



衝一波



香港



最強吃喝

全攻略





好吃



香港，好久不見。老朋友再相逢，小吃煙火氣依舊，又多了幾間老屋咖啡與亞洲頂尖酒吧。我早上吃蛋牛治、中午啖燒鵝、下午飲咖啡、晚上打邊爐、深夜逛酒吧。整日遊走香港街頭的感覺是：熟悉的溫度依舊，又添了許多活力與新面孔，值得你重新再來認識一次。

- 燒味**
- 03 元朗 天鴻燒鵝飯店
 - 04 上環 新園興記燒臘飯店
 - 05 中環 一樂燒鵝
銅鑼灣 棋哥燒鵝餐室
 - 06 灣仔 甘牌燒鵝

- 飲茶**
- 07 元朗 大榮華酒樓
 - 08 上環 蓮香居
 - 09 中環 九號館 NOVE at the Fringe
 - 10 灣仔 和昌飯店
中環 飲茶 YUM CHA

- 煲仔飯**
- 11 堅尼地城 嚐嚶煲仔小菜
 - 12 西營盤 坤記煲仔小菜
 - 13 旺角 煲仔榮記
 - 14 佐敦 憶食尚臘味煲仔飯

- 粥**
- 15 佐敦 新興棧食家
 - 16 灣仔 靠得住粥麵小館

- 粉麵**
- 17 佐敦 麥文記麵家
元朗 好到底麵家
 - 18 中環 水記

- 潮州打冷**
- 19 新蒲崗 陳儀興飯店

- 打邊爐**
- 20 九龍城 同撈同煲火鍋

- 煲湯**
- 21 上環 球哥燉湯
灣仔 益新美食館
 - 22 上環 勇記海南雞



好喝



- 茶餐廳**
- 23 大坑 炳記茶檔
 - 24 上環 瑞記咖啡
 - 25 太子 金華冰廳
 - 26 深水埗 新香園(堅記)
 - 27 西營盤 周記點心+茶餐廳
 - 28 油麻地 大安茶冰廳

- 甜品**
- 29 尖沙咀 當文歷餅店
 - 30 新蒲崗 華園甜品專家

- 咖啡店**
- 31 九龍城 大和堂咖啡店
 - 32 九龍城 南角
深水埗 Colour Brown
 - 33 大坑 Sonne CAD
 - 北角 Artistry Brewing Company
 - 34 尖沙咀 CURATOR Art to Life
中環 Between Coffee

- 酒吧**
- 35 中環 PLUME
 - 36 尖沙咀 AQUA
 - 37 中環 PENICILLIN
 - 38 中環 The DIPLOMAT / COA
 - 39 中環 Please Don't Tell
 - 40 中環 Room 309 / FOXGLOVE
 - 41 西營盤 乒乓城
 - 42 上環 BEHIND 69

香港旅遊資訊

簽證：台灣旅客可持有效期內台胞證入境香港，每次停留不超過30天；無台胞證者可持有效期6個月以上護照，出發前至香港入境事務處官網 (bit.ly/2GCihN0) 免費申請「預辦入境登記」，預辦入境登記有效期為2個月，可訪港2次。

匯率：港幣兌換新台幣約為1:3.9

航班：台灣每日均有國泰航空、中華航空、長榮航空、香港航空、香港快運、大灣區航空等多家航空公司直飛香港，航程約1.5小時，票價可洽各航空公司查詢。



網路報導專區
下載 PDF 手冊



閱讀動態電子書

出版/精鏡傳媒股份有限公司 社長/裴偉 副社長/陳志峻 總編輯/廖志成
網路副總編輯兼執行副總編輯/宋筱玲 編務總監/曾淑芬 美術總監/吳勝偉
企劃採訪撰文/林亦君 攝影/何宗昇 攝影協力/彭仁義、鄭祺耀
主編/沙麗伶 編輯/周彥甫、李秀芬、呂柏融 美術主任/張達偉、米承鶴
封面封底設計/張達偉 設計/張達偉、林若嵐 繪圖/于子薇
版權所有，未經許可，不許轉載、公開播送或公開傳輸。

