

型品集 星島副刊 Luxe Life

「下午茶」這三個字像道魔咒，無論是誰家出品，只要賣相可愛又有話題，都能輕易迷惑一眾女生。為成功吸引眼球，各家酒店不時推出新款下午茶，為客人帶來驚喜。最近有三家酒店與城中時尚名牌合作，設計出夢幻般下午茶，更送贈品牌禮品。女士們，還不準備行動？

文：陳芍瑩 圖：由餐廳提供



夏日意國風情下午茶
下午茶以意大利特色食材入饌，每位客人均可獲贈精美Salvatore Ferragamo Bianco Di Carrara系列瓷碟一套(一份)。(a)
\$488/位

貴氣名牌聯乘 Tea

用料精細 意式美點

海景嘉福洲際酒店大堂酒廊的行政糕點總廚胡世德(Cedric De Lima a Sousa)來自法國中北部，向來對製作甜點充滿熱誠，曾於享負盛名的巴黎費杭第餐飲學校(Ecole Gregoire-Ferrandi)接受有關甜品製作的專業訓練，並在巴黎有名甜點店Pierre-Hermé及Fouchon擔任學徒，是次酒店推出「夏日意國風情下午茶」，就是出自胡師傅之手。

胡師傅以意大利食材入饌，製出一系列鹹、甜美點，例如迷你蛋糕配榛子醬，選用來自意大利北部城市皮埃蒙特榛子製成，每吃一口也令你像置身於意大利般，寫意夢幻。開心果泡芙用上西西里開心果，有着獨特堅果香味，與忌廉、泡芙是天作之合。意大利檸檬瑪德蓮蛋糕用上西西里檸檬泡製，綿密濕潤，入口鬆軟清新。至於鹹點亦是胡師傅的心機之作，好像巴馬火腿配巴馬臣芝士橄欖餅，用上意大利二十四個月巴馬火腿製作，鹹香十足。這時配上一杯花茶或草本茶，倍添悠然愜意，每位客人可獲贈Salvatore Ferragamo Bianco Di Carrara系列迷你護膚套裝一份，即時為下午茶加添貴氣。

提起貴氣下午茶，少不得麗思卡爾頓酒店的分兒，其推出下午茶，一直深受城中名媛貴婦擁戴。今次酒店與人氣潮流品牌Moschino聯手推出下午茶，把品牌標誌性元素融入鹹、甜美點中，輕易俘虜女士的心。點心層架仿照Moschino代表性小熊而設計，讓人耳目一新。點心由酒店行政糕點總廚駱育文構思，如榛子白朱古力棒，在白朱古力印上小熊，以意大利皮埃蒙特榛子朱古力醬作餡料，入口甜絲絲。雪梨朱古力布朗尼亦是駱師傅得意之作，鋪滿牛油脆粒的朱古力蛋糕，內有雪梨果蓉，口感豐富，賣相美觀也好吃。享受完這時尚下午茶，客人可於圓方商場內Moschino店換領Moschino迷你香水一瓶。

水果入饌 法南風味

另一貴氣代表非香港洲際酒店莫屬，是次與備受明星名人愛戴的摩納哥珠寶品牌APM Monaco合作，迎來充滿法國氣息的下午茶，加上這次是APM Monaco在國際上首次與酒店合作推出下午茶，期待指數爆棚。甜、鹹美點均以法國南部海岸的仲夏為靈感，以時令夏季水果和柑橘入饌，如檸檬槓配伯爵茶忌廉、紅莓荔枝慕絲配玫瑰花瓣忌廉、蝶豆花柑橘奶凍等，味道清香宜人，客人更可憑禮物卡到APM Monaco香港十二家分店換領帆布袋，非常吸引！



Moschino下午茶
麗思卡爾頓酒店Café 103推出的下午茶向來貴氣非凡，是次與國際時尚品牌Moschino合作，設計出可愛下午茶，再次成功俘虜各位女士的心。(b)
\$428/位 - \$698/位



在白朱古力印有Moschino小熊，以意大利皮埃蒙特區榛子朱古力醬做餡料，味道有驚喜。(b)



海景嘉福洲際酒店大堂酒廊裝修典雅，在此享用意式下午茶，別有風味。(a)



行政糕點總廚Cedric De Lima a Sousa來自法國，擁有逾十年製作糕點經驗，更曾任職於內地、美國及菲律賓等地的著名米芝蓮餐廳及國際級酒店，實力非凡。(a)



APM Monaco joie de vivre下午茶 \$668/兩位
摩納哥珠寶品牌APM Monaco，在國際上首次與酒店合作推出下午茶，帶來多款精緻鹹、甜美點，不容錯過。(c)



香港洲際酒店大堂酒廊坐擁維港景色，在此享受下午茶，心曠神怡。(c)

查詢：a. 海景嘉福洲際酒店大堂酒廊/2731 2860
b. 香港麗思卡爾頓酒店Café 103/2263 2270
c. 香港洲際酒店大堂酒廊/2313 2323