

當澳式咖啡

■金桔片與蛋白霜甜味平衡，讓人垂涎欲滴。



採、攝：焯羚 部分圖片來自「TIL - Today Is Long」fb
地舖（西營盤站A1出口），特別選擇賣澳式咖啡、輕食及甜點。
推薦的這間澳式咖啡店「TIL - Today Is Long」位於皇后大道西大街的社區。因此，吸引了幾位志同道合的白領在此區開咖啡店，本次如果你不是港島人，不講你可能不知，西營盤是不少外國人居住

聯乘咖啡限定供應

他們選擇澳式是因為澳洲人生活作風自由奔放輕鬆些，食客悠閒地品嚐澳洲地道咖啡的身心放鬆。不過，也會搞聯乘，最近就和日本金桔生產地宮崎縣合作，特意以完熟金桔「TAMA TAMA」創作出兩款特色咖啡及甜品，由即日起至3月31日期間供應。

第一款「Kumquat Ristretto Tonic」售價\$55，用上自家製金桔「TAMA TAMA」果醬加上通寧水（Tonic Water）及單品豆雙份濃縮咖啡（Double Ristretto）組合的飲品，不用攪拌先嘗一口，入口先有咖啡的香及酸，後來就能嘗到金桔果醬的甜，味道層次豐富，Espresso Tonic 愛好者必定喜歡。第2款「Sparkling Kumquat Soda」售價\$45，用「TAMA TAMA」果醬，在堆滿冰塊的

玻璃凍杯中緩緩注入氣泡梳打水，簡單加入青檸檬汁帶出金桔的香甜，非常潤喉的午後飲料。



巧遇金桔果醬



■來店歎地道澳洲咖啡。

門店早開方便外賣客

剛開業3個月，便開始有KOL去打卡。咖啡店是舊式建築物再以簡約時尚裝潢，橙色主題，大玻璃窗邊的座上客人可見到街道人車來往的場景。咖啡店面積不大，只得8個座位，不禁擔心生意如何歸本。老闆說外賣也成為主要營業額，所以他們早上6點開店晚上6點關門，早開是因為有一班白領外賣客，晚上可以放租給人搞活動幫補下。而且，咖啡店又與藝術家搞合作，替他們寄賣作品。



■藝術與美食相得益彰。

甜點組合口感豐富

兩款金桔甜點結合了TIL的招牌餐點「Kumquat Croffles」，在牛角包內注入自家製完熟金桔「TAMA TAMA」果醬後壓成鬆餅，香濃牛油的香味加上窩夫的獨特質感，出奇的合襯。甜點組合包括有配搭牛油果蓉、紅椒粉以及以金桔片點綴，每一口都有意想不到的味道層次。另一款則用上口感軟嫩的蛋白霜加入檸檬提升味道，再以炙燒方式讓漂亮稜線顯現出來，金桔片與蛋白霜甜味平衡，感受甘香甜味，單件售價\$48，兩款組合售價\$88，享受小資情調。



■招牌牛角包每口都有意想不到的味道層次。

■咖啡製作中。



■店內裝潢簡約又具設計感。

■這家店的輕食也值得一試。

地址：香港皇后大道西172號建興樓地下