



銅鑼灣利園一期開設了一間咖啡互動體驗旗艦店，名為人氣咖啡店 Cupping Room，這是品牌第一間提供嶄新咖啡互動體驗的旗艦店，店內特設 CReation Bar 及 Filter Bar，CReation Bar 提供手沖咖啡互動體驗，後者則是特色咖啡調酒，有咖啡師和調酒師調製特定咖啡主題 Signature 飲品，兩邊各有特色，每天下午更有專業咖啡師駐場，為客人解答有關咖啡的問題，費用全免。如對咖啡有興趣者，不妨到場了解及品嚐他們特設的主題咖啡。

此外，店內有 Bosco 教授沖咖啡課程，從咖啡豆產地至不同手沖咖啡、咖啡拉花技巧等知識。咖啡師 Bosco 分享他如何踏上專業沖咖啡之路：「我是無意中接觸到咖啡，然後去上證書課程，之後才入行。每一個人開始接觸時其實都不懂，沒有人一開始就懂得品嚐咖啡，有些人天生的味覺可能比較好，會喝出區別來。」「我不會覺得來學的人什麼都不懂就賣弄專業，反而覺得最重要是告訴他們在喝些什麼，咖啡是從哪裏來，味道是怎樣出現，解釋整件事。」

冠軍級人馬主理

人氣咖啡店請來 2020 年香港咖啡師大賽冠軍 Bosco Tai 主理，有時會按客人需求親自為客人沖咖啡，並為客人解答有關咖啡的問題，當沖咖啡完成後，這裏設有一張展示卡給客人，卡上有咖啡的資料及一些筆記，載有什麼味道，增加互動。

教授沖咖啡課程

此外，店內有 Bosco 教授沖咖啡課程，從咖啡豆產地至不同手沖咖啡、咖啡拉花技巧等知識。

咖啡師 Bosco 分享他如何踏上專業沖咖啡之路：「我是無意中接觸到咖啡，然後去上證書課程，之後才入行。每一個人開始接觸時其實都不懂，沒有人一開始就懂得品嚐咖啡，有些人天生的味覺可能比較好，會喝出區別來。」「我不會覺得來學的人什麼都不懂就賣弄專業，反而覺得最重要是告訴他們在喝些什麼，咖啡是從哪裏來，味道是怎樣出現，解釋整件事。」

當今許多人開咖啡店，沖咖啡拉花，競爭很大。「與其說競爭不如說是進步，大家比較容易進步。」現在，香港整個咖啡文化與五六年前已有很大分別，所以香港精品咖啡愈來愈普及，或許可能成為生活的其中一部分。

搭配不同美食

另一邊的 CReation Bar，這邊的飲品使用自家出品的咖啡膠囊，再搭配水果、茶底、酒和汽水等，精心調配 12 杯不同配方的咖啡 cocktail 或咖啡 mocktail。為方便時下白領解決午餐問題，這裏還有 Open-face 三文治、Smoke & Barrels、兩款特色意粉蛋糕甜品，同樣好滋味，是 OL 和行政人員中午消閒的好地方。吃完正餐還可以歎這個 La Vina 甜品和咖啡調酒！

■ Pan-seared Scallop & Avocado，帶子爽口、分量多，配埋牛油果，清新又健康！



銅鑼灣利園一期人氣咖啡店 Cupping Room 首創咖啡互動體驗，由沖調工具到水都可以自備。

點止歎啡咁簡單 調酒師製作特飲



在新冠肺炎疫情下，加上受制「限聚令」，未能相約大班朋友盡情吃喝玩樂。由於疫情仍處於膠着狀況，與其「宅在家」，或許可選擇「走出去」，歎下一個人的咖啡，讓一杯完美研磨咖啡喚醒自己。另可選擇不同配方的咖啡 cocktail 或咖啡 mocktail，同時配輕午餐或甜品，陪伴自己工作與休憩時光。

■ 人氣咖啡師 Bosco 滿意地將沖好的咖啡交予客人品嚐。

「每一個
人開始接觸時其實
都不懂，沒有人一開始就懂得品嚐
咖啡，有些人天生的味覺可能
比較好，會喝出區別
來。」



Step 1 挑選咖啡粉



Step 2 手沖咖啡



Step 3 咖啡聞香



■ CReation Bar 精心調配不同配方的咖啡 cocktail 或咖啡 mocktail。