

舒適愜意

High Tea, 惹人垂涎。正值既熱又經常下雨的季節, 不想留在家中, 可以去哪? 與三五知己, 又或者一家人到酒店享受豪華下午茶, 是不錯的選擇。靠坐在窗邊的位置, 觀賞香港的景色, 置身優雅的地方嘆一杯cappuccino, 品嚐輕食, 心曠神怡之餘, 更能釋放壓力。

酒店的下午茶, 除了食物, 配合環境的舒適度, 再佐以藝術品的點綴, 讓下午茶昇華到另一層次。

大公報記者 許詠妍

中環·石板街酒店Gradini意大利餐廳聯乘刺繡藝術品牌La broderie繡飾, 度人, 推出瑰麗典雅的「夢幻莊園下午茶」, 當中更以藝術品牌The dream手工珠寶蝴蝶胸針系列作為創作靈感, 這些蝴蝶胸針就在餐廳展出, 恍如夢幻莊園, 大家嘆下午茶之餘, 便可欣賞「蝴蝶飛舞」。與此同時, 部分下午茶美食, 例如鮮果撻飾以蝴蝶形朱古力片, 與胸針系列相呼應; 有些食物則以食用花裝飾, 形成蝶舞花間的意象。

美點盛於鳥籠層架

「夢幻莊園下午茶」配合精美的鳥籠層架, 綴以蝴蝶裝飾, 手機先食不在話下。鳥籠層架分為三層, 放滿不同的美食, 當中鹹點包括迷你鵝肝慕絲脆筒、意式風乾火腿配松露蜂蜜、黃瓜刁草忌廉芝士卷、鴨肉醬三文治; 甜點則有雜莓泡沫莫斯卡托果凍、不同顏色的馬卡龍和鮮果撻。

而記者推薦的就是配以車厘子果醬和傳統奶油忌廉的英式鬆餅, 入口鬆化。至於飲品方面, 人手調配的夏日冰茶能帶給大家一絲涼意, 於盛夏之時呷一口, 感覺很爽, 另外, 還可以選擇即磨咖啡或Tea WG原片茶葉沖泡的頂級茗茶配搭。

蝴蝶形態千變萬化

現場所見, The dream手工珠寶蝴蝶胸針系列用上18K金鑲鑽石, 將每一隻從夢幻中塑造而成的蝴蝶化為真實, 而設計師為每一個胸針繡出千變萬化的形態, 成為獨特的作品, 華麗非凡。這些作品在酒店大堂亦可見到。



◀各款18K金鑲鑽石蝴蝶胸針, 栩栩如生。

▶鮮果撻(左起)、馬卡龍及雜莓泡沫莫斯卡托果凍併在一起, 營造蝶舞花間的意象。

▼美食布滿鳥籠層架內, 惹人垂涎。

◀鮮果撻上的蝴蝶片與右下方的蝴蝶胸針相映。

蝶舞花間

嘆 High Tea

夢幻莊園下午茶

地址：中環皇后大道中74號
中環·石板街酒店大堂樓層
價錢：298元(一位)
528元(兩位)
須另加一服務費
供應：即日起至7月16日

▼多款港式小食以富有香港特色的圖案餐具盛載。



港式風味下午茶

仲夏透心涼

香港尖沙咀凱悅酒店咖啡廳現推出全新「港式仲夏下午茶」, 以一系列香港風味小食作主打。懷舊港式鹹點有港式茶餐廳的經典美食蜜糖火腿迷你菠蘿包、港式芝麻蝦多士、配上甜酸醬的炸龍蝦肉雲吞。還有, 新鮮出爐的自家焗製牛油軟包西多士, 外形小巧精緻, 面層放上一塊慢慢融化的牛油, 配上煉奶, 賣相與味道均讓人難以抗拒。

至於甜點, 均以水果入饌, 包括蜜桃雲呢拿忌廉吉

▲半熟蜜瓜金箔雲呢拿軟雪糕。

士杯、芒果港式蛋撻、葡萄拿破侖及西瓜草莓蛋糕, 它們與士多啤梨手繪茶壺及餐碟十分匹配。在享用下午茶的尾聲, 餐廳更會送上半熟蜜瓜金箔雲呢拿軟雪糕, 可算是夏日透心涼之選。飲品方面, 客人可以選擇港式冰鎮奶茶、懷舊紅豆冰或桃蜜茉莉茶。

為豐富客人的下午茶體驗, 酒店今次特別與粵東磁廠合作, 後者是香港首家及現今碩果僅存的手繪瓷器廠。粵東磁廠特地為酒店量身製作一系列下午茶餐具, 於白瓷器上手繪多款彩蝶、鳥語、花香等典型瓷器圖案, 極具香港情懷。

