



■行政總廚周智偉與其招牌西班牙辣腸排骨釜飯(HK\$98)

■茶·米與Kiki茶同在一舖內營運

近年，台式茶飲風潮席捲香港，各式各樣的台式茶飲店如雨後春筍般湧現，現在除了街上的茶飲店外，有些更開設成餐廳，成為非一般茶飲店，提供台式茶飲之餘，亦供應特色美食，如麗新餐飲與著名台灣食品品牌KiKi合作，在金鐘太古廣場推出兩個中檔餐飲成員——主打亞洲地區美食的「茶·米」及首推台式茶飲的KiKi茶。同時，台灣元祖級珍珠奶茶店「翰林茶館」亦進軍尖沙咀海港城，推出招牌茶飲及一系列以茶入饌的美食。這樣，食客可在繁囂的市區，躲在舒適偌大的餐廳內稍作休息，悠然享受一頓頓豐盛的佳餚，再呷一口清新的鮮萃茶，實在是一個不錯的選擇。

文：吳綺雯 攝：雨文、焯羚

亞洲風味小菜配台式KiKi茶



■餐廳室內設計風格簡約



■避風塘豬頸肉炒河粉(HK\$118)

早前，麗新餐飲與著名台灣食品品牌KiKi合作在同一舖內開設「茶·米」餐廳及「KiKi茶」店，餐廳室內設計風格簡約，處處展現返璞歸真的生活態度，設計師選用木材、石材、水泥、紅磚、藤、黃銅等天然材料，營造自然舒適的氛圍。牆上放有色彩斑斕的壁畫及選用雀鳥形的群組燈，襯托出和諧愉悅的氣氛，讓一眾食客悠然地享受精心佳餚及茶飲。

以亞洲傳統市集文化為藍本，「茶·米」主打一系列亞洲地方美食，行政總廚周智偉表示：「香港是文化之都，來自不同地方特色的菜式都應有盡有，我們希望將日常的粥、粉、麵、飯類等菜式，以非一般的佐料重新結合呈現。而在茶飲方面，我們與KiKi團隊經過多月不斷用心試味及改良，專注打造大家喜愛的台式茶飲風味。」

在午餐時段，餐廳會供應粥粉麵飯及素食套餐，包括主菜、前菜、精選甜品及一杯豆漿、夏枯草或竹蔗茅根，每款套餐售HK\$148，食客亦可多加HK\$18，轉配KiKi茶特飲。至於單點菜式，餐廳亦提供一系列特色生滾粥、自製手磨米漿滑腸粉、亞洲風味炒粉麵及KiKi拌麵、特色釜飯、素食菜式和各式各樣的亞洲風味小菜。



■櫻花蝦蟹肉撈腸粉(HK\$88)



■海鮮湯麵(HK\$98)



■五款人氣之選茶飲

