

將茶香融入美饌，能玩出什麼新花樣？三大茶舍打破大眾對傳統茶藝的既定印象，將茶葉由傳統的飲品轉化為鹹甜美饌中的配料，為你帶來耳目一新的味覺衝擊。不論是以十年白茶低溫慢煮豬鞍的「離念茶蒔」、將清雅茶香注入雞尾酒與純素雪糕的「樂茶軒」，抑或是把茶元素巧妙融合川式風味料理的「老去茶事」，都能為你帶來前所未有的驚喜。

「離念茶蒔」簡約美學 必試十年白茶慢煮豬鞍

精品茶概念店「離念茶蒔」坐落上環皇后大道中286號。一樓餐廳空間內以溫潤的琥珀色調及木系素材為主，將東方禪意哲學融入當代設計，在繁忙的商業區中劃出一片獨立的寧靜綠洲。

離念茶蒔致力將優質原茶與精緻飲食完美結合。其招牌主菜「十年陳白茶慢煮豬鞍扒」，將帶骨豬鞍以老白茶低溫慢煮24小時後煎香，使肉質多汁嫩滑的豬鞍扒同時滲入老白茶獨特的香氣。隨着春夏交替，店家更推出以茶湯為靈魂的茶漬飯，例如以武夷山麻栗樺木老樅紅茶搭配淡醬油熬製茶湯，烘托香煎石斑魚柳的鮮美。

此外，店內於周末亦供應融合和洋與意式風格的假日早午餐，如明太子櫻花鳳尾蝦薄餅及吞拿牛油果酸種多士等。飲品方面，特調「浮·鴛鴦」系列利用重焙烏龍配搭咖啡，展現茶香回甘與咖啡濃郁的完美協調；「會上癮的凍檸茶」則以雪片梨香單叢拼配炭焙鐵觀音為基底，呈現極具層次的清香酸甜。人均消費約300元。



■會上癮的凍檸茶

OpenRice@urfoodbuddies圖片

茶饌新煮意 食落有驚喜

■樂茶軒提供精心製作的
手工素食點心。



■冰極醉螺春以正宗洞庭碧螺春製成冰球搭配碧螺春伏特加。

「樂茶軒」綠意園林避世 期間限定「冰極醉螺春」調酒

1991年創立的「樂茶軒」，一直用心搜羅優質中國茶葉，是將傳統茶藝與現代品味融為一體的典範。樂茶軒目前設有兩家特色門市，旗艦店坐落於香港公園羅桂祥茶藝館地舖，周圍被蒼翠植被與園林水景環抱，環境典雅肅靜，讓食客沉浸於數百年粵式傳統的寧靜避風港中；另一分店則位於中環大館古蹟內，融合老香港中西文化匯聚的情懷與經

典廣東茶館建築風格。樂茶軒強調從小農場精選超過100種中國茶，搭配精心製作的手工素食點心，如招牌「黑松露燒賣」，以大粒飽滿的素肉配以黑松露點綴，風味名貴且不油膩。大館店更創新設有西式吧枱與戶外用餐區，由調酒師特製「茶雞尾酒」及「樂茶啤酒」。今個夏季大館店特別推出限定「冰極醉螺春」，以正宗洞庭碧螺春製成冰球搭配碧螺春伏特加；並推出選用有機雲霧茶、鳳凰單叢等四款茶葉製作的「手工茶味純素雪糕」，人均消費約200元。



「老去茶事」復古社區茶室 普洱東坡肉清爽不膩

位於大圍積信街77-81號積善樓地下的「老去茶事」是一家充滿懷舊復古風的精緻茶室，專為渴望細味慢活的都市人而設。店內有專業茶師坐鎮，親手沖泡特色原茶葉，並將西式Cafe的休氛圍與中式茶居精神相融合，顛覆大眾對傳統茶飲的刻板印象。

店家巧妙地將茶元素注入各式鹹點與甜品中。主打的川式融合創意主食包括「川風擔擔寬蛋麵」、「米香普洱配東坡肉」、「小種紅茶熏牛肉」以及「弄堂茶熏雞」等，口感層次豐富且極具耳目一新的風味。甜點與飲品方面，店內獨家的「先苦後甜鍋煮奶茶」、「重焙烏龍茶卷蛋」與「酒釀雪燕桂花丸子」亦極受歡迎。人均消費約200元，非常適合喜愛探索社區巷弄美食與享受慢生活的年輕世代。



■米香普洱配東坡肉

□十年陳白茶慢煮豬鞍扒

■酒釀雪燕桂花丸子
OpenRice@
yumme_agnes圖片