

品茶打卡 Chill 級體驗

想尋找一處放鬆身心的空間？其實不一定要走進咖啡店，茶舍亦不失為好去處。新一代茶館主理人正重新定義吃茶體驗：不論是伴隨貓咪與古典書房氣息的「帕比安紅茶書室」，還是融合書法美學與創意演繹茶道的「s Tea 天上人間茶寮」，他們皆以茶為媒介，為忙碌的都市人構築出遠離喧囂的靈魂庇護所。

■當貓神高湯凍在熱鍋中緩緩溶化，獨特的堅果油脂香氣便隨之漫開。



■吸睛之餘不會稀釋茶湯，越溶越好飲。



■門市設計兼具典雅與禪意。
OpenRice@food_bearbear

帕比安紅茶書室

溫馨療癒「貓神火鍋」

隱匿於中環安和里坡道靜巷中的「帕比安紅茶書室」，坐落於2層複式空間中，為高壓的金融核心區提供了一處極具抽離感的私密避風港。顧客踏入店內前需先「脫鞋」，瞬間劃清了外界喧囂。室內以西洋古典圖書館為靈感，復古溫暖的木質書櫃擺滿各式書籍供自由借閱；隨處可見的貓咪畫作，以及在空間中悠然巡視的貓店長，為焦慮的都市人提供深層的情緒療癒。

在茶藝表現上，店員會針對不同產地與採摘等級的茶葉精準控制水溫與萃取時間，避免單寧酸過度釋放，確保每一壺茶湯都呈現平順且香氣層次豐富的最佳狀態。享用熱茶時，客人更可獲邀親自揀選喜愛的復古瓷器茶杯，增添滿滿儀式感。

除了供應經典歌劇院茶、迎賓氣泡果茶與西式輕食外，茶室最受矚目的莫過於需提前預約的「英式主題三層下午茶」。下午茶隨時定期更換主題（如萬聖節「白日夢魘」），提供多達數十款賣相與風味兼備的手作鹹甜點。若想享受豐盛正餐，店內更別出心裁地推出「貓神火鍋」，湯底巧妙利用松子仁與豆乳熬製，再以寒天凝固成精緻的貓神形狀。當貓神高湯凍在熱鍋中緩緩溶化，獨特的堅果油脂香氣便隨之漫開，大大提升了食材風味。從午後品茶到晚間暖胃，這裏無疑是追求慢步調生活的絕佳去處。

■每一壺茶湯都呈現平順且香氣層次豐富的最佳狀態。



■店內有多款復古瓷器茶杯。



茶室資訊

帕比安紅茶書室

地址：中環安和里6號地舖
營業時間：星期一至五為 12:00 - 21:00
星期六日提早2小時休息
人均消費：100至200元不等

's Tea 天上人間茶寮

地址：尖沙咀彌敦道132號
美麗華廣場1期B1樓B125號舖
營業時間：11:30 - 21:30
人均消費：100至200元不等

's Tea 天上人間茶寮 立體醒獅茶冰塊吸睛

坐落於尖沙咀美麗華廣場地庫樞紐的「s Tea 天上人間茶寮」，以「還原純粹茶品」為宗旨，在步調緊湊的繁華商場中，建構出一座融合傳統茶道與書法美學的小天地。創辦人因感念市面手搖飲過多化學添加與高糖分，遂堅持產地直採模式，直接深入福建福鼎、雲南古樹、武夷山正岩以至京都宇治等地合作茶農，鎖定頂級原葉資源。

門市設計兼具典雅與禪意，開放式現泡吧台讓顧客近距離觀賞茶藝師注水、出湯與分子調製的全過程；中央特別設有自助聞香區，讓客人點餐前親嗅茶葉原香。公共區備有柔光木質榻榻米雅座，背景牆更採用宛如傳統中藥舖的茶葉罐牆設計；若追求私密感，店內亦配置了流水座台的獨立中式VIP包廂，並將客製化書法墨寶巧妙融入茶包裝與煮茗儀式，滿溢人文墨香。



■融合傳統茶道與書法美學的小天地

茶單設計兼顧資深茶客與青年世代。傳統原葉茶涵蓋單一產區的「十二道純品茗」（如西湖頭明前龍井、福鼎白毫銀針）與「八世之選」武夷岩茶，茶湯醇厚回甘；溫潤養生的「燜燒金茶」則以慢火高溫釜煮，推出福鼎老陳皮白茶與帶有糯香的雲南陳普。針對年輕客人，品牌引進手工分子茶藝，研發出「仙境冰調」系列，其中就有以清甜白桃、清香鐵觀音與蜂蜜調配而成的「桃之韻」。社交媒體爆款「金箔醒獅宇治抹茶鮮奶」與手工泰奶更是賣點，專利立體「醒獅造型茶冰塊」由茶湯原湯濃縮凍結而成，不僅霸氣吸睛，更徹底解決了普通冰塊融化稀釋茶湯濃度的問題。配合模擬啤酒綿密泡沫質感的無酒精特調「Beer Beer Tea」，拉近了年輕世代與原葉茶韻的距離。

■以清甜白桃、清香鐵觀音與蜂蜜調配而成的「桃之韻」。



■隱匿於中環安和里坡道靜巷中的「帕比安紅茶書室」。