

特色冰室

有新選擇

近日本港新開威水茶檔、荷里玉中國茶啡廳兩家特色冰室，供應賣相極佳的傳統、新式茶餐等美食，港人搵食又有新選擇。威水茶檔主打懷舊食物，但通過精選本地與進口優質食材，將經典味道玩出新意。而荷里玉中國茶啡廳以復古裝潢結合新式融合菜系，打造時下熱門的「漂亮飯」，平價抵食的同時CP值超高，很適合打卡。



■北海道牛乳蜂蜜蘭王雞蛋糕



■豉油王炒通粉可追加多種配料。

威水茶檔

三代傳承招牌奶茶

人氣粵菜鋒膳創始人黎兆鋒繼發達叉燒、美麗小廚後，開設威水茶檔，這間懷舊冰室承載了三代人跨越一甲子的溫暖與記憶。在八十年代的香港，黎兆鋒的父親黎汝森，堅持每天「落場」帶一杯港式奶茶和蛋糕回家，與舅父的契爺Jeffery共享下午茶時光。一杯奶茶、一件蜂蜜雞蛋糕，成了這個特別家庭最溫暖的日常，而這段回憶也深深烙印在黎兆鋒心中。如今他創立「威水茶檔」，正是為了延續這份跨越三代的情誼，以一杯用心沖製的奶茶，向Jeffery與父親致意。

到威水茶檔，怎能不試試招牌凍奶茶（25元），嚴選錦標幼茶、四號紅茶、福將粗茶、福將幼茶、黃罐紅茶五種茶葉精心配比，經過多次測試後最終融合出層次豐富的獨門茶底，重現當年讓Jeffery傾心

地點：灣仔譚臣道105-111號豪富商業大廈地下D號舖

的醇厚茶香。除了奶茶，威水茶檔更堅持以優質食材製作簡而精的地道美食。北海道牛乳蜂蜜蘭王雞蛋糕（60元/4粒）嚴選嶺南鴨腳木花蜜入饅，打造鬆軟綿密的口感，濃郁的蛋奶香與苦甘交織的奶茶搭配，相得益彰。酥皮蛋撻（15元）亦採用蘭王蛋打造，蛋餡橙黃透亮，撻皮香酥誘人，甜度不高，食多個都不會覺得膩。主食方面，番茄牛尾湯本地牛肉通粉（50元）堅持以優質食材每日鮮製，湯底用牛尾與番茄熬煮成濃湯，加入本地手切牛肉，搭配通粉或意粉，鮮甜開胃。除了湯粉外，還有燴炒系列和飯類，想食得豐盛，可以點豉油王炒意粉/通粉（65元）再追加配料，如西班牙豬扒、北海道雞扒、腸仔、餐肉等，追加煎蘭王蛋更可以選太陽蛋、熟蛋和滑蛋三種做法。

荷里玉中國茶啡廳

60元套餐高CP值

地點：油麻地廣東道600號



■9吋長蟹棒手作奶油麵套餐



■牛油果吞拿魚POKE拌飯套餐

這間新式茶啡廳繼嶺聯和墟店後，又於油麻地開設新店，位置鄰近油麻地警署。大家打卡完油麻地警署光影之旅，不要忘記順便去食。餐廳招牌及室內裝潢為懷舊港式風格，而餐牌主打新式融合菜，不但有賣相極佳的港式西餐及茶餐，更有好食又健康的飯、意粉、小食和甜品，選擇多樣。主食方面有飯、麵、米線套餐可選，減脂人士必試牛油果吞拿魚POKE拌飯套餐（59.9元），牛油果與吞拿魚粒配上香甜玉米粒、脆脆海苔碎和增香芝麻，與順滑的半熟雞蛋液一起攪拌開，豐富配料帶來多樣口感，每一次咀嚼都讓口腔中充滿脂香。沒有減肥需求，可以來一份香滑手作奶油全家福飯套裝（59.9元），

米飯上淋滿甜蜜又邪惡的手作奶油，配料更是足量，兩大塊酥炸肉排，再配上魚豆腐和香腸，肉食控大滿足。9吋長蟹棒手作奶油麵套餐同樣不容錯過，超長蟹柳大件又抵食。店內的8款米飯與麵套餐，統一售價59.9元，另附贈荷必特飲和傳統飲品，更可以9.9元追加薯條、葡撻等惹味小食，人均約60元就能吃到飽。

甜食控必試四種口味的花邊葡撻，開心果漏奶撻（15.5元）上有濃郁到快溢出的開心果醬汁，上面撒上開心果碎，滿口香濃堅果味。榴槤愛好者可以根據自己的口味，選擇輕量化的蘇丹王子榴槤葡撻（15.5元）或是加量加價的蘇丹王爺榴槤葡撻（28.8元）。



■甜食控必試花邊蛋撻。



■荷里玉中國茶啡廳主打「漂亮飯」。