

鹹甜美點

數碼港艾美酒店餐廳 Southside Bistro 與氣泡酒品牌 Chandon 及法國美食品牌 Plantin Kaviari 聯乘推出「黑鑽·氣泡時光」下午茶，以 Plantin Kaviari 將魚子醬糅合到茶點之中，四款鹹點有鱈場蟹肉、壓縮魚子薄片、自家煙燻三文魚及帶子他他，以及六款甜點黑芝麻蜂蜜海綿蛋糕、玫瑰荔枝士多啤梨慕絲蛋糕、茉莉芝士香梨慕絲蛋糕、綠茶血橙芒果千層蛋糕、朱古力香橙慕絲脆餅及烘原味及葡萄乾鬆餅，也可配搭 Chandon Garden Spritz 橙味氣泡酒，令午後時光更昇華。日期：即日起至5月31日 價錢：580元 / 兩位



■ 鹹甜美點可搭配氣泡酒。

傳統英式

尖沙咀 The Tiffany Blue Box Cafe 特意設計的 Lock 主題 Cafe 推出「Tiffany Lock 下午茶」，可於貴賓房中專享傳統英式三層架盛載的鹹甜點，分別有放於頂層的甜點 Tiffany 迷你 Blue Box、香芋泡芙、栗子椰子撻及士多啤梨開心果 Dacquoise，中層的鹹點鵝肝盒子、魚子醬龍蝦撻、松葉蟹酥皮及櫻花蝦燉蛋，以及底層的自家製作的包點，包括香蒜鹽之花鬆餅及法式杏仁蛋糕。下午茶奉送兩杯印上 Tiffany & Co. 圖案的香芋燕麥奶，也可另加 150 元配上一杯法國凱歌香檳，為下午茶畫上完美句號。日期：即日起至3月31日 價錢：688元 / 兩位



■ Tiffany Lock 下午茶。

玫瑰花漾

位於尖沙咀的香港喜來登酒店與澳洲有機香薰品牌 Canvas 聯手打造「玫瑰花漾下午茶」，蠔酒吧主廚 Oscar 和麵包及糕點總廚 Sam 攜手以 Canvas 王牌玫瑰極緻嫩肌系列為靈感，製作一系列茶點。大家都可獲贈換領卡，換領玫瑰保濕防曬套裝及總值 405 元的專享獨家購物禮遇。日期：即日起至3月31日（星期三至日） 價錢：338元 / 位、676元 / 兩位



■ 噴茶送防曬套裝。

# 主題下午茶 五星級體驗

香港不少高質餐廳及酒店也有推出下午茶套餐，有些更屬期間限定，想享受五星級茶點體驗就要趁早。本文推介 5 間精選下午茶，由傳統英式三層架到與大品牌聯乘等款式都有，總有一款合你口味。

水果甜品

尖東千禧新世界酒店大堂酒廊 The Lounge 推出一系列以水果甜品為主題的下午茶，由糕餅總廚羅洪基親手炮製士多啤梨朱古力撻、柑橘朱古力慕絲、紅桑子檸檬開心果蛋糕、無花果熱情果慕絲、柚子蛋白酥及英式蔓越莓鬆餅等甜點。鹹點有鮑魚撻、阿拉斯加蟹肉及牛果梨奶凍配煙燻希靈魚魚籽、黃金鵝肝醬烏結糖配榛子及洋葱果醬、紅菜頭浸漬三文魚配香檸果醬、意式忌廉芝士及三文魚籽等。周末限定更會有和牛泡菜卷、和風海鮮漢堡包及葡汁焗鮑魚海螺之選。套餐包括咖啡、茶或香草茶一杯及意大利氣泡酒。日期：即日起至3月31日

價錢：

星期一至五

318元 / 位、618元 / 兩位；

星期六、日及公眾假期

468元 / 位、748元 / 兩位

■ The Lounge 水果甜品下午茶。



藝術茶點

尖沙咀 The Mira 酒店餅店 Coco 推出以藝術主題的「創藝非凡下午茶」，套餐包括四款甜點與鹹點，包括鵝肝日式三文治、抹茶歌劇院蛋糕、芒果巴巴蘭姆酒蛋糕、白桃慕絲及荔枝啫喱立方蛋糕等。必試葡萄乾鬆餅配上奶油及手工玫瑰荔枝果醬。套餐會配上精選 TWG 茗茶或 illy 咖啡，盡情享受充滿藝術氣息的午後時光。日期：即日起至4月30日 價錢：568元 / 兩位，額外268元 / 位

■ The Mira 的「創藝非凡下午茶」。

