

# 花系Cafe 浪漫打卡



■蘋果撻配雪糕，冰涼又甜蜜。



■雜莓班戟鬆軟綿密。



■雜莓比利時鬆餅烤得香脆。

## 仙氣擔當 Tiger Lily

位於新蒲崗 Mikiki LG5 的虎百合花系主題餐廳 Tiger Lily，除主打 IG-able 又好味的意式和 Fusion 菜外，店內更以以虎百合的橙色配襯浪漫粉色乾花為主調，令人少女心爆發狂吸 Like，滿室夢幻感，令人甫入店即少女心爆發，打卡靚位首選靠牆粉紅梳化座椅，天花的乾花吊飾配襯銅色吊燈，粉橙色牆身以乾花點綴，配「Live in the Moment and make it Beautiful」的 LED 掛飾，最啱坐在靠牆粉紅梳化座椅打卡慢活。

大廚曾於五星級酒店擔任主廚，亦曾任職迪士尼酒店餐飲部逾 12 年，對食物及廚藝追求一絲不苟。大廚每天嚴選食材，採用反式脂肪較少的荷蘭進口牛油，以新鮮原材料自家製作青醬及牛肝菌醬等醬汁。食物擺盤設計富心思，襯上食用花和大量新鮮伴菜，貫徹主題，價錢親民而且分量十足。全新甜品系列，擺盤設計甜蜜細膩富心思，合乎相機先食原則，放上 Ig 吸 Like 一流。

必試的為清新香酥蘋果撻配雪糕，撻皮香酥充滿蘋果蓉清香，面層鋪滿層層蘋果薄片，爽脆酸甜。擺盤設計見心思，一圈圈濃濃自家製士多

啤梨 / 朱古力醬，灑上白朱古力碎和食用花，配雲呢拿 / 士多啤梨雪糕和鮮士多啤梨，冰涼又甜蜜。其次是雜莓比利時鬆餅，烤得香脆金黃的 Brussels 布魯塞爾鬆餅，口感扎實綿密，滿滿雞蛋、牛奶和蜂蜜香，配幼滑忌廉和鮮雜莓，香甜美味可媲美酒店水準，造型滿分，合乎相機先食原則。不得不提是丹麥多士配雜莓雪糕，千層丹麥多士採用新西蘭特級牛油，烘得金黃酥香，一層疊一層的酥皮層次豐富，牛油香氣四溢，配香滑鮮忌廉、白朱古力碎和粟米脆脆，加埋雲呢拿雪糕，充滿歐陸風情。

至於雜莓班戟和伯爵茶焦糖燉蛋亦是必試之選，前者班戟鬆軟綿密，配酸甜士多啤梨醬，以及海量顏色鮮艷的藍莓、黑莓、覆盆子和士多啤梨等，入口滲着幸福的香甜；後者巧妙地中和了甜膩，嫩滑燉蛋滲着幽幽伯爵茶香，打卡感滿分。

近年香港多了不少花系主題 Cafe，吸引不少女性前往，在花草包圍的用餐環境下享用精緻茶點。最近以虎百合花系為主題的 Cafe Tiger Lily 推出一系列全新甜品，而以花材及粉色為主調的 Lady Nara 則與環保花藝店 BeeFlo Botanic 合作，推出全新 Honey Caressed 蜜意盎然下午茶，讓大品嘗美食之餘同時打卡。



■蜂蜜脆脆奶凍輕甜好吃。

## 推動保育 Lady Nara

位於尖沙咀海港城港威商場 3 樓 3303 號舖、優於融匯泰式風味及西式元素的 Lady Nara，除了專注美食外，亦非常重視氛圍。是店以花材及粉色主調，打造舒適寫意的環境，加上維港景色，甫開業即成為鬧市中的後花園，為食客帶來品嘗泰式 Comfort Food 的閒息空間。為了支持本地蜂農，Lady Nara 與環保花藝店 BeeFlo Botanic 合作推出 Honey Caressed 蜜意盎然下午茶，由即日起，每日下午 3 至 5 時半供應。日限十客，嘗味從速。

Lady Nara 的香港決策人 Pearl Shek，喜歡旅遊亦熱愛大自然，被 BeeFlo Botanic 創辦人兼本地花藝師 Wing Wing Yeung 的理念觸動，兩個重視生活同時支持環保的年輕女性企業家決定攜手合作。Lady Nara 採用 BeeFlo Botanic 的本地蜂農的原蜜，糅合品牌最擅長的泰菜西造美點，以最吸引的精緻下午茶模式推出，期望透過美食讓城市人明白小蜜蜂對食物授粉及生態平衡的重要性，推動在城市空間種植花草，為生態保育出力。同時支持本地蜂農，減少食物里程，為碳中和目標出一分力。

Honey Caressed 蜜意盎然下午茶，以環保及健康為主題，除了十分適合打卡吸 Like 外，更有多種不同的鹹甜點，甜點包括蜂蜜脆脆奶凍、香蕉脆卷餅、檸檬撻、荔枝椰子果凍，鹹點則有蟹肉火腿魚子三文治、大蝦牛油果醬米紙花、一口車厘茄蝦堡和蜜糖脆條伴沙沙醬，另配英式鬆餅、蜜糖鬆餅及桂圓紅棗鬆餅配自製士多啤梨果醬及奶油忌廉，Lady Nara 廚師團隊用上不少蔬果及天然食材，當中所有甜點全部使用 BeeFlo Botanic 蜜糖，期望推動健康美味的飲食潮流。



■Wing Wing Yeung (左) 與 Pearl Shek (右) 品嘗下午茶。

■下午茶有各式鬆餅。

■一口車厘茄蝦堡，一口一個，輕盈美味。