

2026年  
8月16日

# 食通天下

編輯：吳綺雯、設計：米子

文、圖：雨文



SPARKLE by KAREN CHAN  
港式印記下午茶

## 舌尖上的「港式印記」

由即日起至10月4日，香港柏寧酒店與陳嘉賢創立的本地設計師品牌 SPARKLE by KAREN CHAN 合作，推出「活在時尚」主題客房。酒店從品牌原創設計圖案中精選三個主題，布置於客房之中，訴說香港故事。SPARKLE一向以香港情懷、非遺、藝術與文化為創作靈感，設計原創布料。是次合作共推出三款不同設計，合計六間客房，將原創印花融入空間，化為視覺語言，讓入住的客人體驗一堂最生動的香港文化課。

同時，酒店大堂 Ebb & Flow 設有限定香港時尚展覽，特設香港情懷打卡位，以品牌標誌性的紅白藍元素結合傳統生活場景，重塑充滿本土風情的城市景致：從摺枱、摺櫈、暖水壺、懷舊電視機，到象徵街頭文化的霓虹燈牌，皆承載着香港人的集體回憶。此外，餐廳亦特別呈獻「港式印記」主題下午茶，帶領食客展開一場滿載香港味道



Ebb & Flow 設有限定香港時尚展覽



香港情懷打卡位

的美食之旅。下午茶靈感源自品牌充滿活力的時尚設計與香港濃厚的文化底蘊，將傳統文化與經典佳餚巧妙融合。

鹹點方面，主廚以上乘食材重新演繹經典美食，包括精緻的北京烤鴨三文治卷、香脆可口的港式炸蝦丸、傳統酥脆

的芝麻叉燒酥，以及矜貴的焗鮑魚迷你撻。甜品則由糕餅師傅精心打造，呼應 SPARKLE 的藝術美學，呈獻奶茶忌廉撻、紅桑莓朱古力蛋糕、楊枝甘露布甸及鹹蛋黃英式鬆餅，為下午茶帶來鹹甜交織的本土風味。

## 奢養煥光味覺盛宴

由即日起至9月30日，Cucina 與韓國護膚品牌 THE WHOO 首度聯乘推出「奢養煥光下午茶」，靈感源自 THE WHOO 全新升級的天氣丹系列，糅合意式雅致餐饗與韓式宮廷文化底蘊，匠心演繹一場融合韓方護膚美學與意式烹飪藝術的味覺盛宴。Cucina 主廚 Andrea Delzanno 以 THE WHOO 「平衡之美」的護膚哲學為基礎，選取天氣丹系列中的珍貴養顏成分——如梔子花、人參、紅棗、杞子及芝麻等入饌，創作十一款鹹甜美點，並以典雅的白金色茶架呈獻，部分更綴以奢華金箔，盡顯尊貴格調。

鹹點方面，鴨肝凍配人參啫喱，細滑柔潤，口感淡雅豐盈；雞肉沙律

芝麻籃散發堅果香氣；意式水牛芝士松露多士芳香醇厚；金箔魚籽煙三文魚堪稱人間極品；蟹肉青蘋果杞子撻則酸甜交織、清新怡人。甜點方面重點推介杞子甜慕絲，以精緻罐裝呈現，恍如天氣丹滋養霜般幼滑細膩。梔子花人參奶凍散發淡雅草本幽香；菊花馬卡龍輕盈細緻；紅棗蛋糕香甜溫潤；海鹽焦糖金箔朱古力以微鹹平衡焦糖甜味；最後以絲滑馥郁的意式芝麻雪糕，為感官饗宴畫上圓滿句點。

食客可選配精品咖啡或茗茶，也可搭配兩款特製無酒精特調。每位下午茶食客均可獲贈 THE WHOO 天氣丹 5A 水乳體驗套裝乙份，另附 THE WHOO 美容護理體驗及購物優惠券，延續煥采之旅。



奢養煥光下午茶

# 跨界聯乘創意下午茶 精緻美點感官盛宴

今個夏日，跨界合作成為餐飲界的亮點。不少酒店餐廳攜手時裝及美容品牌，推出別具創意的下午茶體驗，讓食客在享受精緻美點的同時，亦能獲得品牌精心準備的限定產品。這種結合美食與生活方式的合作，不僅提升了下午茶的趣味與價值，更為食客帶來多重驚喜。從甜點造型到餐桌氛圍，皆融入品牌元素，令下午茶不再只是味蕾享受，而是一次全方位的感官盛宴，展現夏日的時尚與活力。

## 果香物語清爽解膩

今個夏天，雪糕品牌 MÖVENPICK 再度聯乘北角海逸酒店，於綠怡咖啡廳推出

「MÖVENPICK 果香物語下午茶」。十款鹹甜美點均以鮮果入饌，造型精緻，大廚更巧妙搭配不同口味的 MÖVENPICK 雪糕，以味蕾細訴專屬夏日的果香物語，清爽解膩，瞬間驅散夏日燥熱。

特別推介鹹點中的醃吞拿魚配炙炙士多啤梨，並搭配 MÖVENPICK 士多啤梨雪糕。鹹香細緻的吞拿魚遇上全面釋放天然果糖與香氣的時令士多啤梨，帶來大膽創新的鹹甜碰撞，層次豐富。另一亮點是清爽滿分的西瓜覆盆子奇亞籽布甸，配上意大利奶凍味雪糕，呈現極致清新的果感體驗。大廚精選清甜多汁的盛夏西瓜與微酸醒胃的覆盆子奇亞籽布甸層層遞進，襯托雪糕的醇厚奶香，馥郁果香與意式奶凍風味交織，口感滑溜，展現夏日專屬的輕盈與優雅。