YouTube 這群記者

f 鏡食旅



新園興記的燒味櫥窗裡展示著燒排骨和滷水乳鴿，令人垂涎。

- 1.「新園興記燒臘飯店」搬家後有嶄新店面，臘味櫥窗明亮乾淨。
- 2.整塊燒到「起麻皮」的脆皮燒肉，一看就很好吃。
- 3.在新園興記吃到皮脆肉嫩的「乳豬」（港幣130元/例牌），可與「白飯」「例湯」（皆港幣8元/份）自由搭配成套餐。



新園興記燒臘飯店

地址：香港上環皇后大道中327-329號地舖（港鐵上環站A2出口步行4分鐘）
電話：+852-2541-2207 營業時間：08:00~19:45

從一九七〇年代在上環街市附近屹立至今的「新園興記」，以「平靚正」「大件抵食」深受街坊擁護，從一大早排得滿滿的燒味櫥窗就知道老店功夫所在。到訪時可能是過完年後的好日子，好多人訂乳豬，一隻隻乳豬被裝進特製長型手提袋中拎走。

菜單上有櫥窗裡所有品項，我的首選是乳豬、燒肉、燒排骨和滷水乳鴿，其他像是燒腩、叉燒也不錯。例牌的燒味切盤並不

附主食，要另外加價點白飯、瀨粉、米粉、例湯、鹹蛋、油菜等，自己依口味組成套餐，自由度很高，我喜歡。剛剛看了很久的乳豬，上桌後果然名不虛傳，脆皮極薄，一咬即斷，甜美油脂在口中化開，乳豬肉嫩而有味。這天喝到的例湯是我想念已久的西洋菜湯，雖是普通燒味店，煲的湯居然不輸知名餐廳，邊吃邊欣賞琳瑯滿目的燒味櫥窗，也是一大樂事。

新園興記

燒味

siu mei

講到燒味，香港人認第二，沒人敢說第一。雞鴨鵝豬鵪，無所不燒，高溫炭爐燒出的腴美燒鵝、脆皮乳豬、肥燻叉燒，香傳十里，任誰都降服。



「燒鵝下裝」就是1/4隻鵝合腿，從側面最能看出天鴻燒鵝的皮燒得極脆，皮下脂肪潤香。（港幣160元/份）



1. 天鴻的瀨粉爽滑，湯頭是用燒烤「剩下」的食材熬製，甘甜清爽。（「燒鵝瀨粉」港幣58元/份）
2. 天鴻用的是從佛山高明特約鵝場直送的黑鬃鵝。
3. 遠在元朗的「天鴻燒鵝」，獲米其林林探肯定。

天鴻燒鵝

一元朗

二〇〇一年開業的「天鴻燒鵝」主打現烤現切，每日從佛山送來黑鬃鵝，這種鵝肉質夠嫩而皮下有一層油脂，最能做出皮脆肉嫩汁豐的燒鵝。天鴻占地利之便，黑鬃鵝從宰殺到送達，全程不超過六小時。老闆余志雄是資深燒鵝好手，從醃鵝、氽燙、上皮、風乾到燒烤全都一手包辦。

我算準時間在平日早上十一點上門吃第一批出爐的燒鵝，遠遠已經看到排隊人龍，內用空間很小，店員很友善。待燒鵝上桌，薄薄脆皮嫣紅油亮，一層脂肪要掉不掉地掛在皮上，夾起第一塊胸肉入口，鵝皮脆而不韌，鵝肉嫩滑，皮下脂肪越嚼越香，把其他燒鵝甩出幾條街。接著把第二塊腿肉泡在瀨粉中，腿肉結實，瀨汁散入湯頭中，把清淡瀨粉襯托得有滋有味。如果還有人問要不要跑那麼遠到元朗來吃燒鵝？真正吃過一回，我會說：「值得！下次還要來！」

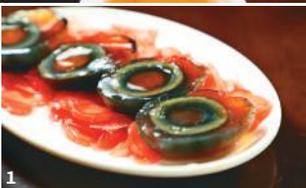
天鴻燒鵝飯店

地址：香港元朗建業街88號仁義大廈地下D舖（港鐵元朗站A出口步行9分鐘）
電話：+852-2474-8849 營業時間：11:00~13:00、16:00~18:30，週三公休。

燒味

siu mei

點半隻的「甘牌燒鵝」能一次吃到所有精華部位。(港幣300元/半隻)



