



灣仔這個繁忙又充滿歷史韻味的區域，不僅是文化薈萃之地，更是美食愛好者的天堂。無論是傳統港式風味還是創意料理，總能滿足食客對味蕾的期待。小編精選五家特色餐廳及小食店，以其各具魅力的佳餚，帶你在舌尖上感受地道的香港情懷。

文 / 圖：陶弘怡



食在灣仔 舌尖滋味

我杯茶



■港式絲襪奶茶搭配沙嗲鮮牛肉蛋治。

隱匿在灣仔巷弄中的茶記「我杯茶」，以配方獨特的港式絲襪奶茶俘虜了無數老饕的心，主理人更被一眾食客封為「奶茶王」。「我杯茶」選用多種優質斯里蘭卡紅茶調配成獨一無二的茶底，經過多次撞茶手法，使茶香與濃郁淡奶交織出無法言喻的醇厚口感。每一口茶湯都細膩滑順、餘韻悠長。除了招牌港式絲襪奶茶，店內的其他食物也令人驚喜，下午茶時段，每杯的搭配幾乎是一杯香濃奶茶加一份三文治。不可錯過的有沙嗲鮮牛肉蛋治，烘底的多士表層散發着奶油的香氣，內餡是香滑柔嫩的軟嫩滑蛋與沙嗲牛肉，濃郁的醬汁滲透進多士，口感層次豐富，讓人一試成癮。

腸粉皇



■腸粉皇以經濟實惠的性價比取勝。

此類港式小食店在香港街頭數不勝數，「腸粉皇」則以性價比取勝。4條一份的腸粉只需10元，經典三合一套餐包含4條腸粉、5粒燒賣及5粒魚蛋，只需22元，價錢經濟實惠，深受附近打工仔和學生的歡迎。味道也沒有令人失望，腸粉滑嫩爽口，咖喱魚蛋香辣濃郁，燒賣皮薄魚肉彈牙，老闆淋醬汁也毫不吝嗇，滿滿一大份夠飽肚。一到餐點，小店的門口就會聚集許多食客，手端用油紙載着腸粉的碟子，各自站在街邊「堂食」，洋溢着地道的市井風味。

強記美食

C² DESSERT

臘味糯米飯油潤鹹香。



來灣仔探索地道美食，「強記美食」的臘味糯米飯絕對是一道不可錯過的經典。強記是三代相傳70多年的老字號，從最初的路邊小食檔開到堂食地舖，已經蟬聯9年米芝蓮推介。精挑細選的糯米飯蒸得粒粒晶瑩剔透，軟糯中帶有嚼勁，搭配臘腸、臘肉及香菇等配料，再淋上少許自製甜豉油，每一口都充滿油潤鹹香的臘味香氣。如今強記的用餐環境比以往更加舒適，但味道仍堅守七十年如一，每一碗糯米飯都是一份濃縮的舊日回憶。在這冬日裏吃上一碗熱騰騰的臘味糯米飯，暖心又暖胃。

相信不論是港人還是遊客，大多都知道或品嚐過曾經風靡全港的「聰嫂甜品」，2020年全線結業後令一眾粉絲感到惋惜，去年末「聰嫂甜品」改名在灣仔重出江湖！聰嫂當年起家的「龍眼椰果冰」依舊是如今



■聰嫂以招牌龍眼椰果冰起家。

的新店的招牌，不少外地遊客都專程千里迢迢前來幫襯。鮮嫩多汁的龍眼果肉清甜，輕盈綿密的冰沙內還摻入了細細的椰蓉，西米不是傳統的軟糯口感，而是被特別製作成爽脆的口感，幾味食材的完美組合，為食客帶來一場無與倫比的味覺享受，每一口都是在夏日中啜飲一抹自然的清新。這裏的甜品不僅味道出色，更在擺盤上下足了工夫。龍眼冰的純淨白與龍眼果肉的晶瑩剔透相映成趣，簡直就是視覺與味覺的雙重享受。

快樂麵包

快樂麵包的前身是快樂餅店。



擁有40多年歷史的老字號「快樂餅店」於2022年結業，因一眾熟客街坊的不捨，老闆又在原舖附近覓得新舖重新開張，並改名為「快樂麵包」。麵包店門面裝潢簡樸，但即使不是熟客也一定會被店內濃郁的烘焙香氣所吸引。店內主打各式港式懷舊麵包，酥皮忌廉筒（\$11/個）是每位顧客必點的經典，常常出爐即售罄。煙肉狀的酥皮鬆脆，忌廉內餡主要由鮮牛油和糖打發，即用即打，口感輕盈，鹹甜適中。招牌芋頭酥（\$18/個）也是人氣之選，酥皮層層分明，內餡是厚實的芋頭蓉，中間還有軟糯的流心麻糬，甜度恰到好處，既不膩口又讓人回味無窮，是下午茶的絕佳選擇，也成為許多遊客的伴手禮之選。



■芋頭酥內餡有流心麻糬。