

英式下午茶 典雅午後的奢享時光

粵港澳生活匯

香港文匯報訊(記者 郭若溪、劉子靜)還記得電影《傲慢與偏見》中,一段悠閒午後時光裡,數位名媛貴婦神情矜持地圍坐在一起,精緻的銀質茶壺裡倒出極品印度紅茶,潔白的瓷盤內盛着自家廚師做的黃油鬆餅。香港人稱作 High tea 的英式下午茶,最早是流行於英國上流社會女士的社交活動,一壺香茶、「三層塔」的點心,維多利亞時代的下午茶,成了打發下午時光的一種絕佳方式。



■ 啟軍介紹,英式下午茶要循着由下至上品嚐。 郭若溪攝



■ 君悅歐式下午茶,可看到經典的「三層塔」點心。 廖雪葳攝



■ W酒店時尚玩味的下午茶。 受訪者供圖

港人百餘元做上等人家

如今的英式下午茶已非貴族般「高高在上」,百餘元便可在雍容典雅的五星級酒店盡享一番歐洲貴族的午後生活。隨着港人北上穗深幹、交友的日益頻繁,享用下午茶早已是商談公務、會友的重要交流方式之一,星級酒店安靜舒適的環境更是首選場所,與音樂相伴,以茶點為佐,品嚐香濃咖啡或紅茶,足以讓人優雅地享受美好人生。

一、深圳蛇口希爾頓南海酒店

體驗報告: 深圳灣午後悠情的閩蜜小聚

深圳蛇口希爾頓南海酒店位於深圳西側沿海城市帶的主要商圈,距蛇口客運碼頭僅5分鐘路程,前往香港機場及中環僅30分鐘至1小時,便捷的交通令酒店成為港人北上度週末的首選之地。酒店大堂全天候演奏優雅的中西古典音樂,在享受傳統的英式下午茶和精緻歐式點心的同時還可一覽深圳灣的醉人海景。

據酒店餅房廚師長啟軍介紹,在英式下午茶裡,茶點是不可缺的一個重要環節。一般茶點都由三層點心塔組成,品嚐也循着由下至上,從鹹到甜。最底層先嘗鹹味的三文治,接下來是塗抹果醬或奶油的英式鬆餅,讓些許的甜味在口腔中慢慢散發,最後才有甜膩厚實的果撻。經常往返環與蛇口的港人孫女士是酒店常客,「最愛這裡的就餐環境,一抬頭便看到深圳灣的無敵海景,可以讓自己在忙碌中完全放鬆下來,平時會約上三五知己到酒店,盡情享受這浪漫優雅的氛圍和愉悅味道的時刻。」

孫女士表示,「希爾頓的甜點盤紅綠色澤配搭適中,提子鬆餅配草莓醬及香醇奶油、香草慕斯林泡芙配抹茶粉、添加了香香的樹莓朱古力撻、栗子杏仁蛋糕、三文魚青瓜及雞肉三文治等美味可口,外觀設計也非常精美。」孫女士尤為喜歡杏仁慕斯及三層夾心朱古力。

二、深圳君悅酒店

體驗報告: 分享「香橙小芝士」

深圳君悅酒店坐落於羅湖區最繁華的商業和娛樂中心地帶,距離湖口岸僅10分鐘車程,香港商務客聚集。在酒店大堂所在的33層大堂酒吧下午茶,作為商務洽談及姐妹們shopping後的休憩場所再適合不過。悠閒假日,正統的英式紅茶配上精緻軟糯的歐式點心,身心疲累就仿如窗外浮雲隨風飄散。

在深工作的港人Cindy,工作繁忙甚少返港。深圳君悅酒店是她閒暇時約閩蜜休閒的不二之選。「每當我們想放鬆一下繃緊的神經,就會來這裡逛街、喝茶,不僅緩解疲勞,更能閒談分享生活的苦樂。」Cindy說只要她和閩蜜們逛累了,來君悅酒店分享英式茶點和暖暖的陽光,已成為她們之間的默契。

葡萄、草莓等新鮮水果配上鬆軟的鬆餅,頂級香濃的黑朱古力製成的法式小點,有機營養的番茄吞拿魚黑麥多士三文治,在君悅酒店大廚精心烘焙的上百款精緻點心, Cindy 近來最愛軟滑細膩的迷你香橙小芝士——第一次品嚐到芝士軟滑遇上香橙清甜的奇妙滋味,就想和朋友分享這份甜蜜

麗思卡爾頓酒店珍珠廊,一個與閩蜜共享下午茶的好去處



■ 麗思卡爾頓酒店珍珠廊,一個與閩蜜共享下午茶的好去處。 受訪者供圖

四、廣州W酒店

體驗報告: 「時尚玩味」酒吧式新派下午茶

廣州W酒店位於香港人熟知的珠江新城商務活動中心地區。作為中國內地首家W酒店,進門處19米高的LED水幕瀑布,讓客人從走進酒店開始便可感受到W酒店的時尚心思。酒店大堂的WOOBAR享用下午茶,酒吧的設計完全顛覆傳統酒店大堂酒吧的概念,藝術裝置艷麗四座。

