

味
蕾
享
受

當感到生活有壓力，抽少許時間靜靜坐在一角，一邊享受着下午茶，一邊被照射進酒店的陽光溫暖着，頓時感受到生活的美好。香港有不少酒店會根據不同時節推出應季下午茶，更與不同的品牌合作，為食客帶來新鮮感。

今期為大家介紹三家酒店推出的下午茶，當中的美食融入不同的品牌元素，配搭新鮮，就讓我們過一個悠閒愉快的下午吧。

大公報記者 許詠妍（文、圖）

酒店聯乘品牌

精緻下午茶

新鮮配搭

舌尖遊韓國



▲香檳慕絲、綠茶忌廉卷和奶凍。

十月正值韓國香印提子當造期，香港沙田凱悅酒店與aT韓國農水產食品流通公社合作，推出期間限定的「韓國香印提子下午茶·本地遊」，嚴選韓國慶尚北道產頂級姬香公主香印提子入饅，製作成多款外形別致、味道清新可口的鹹甜美點及季節特飲。對於因新冠肺炎疫情下不能出外旅行，又想念韓國風味的食客，也許是不錯的選擇。

下午茶以三層架盛載十款鹹甜美點，賣相精緻，當中包括七款甜點，分別有香印提子吉士撻、香印提子白朱古力奶凍、香印提子雲石芝士蛋糕、香印提子香檳慕絲、香印提子綠茶忌廉卷、香印提子奶凍、原味鬆餅及朱古力鬆餅（配牛油忌廉及草莓醬）。當中的綠茶忌廉卷，鬆軟的抹茶蛋糕茶香濃郁，捲着帶有清新韓國香印提子果肉的忌廉，入口輕柔，甜而不膩。

至於鹹點方面，有香印提子忌廉芝士三文治、焗香印提子鮮蝦接骨木花忌廉撻及脆炸魚柳（配他他汁）。食客亦可加配香印提子米酒或香印提子梳打。



▶以韓國香印提子入饅的下午茶。

日期：即日起至12月8日（週一至五，公眾假期除外）
時間：下午3時至5時
地址：沙田凱悅酒店大堂咖啡廳

牛油果成晚餐主角

簡飲擇食

簡嘉明

《賣柑者言》：「金玉其外，敗絮其中。」但世事何曾是絕對，有種水果偏偏就相反，外表黑黑褐褐、圓圓鈍鈍、凹凹凸凸，但熟透剝開卻是怡人又具層次的清綠，而且果肉幼滑濃郁，能讓人飽足健康，那就是酪梨，又稱牛油果。

朋友約於尖沙咀山林道的餐廳「梔子」晚膳，先問了出席者是否吃牛油果。原來餐廳供應許多用牛油果烹調的菜式，很受歡迎。

牛油果被譽為「超級食物」，含不飽和脂肪與維他命E，有助健康瘦身與抗衰老，怪不得餐廳中不少顧客都是注重打扮的妙齡女郎。甫坐下就點了一杯

「牛油果昔」，是以牛油果、椰子水和有機龍舌蜜現打而成，口感很滑，味道清甜，十分解渴，加上淡綠色的飲品令人感覺舒服，助我定下神來，開始品嚐牛油果餐。

前菜選的是「梔子沙律」，是餐廳招牌菜，用料非常豐富，包括蘋果、紅莓乾、乾果、黑醋醬與牛油果。上桌時看到大量新鮮沙律菜上鋪着原個切片的牛油果與青蘋果，心曠神怡。沙律汁調味不俗，整道菜酸酸甜甜，材料都是健康的蔬果，感覺輕盈又讓人胃口大開。主食是網絡評分甚高的「牛油果蟹肉意大利麵」，店員端來時提示我們要趁熱吃，因為醬汁冷後會變得濃稠。只見麵上細緻地淋上了青色的牛油果醬，蟹肉

很多，賣相吸引。吃下時覺味道清淡，牛油果與蟹肉的配搭凸顯了蟹肉的甜美，麵質軟硬度適中，是用心的製作。

甜品也是綠色的，但不是牛油果，而是「開心果慕思蛋糕」。開心果蛋糕在一般餐廳較少見，但用果仁來製作雪糕和蛋糕，其實都十分美味。「梔子」的開心果蛋糕做得很有層次，慕思挺身細滑，與海綿蛋糕相隔，精美軟滑。友人愛喝咖啡，那裏也有不少選擇，不妨點杯「抹茶鮮奶咖啡」，首尾呼應，為一頓以綠色為主題的晚餐畫上完美句號。