港式仲夏下午茶

◀酥皮鮮奶蛋白撻(左起)、黑松露蛋白厚多士、蛋白杏仁茶。

地址：九龍尖沙咀河內道18號凱悅酒店咖啡廳
價錢：488元(兩位)
供應：即日起至8月31日(週一至六)

夏日炎炎吃蜜柑

簡飲擇食

簡嘉明

今年特別熱, 在家也大汗淋漓, 長期開冷氣又令室內非常乾燥, 嘴唇與皮膚也變得繃緊, 即使每天喝八杯水也改善不了。家人要我多吃水果, 但知我怕麻煩又有潔癖, 不喜歡剝果皮和切水果, 所以買了一盒蜜柑回來。蜜柑剝皮容易又解渴, 平日懶吃水果的我一試就愛上, 決定向讀者推介。

家人買的是盒裝「唐津柑」, 產自日本佐賀縣。漂亮的紙盒中有十二個蜜柑, 每個大小相若, 直徑如一般女士掌心的長度。小小的蜜柑捧在手中, 色調明亮, 橘色予人開朗與活力充沛的感覺, 觀賞已是享受。剝開柑子, 皮薄肉厚, 每片果肉皆飽滿又多汁。吃下時嘗到的是清新自然的柑甜, 不會有人為注入糖分的假味。柑味甜酸適中, 讓人心情放鬆, 大大減輕了盛夏的悶氣。

夏天沒胃口吃正餐, 不妨餐前十分鐘先吃一個「唐津柑」作前菜, 簡單方便又能增加食慾。筆者雖然每天也喝大量茶水, 但仍常常感到喉乾舌燥。自從家人開始買小蜜柑給我吃, 我就可在百忙中適時迅速補充水分和維他命C, 人精神多了, 皮膚質素也有改善。

日本人愛研究蔬果種植, 推出新穎奇異的品種, 如方形西瓜、軟糖味巨峰葡萄、糖心蘋果, 相信讀者也不感陌生。然而, 筆者始終喜歡味道天然的生果, 基因改造或人為加工的, 淺嘗即止。難得「唐津柑」質素上乘, 卻能保持天然風味。原來果農在種植時, 不單嚴格控制溫度和水分, 還細心觀察每棵柑樹的枝條, 會將多生的果實剪去, 確保每根樹枝只培育一個果實, 就能讓蜜柑在生長過程中獲得最充足優質的養分, 所以每個都肉質細緻, 有品質保證。

「唐津柑」最好放冰箱保存, 可放約十天。由於包裝精美, 橘色亮澤, 加上柑與金同音, 意頭好, 所以也是送禮的上佳選擇。相信酷熱天氣還要持續好一段日子, 在家中拿着清甜的小蜜柑慢慢品嚐, 絕對是今年夏季的上佳享受。

懷舊美食啖啖滋味

山頂茶餐廳

茶餐廳是香港獨有的餐飲方式, 融合中餐與西餐, 快捷便利。近日在山頂廣場見到新開的敏華冰廳, 裝修尤其別致, 例如設有山頂纜車模型的打卡位, 以及充滿復古味道的卡座。

這家地道港式茶餐廳提供的「白色系列」, 是山頂分店獨有的餐品, 有酥皮鮮奶蛋白撻、蛋白杏仁茶、黑松露蛋白厚多士、杏仁嫩白肺湯。濃郁的蛋白香味以及誘人的白色質感, 受不少女性喜愛。蛋白杏仁茶看似簡單, 煮起來也需費些工夫, 需要將杏仁打碎熬煮成汁, 直至杏汁香味四溢, 快起鍋前加入蛋白, 才能保證蛋白順滑的口感。這是一道港式經典養顏甜品。黑松露蛋白厚多士則是在原有厚多士的基礎上進行一番創

新, 用自製的麵包厚切烘烤, 鋪上厚厚的蛋白, 再綴以黑松露, 香脆嫩滑。

黯然銷魂飯(又燒煎蛋飯)因周星馳電影《食神》, 令人印象深刻。敏華冰廳選用的又燒, 焦香恰到好處, 半肥瘦的又燒肥而不膩, 瘦而不柴, 搭配上半生熟的流心煎蛋, 撒上少許秘製甜豉油, 口感豐富。

最特別的是見到「忌廉清鮮奶」, 這本是上世紀七八十年代香港的冰室潮飲, 地位與現在的奶茶相比, 有過之而無不及。侍應會備上一個空杯, 一瓶「忌廉」汽水, 以及一瓶鮮牛奶。顧客可以依自己的喜好調製「忌廉」與牛奶的比例, 當牛奶帶有了汽水的口感, 不僅解渴, 也因為其豐富的口感, 讓牛奶喝起來多了許多的樂趣。

大公報記者 湯艾加 文、圖



◀「黯然銷魂飯」。



◀「忌廉清鮮奶」。