



## 創意春日花茶入饌

# 品嘗獨特花香之味



◆在Eden廂房私密茶語時光中品嘗「北歐花漾茶語時光」下午茶。

在這繁花綻放的季節裏，適逢春暖花開，大地回春，萬物甦醒，不少餐廳聯乘推出以花或茶入饌的美食，如有北歐餐廳廚師團隊以此為靈感，在櫻花漫天飛舞的季節，創作出以官茶坊獨有花茶為主調的美饌下午茶。同時，亦有餐廳帶來了一系列的櫻花、節果決明及春日之花料理，讓你猶如置身花海般，享受美食當前的幸福感，細嘗當中獨特的花香之味，為你帶來愉悅的視覺及味覺享受。賞花綻，嘗花饌，鳥語花香的季節翩然而至，是欣賞滿城飛花盛景的好時機，洋溢出生機勃勃的春天氣息。

◆文：雨文



◆在Garden Lounge的寧靜空間品嘗「舞動媽情」下午茶。



◆「北歐花漾茶語時光」下午茶，可供外賣自取。

## 「北歐花漾茶語時光」下午茶 享受茶藝細語時光

位於尖沙咀的精品型格酒店帝樂文娜公館，與著名茗茶品牌TEA CHATEAU官茶坊首次攜手合作，於北歐餐廳FINDS呈獻「北歐花漾茶語時光」下午茶，體驗設計獨特套房茶語時光假期、私密主題廂房專享優惠等，讓食客瀟灑於煦和的春日日光中，享受茶藝細語時光。餐廳的設計充滿濃厚北歐森林氣息；樹幹的剪影、木製的鹿頭等，猶如置身北歐大自然之中。

餐廳廚師團隊為了保留不同茶的獨特香味及特質，反覆試驗不同茗茶與食物的組合，創作多款以茶入饌的美點，包括玫瑰茶、桂花烏龍、陳皮普洱、蝶豆花茶及櫻花茶，美點如鴨肝凍批配玫瑰果凍，馥郁的玫瑰茶製成果凍，覆蓋於順滑的鴨肝凍批上，為凍批增添迷人的香氣。又如煙燻三文魚他他捲配桂花烏龍泡沫，煙燻過的挪威三文魚他他，與特調桂花烏龍茶泡沫帶來意想不到的清新。

甜點如日本鹽漬櫻花棒棒糖，每年都有不少遊客親臨日本欣賞櫻花，主廚將美麗的日本鹽漬櫻花定格於透明的櫻花茶棒棒糖內，身在香港亦可盡



◆日本鹽漬櫻花棒棒糖

情打卡欣賞。另外，餐廳亦將不同的茗茶融入創意特飲，特設無酒精特飲「Purple Breeze」紫色微風，以桂花烏龍茶及荔枝糖漿等作為基底，食客按個人喜好倒入適量的蝶豆花茶，變化出深淺不一的紫色特飲。加上，茗茶與酒精可迸發出無限可能性，餐廳創作兩款茗茶特調雞尾酒：「Sakura Peach」櫻·桃之戀，以桂花烏龍茶及蝶豆花茶為基底，配合荔枝利口酒及黑櫻桃利口酒，帶來不一樣的新口味雞尾酒。



◆「Spring Bloom」夢幻春綻



◆「Purple Breeze」紫色微風



◆「Sakura Peach」櫻·桃之戀

## 「舞動媽情」下午茶 慶祝節果決明鮮花綻放

每年四至五月期間，豎立於香港美利酒店前庭的香港古樹名木冊其中之一的節果決明樹將會繁花盛開，在粉紅及白色的花瓣點綴下，綻放不挑美態。今年，酒店特別於4月13日至5月31日呈獻「舞動媽情」下午茶，慶祝節果決明一年一度，在春風暖陽誘動下，鮮花綻放，讓賓客安坐於Garden Lounge室內外的寧靜空間，以眼睛和味蕾感受樹影婆娑間，媽紅春姿蘊含的百年濃情。下午茶的靈感源自這棵17米高的節果決明樹，融入了多種春日鮮果及粉色食材，炮製出一連串誘人鹹甜美食。

精美甜點包括果香濃郁的白桃蜜饯和紅桑子忌廉撻，自家製的白桃蜜饯與紅桑子

朱古力忌廉能同時給予濃厚口感。紅寶石朱古力松露是經典朱古力松露的變奏版，可口的朱古力及鬆軟的海綿蛋糕交疊，外層包裹着色彩誘人的紅寶石朱古力。在櫻花草莓果醬蛋糕卷中，草莓果醬與櫻花脆脆混合在一起再捲到蛋糕之中，散發出自然花香，挑動食客味蕾。荔枝白朱古力慕絲配牛油脆餅的荔枝啫喱跟白朱古力慕絲及牛油脆餅的味道形成鮮明對比，頂部的可食用花瓣和銀箔更增添優雅氣息。

一系列的美味鹹食包括辣龍蝦鮮蝦包配刁草及檸檬，彈牙的龍蝦肉粒與鮮蝦肉粒



粉色美點



節果決明樹繁花盛開

以韓式辣味蛋黃醬調味，並配以柔軟的粉紅色迷你芝麻麵包，帶來令人驚訝的新鮮感。三文魚刁草忌廉芝士卷配三文魚籽呈現出煙燻三文魚、三文魚籽和忌廉芝士合奏起來的無比滋味。清爽蟹肉香茅撻是新鮮蟹肉和蛋黃醬的絕配，並在鬆脆的餡餅底中帶來海洋般的鮮甜。火腿芝士開心果香草三文治選用Mortadella開心果火腿及意式軟芝士製作，加上粉色奶油芝士醬及開心果碎點綴，令人滿足。