▶以牛油果與青蘋果搭配的沙拉，味道清新。



▶牛油果蟹肉意大利麵。



▶開心果慕思蛋糕。

美點色彩絢爛

皇家太平洋酒店首度聯同護膚品牌dermalogica，打造以全新產品——智能全效修護精華（Smart Response Serum）為靈感的「秋日亮肌下午茶」。精華產品中有紅、黃、藍、紫四種活性成分，酒店的糕餅主廚就以此四色為主調，製出一系列味道豐富、色彩絢爛且帶健康元素的下午茶美點。當中更將修護精華的主要成分日本山茱萸櫻桃和水解小麥粉，融入食物內，分別創造出風味獨特、清新不膩的櫻桃酒車厘子慕絲餅和英式燕麥鬆餅。

甜點還包括甘香細緻的抹茶芝士餅、以澳洲無添加蜂蜜製成的天然蜜糖奶凍、輕怡清新的蝶豆花乳酪以及酸甜清新的紅莓忌廉配杏仁蛋白脆餅。

至於鹹點也不輸蝕，包括炸阿拉斯加蟹餅配藍莓莎莎，蟹餅炸至金黃香脆，味道濃郁，入口可嘗到絲絲鮮甜蟹肉，配上藍莓莎莎，清新開胃；火炙日本帶子芒果三文治採用鮮嫩甘甜的日本帶子，經火炙後更添鮮味，加上芒果肉，味道酸甜清爽，一口咬下多層次的美味，還有刁草煙三文魚及香葱忌廉卷、黑松露芝士及合桃泡芙，意大利火腿配牛油脆酥及脆西米片，各款配搭均經過精心設計。

品嚐下午茶，當然少不了英式鬆餅，經典牛油鬆餅和英式燕麥鬆餅是糕餅師每天自家編製，在鬆餅上抹上忌廉和果醬，口感豐富。另外，大家可以選擇香芒菠蘿梳打或西柚檸檬梳打，配襯鹹、甜美點。



▲以紅、黃、藍、紫為主調的下午茶美點。



▲香芒菠蘿梳打（左）與西柚檸檬梳打。



▲各款鹹、甜美點。

日期：即日起至10月31日（週一至日）
時間：下午3時至5時30分
地址：尖沙咀廣東道33號皇家太平洋酒店海翼翼大堂高座

清新素食

中環·石板街酒店Gradini意大利餐廳與高級美妝品牌Hourglass（產品不含動物測試）合作推出下午茶，這也是後者的首個下午茶項目。酒店餐廳廚師團隊以美妝產品的純淨自然為靈感，創作出一系列清新的素食下午茶，其中美食包括「未來植物牛肉酥盒」，使用牛奶代替品融合意大利甜品的「雜莓豆奶奶凍」，以及豐富果香味的「腰果馬卡龍」。

甜點以美妝品牌推出的柔光亮顏修容粉餅盤中的雲石紋理和色調為靈感，製作出迷你芝士蛋糕、金箔松露朱古力及粉紅朱古力多啤梨。鹹點則有法式牛肝菌蛋批、無花果配水牛芝士、黑松露蜜糖及青瓜配番茄乾、香草、忌廉芝士卷。

另外，下午茶以傳統的英式鬆餅和自選Hourglass意式泡沫咖啡或Tea WG原片茶葉沖泡的茗茶作結，大家亦可以選擇「Infinity」無酒精雞尾酒。英式鬆餅外脆內軟，味道可口。



▲素食美點口感清新。

▶以純淨自然為靈感的素食下午茶。



日期：即日起11月30日
時間：下午3時至5時30分
地址：中環皇后大道中74號中環·石板街酒店大堂樓層

傳統點心加辣添風味

川式辣度

傳統風味總跟人們昔日的回憶產生連繫。公仔點心以傳統增添風味為主題，推出包括川式辣度的「口水雞味魚肉燒賣」、麻辣極品「麻辣珍珠雞」以及芫茜愛好者必試的「芫茜豬肉餃」。

魚肉燒賣為傳統點心，淋上秘製口水雞味醬包，讓大家品嚐四川的口水雞風味，甜酸鹹辣層次鮮明，帶出陣陣的蒜香。另外，數傳統經典點心，當然少不了珍珠雞，今次品牌推出的是麻辣風味，黏糯香軟的糯米飯和豐富的餡料，均加入秘製麻辣配料烹調，啖啖滋味。



▶麻辣珍珠雞。



▶口水雞味魚肉燒賣。