

浪漫春日 繁花下午茶

在這繁花綻放的季節裏，不少餐廳聯乘推出以花或茶入饌的美食，如有北歐餐廳廚師團隊以此為靈感，在櫻花漫天飛舞的時節，創作出以官茶坊獨有花茶為主調的美饌下午茶。同時，亦有餐廳帶來一系列的櫻花、節果決明及春日之花料理，令人猶如置身花海般，享受美食當前的幸福感，細嘗當中獨特的花香之味，帶來愉悅的視覺及味覺享受。賞花綻，賞花饌，讓我們在鳥語花香裏，一起品味生機勃勃的春天氣息。

文：雨文

位於尖沙咀的精品型格酒店帝樂文娜公館，與著名茗茶品牌 TEA CHÂTEAU 官茶坊首次攜手合作，於北歐餐廳 FINDS 呈獻

「北歐花漾茶語時光」 置身北歐大自然

三文魚他他撻配桂花烏龍泡沫，煙燻過的挪威三文魚他他，與特調桂花烏龍茶

「北歐花漾茶語時光」下午茶、體驗設計獨特套房茶語時光假期、私密主題廂房專享優惠等，讓食客蕩漾於和煦的春日日光中，享受茶藝細語時光。餐廳的設計充滿濃厚北歐森林氣息：樹幹的剪影、木製的鹿頭等，猶如置身北歐大自然之中。

餐廳廚師團隊為了保留不同茶的獨特香味及特質，反覆試驗不同茗茶與食物的組合，創作多款以茶入饌的美點，包括玫瑰茶、桂花烏龍、陳皮普洱、蝶豆花茶及櫻花茶，美點如鴨肝凍批配玫瑰花果凍，馥郁的玫瑰茶製成果凍，覆蓋於順滑的鴨肝凍批上，為凍批增添迷人的香氣。又如煙燻

泡沫帶來意想不到的清新。

甜點如日本鹽漬櫻花棒棒糖，主廚將美麗的日本鹽漬櫻花定格於透明的櫻花茶棒棒糖內，身在香港亦可盡情打卡欣賞。另外，餐廳亦將不同的茗茶融入創意特飲，特設無酒精特飲「Purple Breeze」紫色微風，以桂花烏龍茶及荔枝糖漿等作為基底，食客按個人喜好倒入適量的蝶豆花茶，變化出深淺不一的紫色特飲。另有「Spring Bloom」夢幻春綻，以桂花烏龍茶及蝶豆花茶為基底，配合荔枝利口酒及黑櫻桃利口酒，帶來不一樣的新口味。



下午茶
「北歐花漾茶語時光」



「Purple Breeze」紫色微風

「Sakura Peach」櫻桃之戀



「Spring Bloom」
夢幻春綻

「舞動嫣情」慶祝節果決明綻放

每年四至五月期間，豎立於香港美利酒店前庭的香港古樹名木冊其中之一的節果決明樹將會繁花盛開，在粉紅及白色的花瓣點綴下，綻放不撓美態。今年，酒店特別於即日起至5月31日呈獻「舞動嫣情」下午茶，慶祝節果決明一年一度，在春風暖陽誘動下，鮮花綻放，讓賓客安坐於 Garden Lounge 室內外的寧靜空間，以眼睛和味蕾感受樹影瓣葉間，嫣紅春姿蘊含的百年濃

情。下午茶的靈感源自這棵 17 米高的節果決明樹，融入了多種春日鮮果及粉色食材，炮製出一連串誘人鹹甜美食。

精美甜點包括果香濃郁的白桃蜜餞和紅桑子忌廉撻，自家製的白桃蜜餞與紅桑子朱古力忌廉能同時給予濃厚口感。紅寶石朱古力松露是經典朱古力松露的變奏版，可口的朱古力及鬆軟的海綿蛋糕交疊，外層包裹着色彩誘人的紅寶石朱古力。在櫻花草莓果醬蛋糕卷中，草莓果醬與櫻花脆脆混合在一起再捲到蛋糕之中，散發出自然

花香，挑動食客味蕾。荔枝白朱古力慕絲配牛油脆餅的荔枝啫喱跟白朱古力慕絲及牛油脆餅的味道形成鮮明對比，頂部的可食用花瓣和銀箔更增添優雅氣息。

一系列的美味鹹食包括辣龍蝦鮮蝦包配刁草及檸檬，彈牙的龍蝦肉粒與鮮蝦肉粒以韓式辣味蛋黃醬調味，並配以柔軟的粉紅色迷你芝麻麵包，帶來令人驚訝的新鮮感。三文魚刁草忌廉芝士卷配三文魚籽呈現出煙燻三文魚、三文魚籽和忌廉芝士合奏起來的無比滋味。



日本鹽漬櫻花棒棒糖

「舞動嫣情」下午茶