

■巨峰提子卷蛋

■香草烤雞巨峰  
提子墨西哥卷餅■巨峰提子流心慕  
絲蛋糕

■「巨峰の蜜語」下午茶



歷山酒店將於8月1日至9月30日推出「巨峰の蜜語」下午茶，巨峰提子的濃郁果香，交織鹹香與甜美的創意演繹，加上瑰麗典雅的花園布置，勢必成為宮廷風打卡熱點。新上任餅房總廚呈獻11款鹹甜美點，部分以巨峰提子入饌，締造高雅的下午茶體驗。置身於秘密花園中，賓客可細味多元風味的糕點組合，享受輕奢氛圍，與摯友共享午後悠然時光。

5款精緻鹹點巧妙融入巨峰提子的清甜果香：大蝦伴日本番薯及燒巨峰提子，以鮮甜大蝦配上香糯日本番薯，伴以燒巨峰提子，鹹甜交織，口感細膩；巨峰提子羊奶芝士蒜蓉包，香脆蒜蓉包配上略燒的濃郁羊奶芝士，香甜

的蜜糖汁，加上清新巨峰提子點綴其中，帶來驚喜的鹹甜平衡；香草烤雞巨峰提子墨西哥卷餅，烤雞以香草調味，與番茄、洋葱、青瓜絲包裹於墨西哥卷餅，巨峰提子果香滲透其中，展現異國風情；炸日式帶子飯糰配巨峰提子莎莎醬，金黃香脆的帶子飯糰，搭配清爽巨峰提子莎莎醬，鮮香與果酸交織，層次豐富，海葡萄點綴加添鹹香；巨峰提子豬肉絲軟包，嫩滑韓式辣豬肉絲夾於鬆軟包中，巨峰提子果香融入其中，鹹香與清甜完美融合。

匠心巧製6款甜點，包括巨峰提子流心慕絲蛋糕、巨峰提子卷蛋、巨峰提子啫喱奶凍、提子馬卡龍、綠茶紅豆忌廉泡芙、經典原味鬆餅。賓客可無限添飲一款即磨咖啡或Tea WG茗茶，另可享用指定紅酒、白酒、葡萄氣泡酒或特飲葡萄椰果梳打一杯。賓客於網店預購下午茶，星期一至五可享七五折，一位用198.9元；星期六、日及公眾假期可享八折，一位用210.6元。

■巨峰提子羊奶芝士蒜蓉包

梳打  
■葡萄椰果

夏季鮮果當造！北角歷山酒店由8月1日起推出「巨峰の蜜語」下午茶，新上任餅房總廚將甜蜜多汁的巨峰提子融入鹹點中，鹹甜對撞的風味令人好奇；尖沙咀九龍酒店中間道酒吧則由即日起推出「榴槤不捨·香芒四射」夏日下午茶，以濃郁馥香的榴槤配搭清甜多汁的芒果營造東南亞風情。兩款下午茶皆為期間限定，日期截至9月30日，鮮果控們把握最佳賞味期，約上親朋好友速速去品鑑啦！

# 品鑑鮮果 限時饗宴



## 「榴槤不捨·香芒四射」下午茶 榴槤芒果滿溢熱帶風味

九龍酒店中間道酒吧由即日起至9月30日推出全新夏季限定「榴槤不捨·香芒四射」夏日下午茶，以濃郁馥香的榴槤配搭清甜多汁的芒果營造東南亞風情，為饗客帶來一場猶如置身熱帶度假勝地的悠然午後體驗。是次下午茶特別為「榴槤控」而設，精選D24榴槤入饌，以其細膩綿滑的口感與口齒留香的滋味，呈現多款精緻甜點，同時搭配清新芒果元素作平衡，令整體口感輕盈而不膩。

鹹點方面，廚師團隊以細膩西式手藝結合東方風味，呈獻多款精緻美饌，包括法式干邑香煎鵝肝配芒果醬，果香與油潤口感相得益彰；山葵胡椒海鹽牛油焗北海道帶子凸顯海洋鮮味；配以挪威煙三文魚牛油果卷及外脆內鮮的海鮮蟹肉春卷，為午後時光鋪展層層遞進的味覺體驗。

致敬英式下午茶的經典傳統，鬆餅作為由鹹轉甜的重要一環同樣別具心思。熱烘烘的自家製鬆餅配以幼滑榴槤忌廉及果醬，將英倫優雅與熱

帶果香巧妙融合，帶來細膩而富儀式感的過渡。甜點部分則以榴槤與芒果為主軸，展現豐富多變的質感與風味層次。由輕盈清新的燕麥香芒卷，到層層酥脆的招牌香芒拿破崙千層酥，再到香濃幼滑的D24榴槤法式焦糖燉蛋，每款甜點均細緻呈現熱帶水果的不同面貌。香芒榴槤班戟更將雙果風味完美融合，為味蕾增添圓滿而難忘的甜美餘韻。配以一系列飲品選擇，包括illy咖啡、川寧茶、中式茗茶或生薑蜜茶、青檸柑桔蜜茶等精選特飲，饗客可於舒適雅致的環境中，感受如同遠離都市的熱帶午後氛圍。賓客於網上商店訂座可享八折優惠，兩位用只需590.4元。

■「榴槤不捨·香芒四射」下午茶