港人EVA女士因工作關係,常穿越粵港兩地。對於熱衷時尚潮流的她來說,W酒店下午茶最吸引的地方是打破傳統,充滿創意。她推介,WOOBAR 11月聯手GOELIA 225推出的「時尚玩味」主題自助下午茶。「甜品師們在甜品擺設上發揮了無限的創意,例如那些讓人垂涎的鬆餅則以野奢風格呈現,搭配上濃奶油、西番蓮凝乳、草莓醬和柑橘醬;自製的檸檬水和檸檬蛋白則用明亮顯眼的黃色注入生動而充滿活力的氣息。」

除了琳琅滿目的美食外,EVA稱,歐茶的同时還可近距離欣賞GOELIA 225帶來的英國皇家御用品牌精品和獨立設計的首飾,包括英女王鍾愛的皮具、黃石御用百年老店的香氣、凱特王妃曾佩戴過的珠寶、歐洲古董餐

具、錢幣改造而成的飾品等,讓賓客彷彿置身於一個私密的藝術殿堂。

從即日起,凡攜帶本報印花在深圳大中華喜來登酒店周末入住高級雙房,僅¥1,200,並獲贈雙美人式早餐;歡迎朱古力、紅玫瑰及意大利Prosecco汽酒一瓶。視入住率情況,更可免費升級至高一級別的房型,或延遲退房至下午4時。
*以上價格需另加15%服務費,有效期至2014年12月31日。
預定電話: +86-755-8282 6303

香港文匯報 WEN WEI PO
從即日起,凡攜帶本報印花在廣州W酒店WOOBAR消費的顧客,就能獲得歌莉婭¥100現金券,消費者到歌莉婭購物即減¥100。

High tea

- ### 穗深下午茶體驗指引
1. 深圳蛇口希爾頓南海酒店
地址: 深圳市望海路1177號(蛇口碼頭步行5分鐘)
電話: +86-755-2162 8888
下午茶: 每套¥198
 2. 深圳君悅酒店
地址: 羅湖區寶安南路1881號(羅湖口岸車程10分鐘)
電話: +86-755-8266 1234
下午茶: 每套¥218
 3. 廣州麗思卡爾頓酒店
地址: 廣州市天河區珠江新城興安路3號
電話: +86-20-3813 6688
下午茶: 單人份: 每套¥228; 雙人份: 每套¥358
 4. 廣州W酒店
地址: 天河區珠江新城洗村路26號(與金德路交匯處)
電話: +86-20-6628 6628
下午茶: 每位¥128

跟我走 有着數 不同風味的下午茶

1. 東南亞下午茶 濃郁熱帶風情
豐富的熱帶水果給東南亞飲食中的飲品和甜點提供了太多創作的原料。巴基斯坦人飲牛奶紅茶使用的茶具很講究,其茶具大多是鉛製的。使用的茶杯沒蓋卻有一個茶托,飲牛奶紅茶時端着茶托,並不直接端杯而飲牛奶紅茶。巴基斯坦奶薑茶則採用桂皮、薑、牛奶與紅茶一起煮
2. 港式下午茶 經典絲襪奶茶
作為香港最地道、最草根的飲食場所,茶餐廳早已成為香港文化的一部分。港式下午茶的飲品最經典的就是絲襪奶茶、鴛鴦、咖啡和凍檸茶等。奶西多士、菠蘿油、蜜汁叉燒一般是港式下午茶最常見的搭配。不過港式下午茶包羅的其實遠不止這些,蝦餃、腸粉、叉燒包……豐富的廣式小食和點心也是港式下

午茶的標誌。
3. 日式下午茶 日歐的混合物
日本的下午茶文化是仿歐的禮儀,再加上日本多禮文化下的混合物。歐洲人喝下午茶通常是較悠閒的,而日本人喝下午茶卻是端莊、優雅,所以在喝法與意境上會有些不同。較高級的銀座、涉谷、青山咖啡館裡,進出的客人都會有一定的水準,在穿着上需要整齊、清潔,也不能太高聲暢談。

■ 記者 劉子靜

深圳活動好介紹

- 1 第五屆深圳茶博會
11月6日至10日
地點: 深圳體育中心(筍崗西路)
 - 2 歡樂海岸《光棍節》8090告白單身活動
即日起至11月11日每天20:30至23:30
地點: 深圳南山區白石路東8號歡樂海岸
 - 3 深圳君悅酒店悅景餐廳「頌秋之悅」半自助特惠晚餐
即日起至12月,消費「頌秋之悅」半自助晚餐可享用半隻烤波士頓龍蝦。
- 新鮮現開的生蠔及多款無限量開胃前菜;任選一款主菜,如悅景招牌牛扒;以及精選甜點。預定電話: +86-755-2218 7338
- 4 深圳福田香格麗拉大酒店「愛在感恩」感恩節活動
11月27日鮮咖啡自助餐廳將準備「愛在感恩」主題自助餐。60歲以上的賓客在付費成人客人的陪同下可免費享用自助晚餐。10人桌可免費享用一隻火雞與現場切分服務。4人桌可免費享用一支紅葡萄酒。
- 特搜記者: 郭若溪