

下午茶聚品嘗美點

藝術元素 嘆茶送禮

位於尖沙咀科學館內的 GREEN 餐廳由即日起至 10 月 31 日，與殿堂級品牌法國嬌蘭首度攜手，呈獻富有藝術氣息並以蜂蜜為主題的期間限定「金蜂悅蜜下午茶」，務求為一眾饕客帶來極具創意的滋味饗宴。

行政總廚何偉誠師傅 (Danny Ho) 及其廚藝團隊以法國嬌蘭殿級蜂皇系列及蜂皇作靈感，巧盡心思，將不同的元素融入於精緻悅目的鹹甜美點中。美輪美奐的茶點呈現於全人手製造的金色畫框及調色板上，包括 GREEN 的招牌英式鬆餅配奶油忌廉、自家製紅桑莓荔枝玫瑰果醬及藍莓檸檬馬鞭草果醬。

5 款精美可口的鹹點包括鮮甜無比的蟹肉魚子脆餅、花花造型的意大利水牛芝士配西瓜及青瓜串、口感層次豐富的慢煮黑毛豬腩肉酥皮盒配鴨鵝蛋以及廚師推介香煎北海道帶子伴黑松露三文魚子炒蛋，每款均有特色。

凡惠顧「金蜂悅蜜下午茶」的賓客均可獲贈價值 720 元的法國嬌蘭殿級蜂皇系列禮遇乙份及殿級蜂皇速效手部護理服務換領券乙張，禮品數量有限，先到先得，送完即止。下午茶收費：星期一至五：每位 418 元；每兩位 728 元；星期六、日及公眾假期：每位 448 元；每兩位 758 元。



■香煎北海道帶子伴黑松露三文魚子炒蛋。



■賓客均可獲贈嬌蘭禮品乙份。



■蜂蜜檸檬乳酪柚子蛋糕。

■意大利風乾火腿手指條伴蜜瓜及蜜糖珍珠。



■意式休閒二人下午茶。

讓身心遠離都市煩囂，度過一個愜意下午。麗的 Cafe 內，細意品嘗精緻小巧的鹹甜美點，以是一眾女生閨蜜們的聯誼會。誰不想在華大，不再局限是成熟太太們的活動，也可近年來下午茶的興起，將年齡層擴

意式休閒 高質抵食

擁有多間分店的 Caffè Milani 由即日起至 11 月 30 日推出意式休閒二人下午茶，以低至八五折的優惠價、216 元兩位即可享受正宗意大利風味的美點，優惠適用於荃灣、中環、灣仔分店。套餐主打的蛋糕選擇繁多，超過 19 款各式手工迷你撻及件裝蛋糕，包括栗子薑朱古力慕絲、提拉米蘇、熱情果乳酪慕絲等，款款外觀精緻可人，高質又抵食。

Caffè Milani 的意式休閒二人下午茶包含多款招牌食品，如香軟可口的精選蛋糕 2 件、招牌酥脆流心牛角包、法式蛋撻，及特色自選拿鐵 2 杯。店舖更選用始於 1920 年的正宗糕餅老店 Giovanni



■招牌彩虹馬卡龍。

■Tiffany 夏季限定下午茶。



■香蒜鹽之花鬆餅及法式杏仁蛋糕。

位於北京道一號的 The Tiffany Blue Box Cafe 由即日起，推出夏季限定下午茶鹹點及甜點。下午茶於每天下午 2 時至 6 時 30 分供應，定價 688 元 (兩位起)，額外每位收費 358 元，可選配指定咖啡或茶。另加 88 元可配一杯 Tiffany Blue 招牌雞尾酒，或加 150 元配一杯巴黎之花特級乾型香檳，昇華下午茶體驗。

下午茶以經典三層架登場，各款賣相別致的鹹甜點皆清新美味，頂層的甜點包括清甜怡人的芒果椰子達克瓦茲，用新鮮芒果及椰子糯米飯製成不同層次與質感；大受歡迎的 Tiffany 迷你 Blue Box 蛋糕亦同時回歸，四方盒子造型的蛋糕內層是 70% 黑朱古力慕絲蛋糕，夾着榛子脆脆及覆盆子醬，濃郁芬芳。

奢華體驗 夏季限定

中層的鹹點包括松葉蟹盒子，配搭洋甘菊啫喱及青蘋果；魚子醬龍蝦撻採用波士頓龍蝦及矜貴魚子醬，帶悠長的回甘；鵝肝慕絲酥皮以季節水果及熱情果啫喱襯托，倍添清新滋味；士多啤梨凍湯融入瑞可達芝士，灑上開心果碎及紅菜頭苗，口感豐富。

底層的糕點加入全新自家製的法式杏仁蛋糕，加上鬆脆香口的香蒜鹽之花鬆餅，伴以奶油忌廉、番茄果醬及蜜糖珍珠一起享用。客人可於 Chope 訂座，餐廳亦預留少量位置可即場入座。



■松葉蟹盒子。