1. 甘牌的「皮蛋酸薑」，全港水準至高，一定要吃。(港幣14元/半隻，圖中為港幣56元)
2. 跟一般燒味店相比，甘牌算是豪華大店，座位舒適，招呼周到。
3. 鄰近灣仔地鐵站的「甘牌燒鵝」下午也營業，門口永遠有人排隊。



「化皮乳豬拼肥濃叉燒」的乳豬甘美，半肥瘦的叉燒越嚼越香。(港幣240元/雙拼)



一灣仔一甘牌燒鵝

講到香港燒鵝的歷史，絕不能遺漏一九四二年成立的「鑪記酒家」，經過中環威靈頓街，鑪記的霓虹招牌依舊常亮，甘家後人早已四散各方，甘棠燒鵝、甘飯館、甘牌燒鵝都是開枝散葉後長出的碩果。其中「甘牌燒鵝」自二〇一五年蟬聯米其林一星至今，如今再度造訪，老闆甘棠轅

依然堅守店中，微笑迎客，是我在港島區吃燒鵝的首選。

甘牌的菜單可說是鑪記的燒味滷水濃縮版，今天我買了半隻「甘牌燒鵝」，包含了鵝胸、鵝脯、鵝背、鵝腿、鵝上翼，所有精華部位一次囊括，其他燒味如「化皮乳豬」「肥濃叉燒」「脆皮腩仔」「桶子油雞」也不弱，特別的還有用鵝肝灌的「鮮鵝肝腸」，酒味十足，越品越香。

若有餘力，可點幾樣招牌滷水，從儉樸的「滷水豆腐」到奢華

的「滷水鵝肝」，每樣都很夠味。這裡還有幾樣傳自鑪記老店的

小菜和主食，每次來都要吃的「太子撈麵」，照例是用燒鵝的鵝油去拌，怎麼可能不香？「皮蛋酸薑」更是莫名矜貴，居然是以半片計價，但那個澹心的甘美與酸薑的甜辣，確實又無人能敵。整餐飯吃下來，從最簡單的白灼菜心、燒鵝底下鋪的蜜汁靚豆，到最重要的燒鵝都水準一致，無一失手，疫情過後，甘牌還是原來的味道。



4. 別處少見的「鮮鵝肝腸」，口感較軟，酒香十足。(港幣60元/例牌)
5. 源自甘棠轅父親甘建成的「太子撈麵」，無論麵體或調味都做得好。(港幣38元/份)

甘牌燒鵝

地址：香港灣仔軒尼詩道226號(港鐵灣仔站A2出口步行3分鐘)
電話：+852-2520-1110、5408-7740
營業時間：11:30~21:30

棋哥燒鵝餐室

地址：香港銅鑼灣灣甸街45號人人商業大廈地舖(港鐵銅鑼灣站F1出口步行2分鐘)
電話：+852-2568-8881 營業時間：10:30~23:00

一樂燒鵝

地址：香港中環士丹利街34-38號地舖(港鐵中環站D2出口步行6分鐘)
電話：+852-2524-3882
營業時間：10:00~20:30，週日公休。
訂餐網址：s.dimorder.com/yatlok

6. 由老師傅黎樹棋創辦的「棋哥燒鵝餐室」，是連鎖式經營。
7. 棋哥的「鵝牌(鵝腿)飯」皮有點硬，嚼起來還是蠻香的。(港幣112元/份)



同場加映

中環 | 一樂燒鵝

銅鑼灣 | 棋哥燒鵝

燒鵝堪稱香港人至愛，遍地都是燒味店，水準雖不及名店，勝在觸手可得，像在港島熱鬧地段都有分店的「棋哥燒鵝餐室」尚可一試，但不要抱太高期望。至於從大埔起家，搬到中環後毀譽參半的「一樂燒鵝」，依舊炭火氣十足，但用餐空間實在太逼仄，常得跟陌生人臉貼臉，建議上網預約外帶回飯店，不失為享受米其林美食的折衷方式。