## 「獅房發辦·花饌」套餐 細味馥郁花宴

趁着和煦微風，陽光正暖，帝京酒店區域中式廚藝總監江肇祺師傅帶領團隊把握短暫而絢麗的花季，選用時令的春日之花和上乘食材入饌，糅合創意與精湛廚藝，炮製出全新的「獅房發辦·花饌」九道菜套餐，並於席前為你獻技，讓一席悅目清雅的花宴化作味蕾上的愜意享受，體驗花漾的樂趣。

花饌以繁花盛放為靈感，嚴選多款花材，包括洛神花、玫瑰花、櫻花、南瓜花、菊花、薰衣草、蝶豆花等，配以矜貴食材和秘製醬汁，創造出一道道如詩如畫

的佳餚。獅房菜由即日起至4月30日推出「獅房發辦·花饌」九道菜套餐，讓你與親友於獅子山的壯麗美景前盡情享受法式美饌，以舌尖漫遊醉人花海之中。

例如，漁躍一禪衣龍躉·菊花·度小月，團隊選用蘊含豐富蛋白質、膠原蛋白及鈣等營養的龍躉，將龍躉去骨切件，沾上如禪衣般輕薄的衣漿炸至外脆內嫩，淋上以茄子、菊花、豬肉碎、肉鬆、秘製辣味醬汁爆炒而成的濃香醬料，與啖啖肉



◆漁躍一禪衣龍躉·菊花·度小月



◆盎然一和牛面類·薰衣草·春筍

龍躉球同吃，帶淡淡菊花香氣，讓人如沐春風，吃不停口。盎然一和牛面類·薰衣草·春筍，選用脂肪含量較低的和牛面類肉，經焗煮後肉質軟腴且牛味重，含豐富骨膠原，江師傅取薰衣草花梗其獨特香氣，配合春筍、西芹、洋蔥、番茄、黑椒等焗煮三小時至入味，炮製出風味十足，入口肉嫩汁豐，齒頰留香的和牛面類肉。

同 · 期 · 加 · 映

## 「春日櫻花祭」甜點 櫻樂飄飄處處嘗



◆櫻花白桃糖忌廉蛋糕



◆櫻花麻糬忌廉雪芳

櫻花盛開之時，Italian Tomato帶你進入櫻花夢幻世界，保存櫻之燦爛，以櫻入甜，製作高達13款櫻花蛋糕及甜點，沉浸於櫻花綻放的浪漫醉人氣息。櫻花的花及葉都有香氣及味道，但生吃帶苦澀，需經過醃漬後才能入饌。餐廳趁着櫻花盛開的季節，由即日起推出「春日櫻花祭」，重點推介綻放登場的「櫻花士多啤梨忌廉蛋糕」，香甜士多啤梨和純滑櫻花麻糬味忌廉，襯托出柔和優雅的櫻香，猶如櫻花翩翩飛舞飄落口中。不得不提，「櫻花白桃糖忌廉蛋糕」，櫻花幽香四溢，櫻花紛飛，感受日本特有美學。兩款蛋糕的15cm款式只限預

訂形式，萬勿錯失！即使花期有限，餐廳繼續捕捉櫻花璀璨，4月14日起接力新推出4款精緻甜點，延長賞櫻時限！「櫻花雙重芝士慕絲蛋糕」，以芝會櫻，新鮮無花果圍繞櫻花雜莓慕絲，櫻芝勃勃。造型伊甸園般的「櫻花麻糬忌廉雪芳」，不但外形吸引，清新細膩的味道亦充分表現了春日花朵的嫵媚盛放。除此之外，將櫻花融入至法式蒙布朗的「櫻花蒙布朗」，營造絕美櫻花山峰，更富櫻日浪漫感。最後更不能錯過「櫻花意式奶凍」，透過傳統意式奶凍、櫻花雜莓慕絲、櫻花啫喱和鹽漬櫻花，簡單呈現出豐富層次口感。



◆櫻花意式奶凍



◆櫻花蒙布朗

## 塔羅星座

節制牌正好表示你必須從生活各種的細節裏學習同包容。

女皇牌的出現，就像金星降臨在你身上照耀得財富、人緣異常順利。

月亮牌令你心情煩躁，心緒不寧，會有失眠的狀況呢！

太陽牌的出現將會照耀你整個星期，日日是好日呢！

隨著星星牌的出現，正好表現了你認頭多多，從事設計的人士真是一大喜訊。

認真要留意一吓了，因為魔鬼牌的出現會令你在金錢上略有損失的，切記留意。

高塔這張牌不要太擔心住，因為這可能都會是一個新的轉變機會呢！

有事情重新計劃過，因為舊嘅唔去新的就不會來的，這正是正義牌所帶來的啟示。

感情上像吊人牌一樣懸吊着，令人不安的事情發生，但只要樂觀面對自然得到解決的。

皇帝牌令你脾氣大壞，小小事情也能令你大動肝火，苦了身邊人。

不知道點解懶惰的你今個星期突然努力激進起來，原來是隻戰車牌搞鬼呢！

魔術師令你想到要多外出，結識更多的朋友仔，令你圈子更闊更廣泛。

文：BENNY WONG