MÖVENPICK 果香物語下午茶

## 細味精緻法式美點

香港喜來登酒店與源自法國、風靡韓國的時尚品牌 MARITHÉ + FRANÇOIS GIRBAUD 首度攜手合作，於酒店頂層視佳廊 (Sky Lounge) 呈獻今夏限定「MARITHÉ + FRANÇOIS GIRBAUD 夏日法式檸檬下午茶」，供應期由即日起至8月31日。MARITHÉ + FRANÇOIS GIRBAUD 一直以鮮明剪裁語言、當代法式風格

及自由不羈的品牌精神見稱。是次聯乘，酒店主廚團隊特別以品牌全新夏季檸檬系列為靈感，巧妙選用檸檬、香梨、菠蘿及桂花等清新果食材入饌，並糅合鴨肝與煙三文魚等層次豐富的鹹香元素，以細膩廚藝打造一系列鹹甜交織的精緻法式美點。食客可在維多利亞港醉人景致的映襯下，細味一場結合潮流品

味與精緻餐饗的優雅午後體驗。

為延伸這次跨界合作的時尚體驗，每位食客均可獲贈 MARITHÉ + FRANÇOIS GIRBAUD 限量經典小型購物袋一個，以及專門店八折購物優惠券一張。購物袋設計簡約俐落，兼具實用性與時尚感，充分展現品牌標誌性的法式格調。

## 美妝甜點夢幻交融

韓國護膚品牌 LANEIGE 與人氣層式蛋糕店 LIFETASTIC 跨界美學聯乘，以「Lip Bakery」雙唇甜點工房為靈感，讓美妝與甜點夢幻交融。LANEIGE 兩款皇牌唇部產品，從設計到香氣皆蘊藏烘焙驚喜：晶透炫色唇釉精華（全新色調）取材自 Donut 的繽紛色彩與 Q 彈質感，配上獨特的 Donut 軟膠 QQ 刷頭，讓每次塗抹都宛如品嘗玫瑰果醬冬用；冷調玫瑰粉色更令雙唇散發甜美優雅氣息。至於水潤修護睡眠唇膜，則以經典草莓蛋糕為藍本，一盒封存三重甜美滋味——鮮莓清香、草莓奶油與香草蛋糕，層層散發迷人香氣。

LANEIGE 與 LIFETASTIC 以此為靈感，攜手創作期間限定「玫瑰草莓乳酪蛋糕」，將晶透唇色化為清新果香，帶來專屬的味覺驚喜與美唇體驗。同時，尖沙咀 The ONE 分店獨家推出 LANEIGE 聯乘玫瑰草莓雙層下午茶套餐，專為追求儀式感的顧客打造。套餐包括限定玫瑰草莓乳酪蛋糕、玫瑰元素特製美點，以及搭配特別版玫瑰草莓果醬的經典鬆餅，並以優雅三層架盛載，視覺與味覺兼備，成為初夏闺蜜聚會與拍照打卡的頂級感官盛宴。凡享用下午茶套餐，更可於 LANEIGE 門市獲贈試用產品及一次個人色彩分析服務。



LANEIGE x LIFETASTIC 下午茶

## 香麻辣鮮創意鬆餅

李錦記醬料首度聯乘本地人氣手工鬆餅店 Grandma's Scones，以李錦記爆辣油系列四款特色辣椒醬為靈感，打造期間限定創意鬆餅。大廚將香辣椒醬巧妙融入外脆內軟、牛油香濃的鬆餅之中，呈現鹹香、麻辣、蒜香與椒麻等多重風味，帶來層次豐富的全新味覺盛宴，為今夏掀起一場香辣烘焙熱潮。

是次聯乘推出四款限定鬆餅，包括脆爆蒜辣芝士番茄鬆餅、青花椒雙莓朱古力鬆餅、麻辣花生香葱鬆餅，以及鹹香蝦米臘腸辣鬆餅，分別以李錦記爆辣油系列入饌，涵蓋全新推出的脆爆蒜香辣椒油、勁麻青花椒油、麻辣紅油辣醬，以及大辣蝦米辣椒油，將香、麻、辣、鮮等滋味注入鬆餅之中，為日常下午茶及輕食時光增添耳目一新的味覺驚喜。



鹹香蝦米臘腸辣鬆餅

## 清爽柚子香辣雞翼

由即日起至10月11日，Shake Shack 與本地手工辣醬品牌 Flavour (富樂館醬) 攜手合作，推出 Shake Shack 香港及澳門首款雞翼產品——限定「Flavour 柚子香辣雞翼」。選用無添加抗生素及生長激素的優質雞翼，炸至金黃香脆後，均勻裹上以 Flavour 招牌柚子米麴辣椒醬特別調製的醬汁。此醬料靈感源自日本經典調味料柚子胡椒，融合清香柚子皮、發酵辣椒、日本米醋及白砂糖，每一口雞翼都散發清新柑橘香氣，伴隨着濃郁鮮味。Flavour 招牌柚子米麴辣椒醬採用 100% 植物性原料製作，口感清爽細膩，風味鮮明。



Flavour 柚子香辣雞翼