1957年創業的「一樂燒鵝」以獨家秘方醃料聞名，店面很狹窄。

飲茶

yam cha

飲茶源自廣府，在香港發揚光大，甚且成了點心代名詞。舊式茶樓有擁躉，新派點心亦有粉絲，新舊交融間，飲茶文化得以傳承延續。



蠔油蒸牛什



蠔油魚滑鮮竹卷



榮華臘腸卷



上環 蓮香居



鹹水餃



豉汁蒸魚雲



元朗 大榮華酒樓



鮮竹菌菇卷



香煎蓮藕餅



奶黃馬拉糕



豬潤燒賣

港一定要體驗一回！

可能是我造訪時疫情剛緩，觀光客不多，周遭都是來上環海味街採買、順道飲茶的本地客，整體環境談不上舒適，但至少是一張張小桌，不像以前蓮香樓常要跟很多人拼一個大圓桌，還要去窗口搶雞球大包那麼狼狽，看如今已經很難感受這種老派飲茶獨特氛圍的份上，有機會來香港一定要體驗一回！

記得疫情中在蓮香居的臉書看到過一句話：「水滾茶靚，本酒家依然屹立不倒。」搭電梯上樓，門一開，杯盤碰撞與人聲嘈雜的音浪瞬間襲來，裝著各色點心的推車如遊行般圍繞著客人繞行，阿姨們看似隨機其實自有運行軌道，茶博士拎著大茶壺巡場沖茶，自成風景。

蓮香居

地址：香港上環德輔道西46-50號2-3樓(港鐵西營盤站A1出口步行8分鐘) 電話：+852-2156-9328 營業時間：06:00~23:00
備註：飲茶限早市供應。每位茶資港幣15元，小點港幣23元、中點港幣28元、大點港幣32元、特點港幣35元、頂點港幣37元。

我則獨鍾台灣少見的味道組合：「榮華臘腸卷」真的包進半根臘腸；「豬潤燒賣」就是豬肝放在蝦仁燒賣上；用腐皮包魚肉去蒸就是「蠔油魚滑鮮竹卷」；「豉汁蒸魚雲」像把一整個紅燒魚下巴塞進蒸籠裡。每一道點心都是俗又大碗，基本上都蠻好吃的，只是調味比較重鹹，而且莫名有種復古氛圍，一進到這個時空場域，就不自主放鬆下來。

大榮華酒樓

地址：香港元朗安寧路2-6號2樓(港鐵朗屏站E出口步行6分鐘) 電話：+852-2476-9888 營業時間：07:00~22:00
備註：週一至五07:00~11:00、14:00~16:00，內用大中小點一律港幣25元；其他時間及週末假日回復正常價位，小點港幣25元、中點港幣29元、大點港幣33元、特點港幣37元、頂點港幣43元。

以華夫餅包裹後炸至金黃的「海苔鱈魚脆春卷」，口感更脆。(港幣98元/6件)



和昌飯店

地址：香港灣仔莊士敦道62號和昌大押1-2樓
(港鐵灣仔站B2出口步行4分鐘)
電話：+852-2866-3444
營業時間：12:00~22:00，週五、六至23:00



- 繽紛花鳥壁飾呼應老香港的雀鳥文化。
- 位於莊士敦道的「和昌大押」，建於19世紀末維多利亞時代。

同場加映

灣仔 | 和昌飯店

新派飲茶在香港百花齊放，既能進入Fine Dining視野，也能在餐廳大展身手。2021年底在灣仔地標唐樓「和昌大押」開幕的「和昌飯店」，1樓專做飲茶，2樓供應粵菜，新任行政總廚陳智斌把加拿大銀鱈、日本和牛、華夫餅融入傳統點心，造型美觀，口味也不流俗。在室內花鳥主題圍繞、戶外古典露台與緩緩駛過的叮叮車搭襯下，顯得格外美味。



「黑椒牛紫薯酥」羊角酥脆、和牛嫩滑。(港幣98元/3件)



同場加映 | 中環 | 飲茶YUM CHA

曾造成打卡風潮的「飲茶YUM CHA」雖然開幕多年，口味維持得不錯，造型港點如「鵲吞鳳梨」(鳳梨酥)、「一籠八戒」(叉燒包)、「睇住流奶」(奶黃包)、「初嘗禁果」(蘋果酥)依舊吸睛，也提供中規中矩的粵菜點心，是中午歇腳的好地方。



趣緻可愛的「鵲吞鳳梨」，其實是鳳梨酥。(港幣49元/3件)



