

帝京酒店獅房菜

玩味十足

位於帝京酒店的人氣概念餐廳獅房菜，以香港味主題為靈感，設計出各款經典香港美食造型的鬼馬甜點，如菠蘿油、雞蛋仔、絲襪奶茶等再配合精緻的鹹點，推出玩味十足的港式鬼馬下午茶（548元/2位用；278元/1位用），讓你同時品嚐充滿煙火氣的「茶餐」和滋味特色美點，既打卡又夠Chill。供應期至2024年1月31日。

甜點焦點是賣相可愛的菠蘿油，表面上是菠蘿油，但實際上是鳳梨酥，選用菲律賓鳳梨去皮起肉炒成餡，採用新加坡鳳梨酥製法，再加上一層菠蘿包皮於頂層，中間的「牛油」則是熱情果忌廉。香脆的鳳梨酥與熱情果忌廉非常合拍，令人吃不停口；絲襪奶茶則是以朱古力刻製經典港式奶茶杯，內裏裝滿層次分明的「奶茶」，頂層鋪滿奶茶慕絲，中間是牛奶布甸和白朱古力脆脆，與下層的英式紅茶手指餅一同進食，口感豐富；不但杯中的「奶茶」可「喝」，連紙杯和杯蓋也可進食。就連豬腸粉也化身成甜品，餅廚以3.6牛乳製成的牛乳凍卷，上面加上花生醬及扮成「甜醬」的紅桑子醬，口感香滑，造型及口感都幾可亂真。

鹹點則以長腳蟹、松葉蟹、深海小龍蝦（Scampi）及太平洋海域吞拿魚入饌，帶來蟹肉香芒酥、新西蘭深海小龍蝦伴茄蓉芥末洋葱莎莎配脆多士、香煎黑椒吞拿魚配蘋果蓉三款鹹點。口味獨特，而且非常開胃。另有兩款特別調製的限定特飲分別是凍飲 Passion Red（港式奶茶紅豆冰）及熱飲 Ocean Blue（榛子奶加蝶豆花）。打卡度高，入口香滑。

特色甜點

1. 豬腸粉
2. 菠蘿油
3. 雞蛋仔
4. 火焰雪山
5. 絲襪奶茶

■特製蓮子合桃露王，最適合愛美人士。

星十五
獨門秘製

位於尖沙咀加連威老道26A號地舖的星十五，主打傳統中式甜品，以星命名，象徵着星宿的時令，而「十五」則代表每個月的十五日，兩者結合象徵月圓之夜的美好和幸福，希望客人無論身處何地，在品嚐甜品時都能感受到星十五所傳遞的團聚幸福感。星十五提供與節氣相應及滋潤養生的中式甜品，當中更摻雜養生保健食材，如助明目的杞子、補中益氣的紅棗、預防心血管疾病的杏仁及行氣止痛的陳皮等，利用食材天然甜味製作出美味低糖的養生甜品。主廚為黎耀成師傅，擁有逾50年中菜經驗，曾擔任多間香港著名食府主廚，憑藉多年來的中菜烹飪經驗，再以獨門配方，帶來多款低糖又健康的出品。當中招牌特製蓮子合桃露王（62

元），糅合黎師傅多年來研究的獨門秘方，將合桃炒至金黃香脆並生磨，再加入鮮淮山及其他藥材，讓特製蓮子合桃露王多一份香濃的焦香味，天然的甜味及合適的稀稠度，深受不少名人及客人讚賞，而且合桃有補腦及抗衰老功效，最適合愛美人士。

嫩蛋白杏仁茶（36元）則堅持採用原粒杏仁來研磨，杏仁潤膚駐顏，加上含豐富蛋白質的蛋白，雙重潤澤，女士們要注意了。另外，椰王燉鮮奶（60元）及新會遠年陳皮紅豆沙（88元）亦是滋潤的甜品。每個椰王都是人手即場開，品質保證。香滑的燉鮮奶配上濃厚鮮奶味的椰子肉，椰香味十足。而新會遠年紅豆沙則採用18年或以上的遠年陳皮反覆熬製出陳皮香味，紅豆及西米都十分足料，而且入口軟糯香滑，清甜中帶一股果皮香，紅豆更達到「起沙」的口感，陳皮的愛好者必試！而日本流心蛋腐竹薏米白果糖水（46元）則是清熱潤肺之選。

中式甜品
鬼馬養生

許多人都喜歡飯後甜品，為餐宴畫上完美句號。除了西式烘焙及冷凍糕點外，中式甜品亦有好多新選擇，其中全

新中式甜品店星十五帶來多款低糖又健康的出品，以及帝京酒店獅房菜的港式鬼馬下午茶甜點，這些推介大家喜歡嗎？



同場加映

■薑汁湯圓十分煙韌。



位於佐敦寧波街29號地舖的佳佳甜品，已有40多年歷史，又連續多年獲得米芝蓮推薦的平價糖水店。經常大排長龍，不單止堂食要等，就連外賣的人都要等。現時入座後，顧客須以手機點餐，付款後才出餐，可令整個流程加快。

主打的有手工寧波薑汁湯圓，由寧波師傅親自製造，由於並非現成買的湯圓，口感非常煙韌，不易破皮，不少食客都讚內餡的芝麻味非常香濃，甜而不膩，薑味夠辣夠濃又夠香，冬天吃可以驅寒，非常適合現時的天氣。而合桃露和芝麻糊都是生磨，全是心機作，每一碗都非常出色。不少人更會點選芝麻糊併合桃露，趁熱食會感到超級濃郁又幼滑，入口滑溜到不得了。另外，芋蓉蓮子西米露味道香濃，口感豐富，令人一試難忘，值得一試。

■芝麻糊併合桃露好好味。



■二人四格格甚有特色。



另有鹹點選擇，融合甜鹹口味的九宮格，由自肥1人享用的二格格（50元）至2人享用的四格格（100元）及六格格（114元），當然還有最適合打卡的九格格（128元），客人可以自行搭配每格的點心及甜品。

■腐竹薏米白果糖水十分吸引。

