆，放上很多梳化椅，又有雜誌供客人閱讀。食物則是大路選擇，水準尚可。

**中環 Life**  
電話：2810 9777  
原因：這個素菜餐廳環境極佳，又有露天位，充滿大自然感覺。這裏主攻有機素食，其中以焗雜菜、蘑菇湯及千層麵味道最佳。

**銅鑼灣風情畫餐廳**  
電話：2837 1799  
原因：整體食物都不俗，尤其是番茄汁意大利粉。同時，它的香草醬亦做得不錯。

以外，作為素食者的  
有其他至愛的餐廳。

## 龍長店

火車站月台往往是地方美食的卧虎藏龍地。在很久以前，越南某城市的火車站，突然傳出一陣香濃馥郁的味道；循着香味的方向，終於發現來自一位老攤販所煮的越南牛肉粉。食客一個個地排隊購買，由火車頭排至火車尾。這是火車頭的故事，亦是大坑浣沙街火車頭越南餐室老闆的火車頭美味回憶！



▶ **Affogato (\$38)**：咖啡啫喱上，配一球自家製作的咗呢啫雪糕，伴以朱古力刨花。食時附上咖啡酒及 moccino，老闆李先生說：「一次過滿足 3 種欲望。」



▲ **法式燒鵝鴨 (\$96 / 2隻)**：用紅酒、白酒及另外一種不便透露的酒，醃鵝鴨 2 天才燒，味道十分濃郁。



◀ **火車頭越南餐室**有着高高的樓底，兩邊牆上都鑲有行李架，令人恍如置身在火車卡廂中。



▲ **人龍**有時高達 30-40 人，有人試過等上 1 小時 45 分鐘。

## 長龍直擊

Terry 在本地朋友黃小姐的推介下，認識了火車頭越南餐室。他最愛這裏的火車頭招牌湯河 (\$55)、生熟牛肉河 (\$33) 和紙米蝦卷 (\$40)，認為前兩者的牛肉新鮮、嫩滑多汁，河粉靚，湯底香濃，而後者的蝦，則爽而鮮甜。不願上鏡的黃小姐說，她平均一星期光顧火車頭 3 次。老闆李先生說：「建議最好先訂位，平日晚上 7pm、8pm，已有 15-20 人排隊，等約 15-30 分鐘；周末全日都會好爆，等位的人龍會高達 30-40 人，等待的時間約 30-45 分鐘。」

▶ Terry 最愛生熟牛肉河和紙米蝦卷。



# 火車頭的美味回憶

▶ **火車頭招牌湯河 (\$55)**：材料豐富，包括牛仔筋、生牛肉河、熟牛肉河、牛柏葉、牛丸。湯底經至少 12 小時熬製，味道濃郁。附上的花菜、芽菜、青檸、辣椒、魚露，可隨意添加。



## 法式風情越南小館

**縱**使法國與越南早已分手，但他們走在一起時的那份獨特情懷，仍是叫人懷念的！今番他們在大坑浣沙街的火車頭越南餐室又再重逢，法式風情、越南美食，猶如久別舞台的老拍檔，叫台下觀眾萬分期待！

踏入火車頭，高高的樓底，兩邊牆上都鑲有行李架，令人恍如置身在火車卡廂中；趟摺玻璃門張開雙臂，把室外風光、街頭小景也擁入懷中。大廚江妹是越南人，人皆暱稱她嫂仔。來過火車頭的人，都說這裏的食物滿載越南地道風味，嫂仔說：「當中的代價是工序繁

複百倍，工夫多很多。買回來的物料可能不算很貴，但最貴的是心機、時間，例如：蔥要切到很幼，菜要洗得十分乾淨。此外，越南河粉要用米磨成，不溝雜粉，粉身夠薄；淥粉的水要夠清潔，而且夠滾，淥透即可。」

細味着火車頭招牌湯河，連湯都很好味，嫂仔說：「我們用牛筒骨（即牛腳骨）、果皮、香茅、香茅枝、薑、洋葱、草果、八角等，熬至少 12 小時。」再加上傳統越南式做法，將香花菜、芽菜、青檸、辣椒、魚露等另行奉上，由客人隨意添加；叫人深感在這一時刻，是身在越南某城市的火車站月台上，還是在大坑浣沙街的火車頭越南餐室，都變得不再重要了！

撰文：卓美芝  
攝影：林良美

## 飲食 Info

### 火車頭越南餐室

地址：大坑浣沙街 11 號地下  
電話：2882 8227  
營業時間：周一至周五 11:30am - 3pm、6pm - 11pm  
周六、日、公假 11:30am - 11pm