- 午餐時間一到，中環上班族蜂擁到「飲茶YUM CHA」來飲茶。
- 「初嘗禁果」的味道跟麥當勞蘋果派一模一樣。(港幣59元/3件)

飲茶YUM CHA

地址：香港中環德輔道中173號南豐大廈2樓1-2號店(港鐵上環站E5出口步行2分鐘)
電話：+852-3708-8081 營業時間：11:30~16:00、17:30~22:30
備註：點心僅於17:00前供應



- 高掛的大紅燈籠與老門窗和中式壁畫輝映，營造古典氣息。
- 曾是舊牛奶公司倉庫的「藝穗會」，是棟造型橢圓可愛的紅磚建築。

九號館

— 中環 —

廣府人傳承數百年的飲茶文化，來到現在也要與時俱進。這趟到香港，我發現復古即新潮，許多新派粵菜選擇開在老建築裡，散發獨特「港風」，例如兩年前在藝穗會(The Fringe Club)開張的「九號館NOVE at the Fringe」就是好例子。誰能想到，幕後主理人居然是來自義大利的米其林三星名廚Umberto Bombana旗下

的餐飲品牌Olivium Group，他們請到有五十年經驗的黃耀波主理點心部門，可見一九九〇年代就來到香港拓展餐飲版圖的Chef Bombana，對飲茶頗有見地。九號館所在的「藝穗會」是香港專門推廣藝術創作的非營利組織，建築前身是一八九二年興建的舊牛奶公司倉庫。

我爬上斜坡，從一扇小門進去，沿著窄窄樓梯一路往上，沿路展示許多畫作。上到二樓，老式門窗、大紅燈籠、中式壁畫、花磚與桌上青瓷的餐具茶杯，王家衛電影《花樣年華》的畫面迎面襲來，氛圍感拉滿到幾乎溢出來。氣氛一流，食物到底如何？或許是現點現做緣故，許久才盼到第一籠「西施蟹肉餃」上桌，外表樸素，內裡卻洋溢蟹肉鮮味，開場就有驚豔之感；接續上場的「龍蝦湯小籠包」湯鮮味濃自不必說。我最期待的其實是「松茸野菌灌湯餃」，這道費工點心已少有餐廳供應，九號館的灌湯餃做得真好，餃皮薄透，湯鮮味美，菌菇香氣完全被提出來，光是為了這一盅，我就想再來一次。

九號館NOVE at the Fringe

地址：香港中環下亞厘畢道2號藝穗會1樓(港鐵中環站D1出口步行4分鐘)
電話：+852-2130-6546 營業時間：12:00~22:00

飲茶

yam cha

位上的「松茸野菌灌湯餃」是久違的鮮美之味。(港幣90元/盅)



清爽的「西施蟹肉餃」(前，港幣75元/3件)與鮮濃的「龍蝦湯小籠包」(後，港幣70元/3件)正好形成味覺對比。

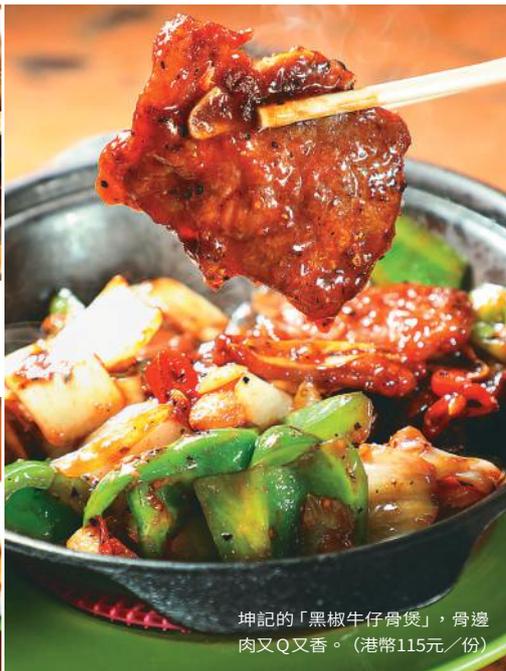


1

1. 坤記「豉椒炒蜆」的醬料是一絕，炒什麼應該都好吃。(港幣80元/份)
2. 分量頗大的「豉汁蒸肉排」，鹹中帶甘，很美味。(港幣90元/份)



2



坤記的「黑椒牛仔骨煲」，骨邊肉又Q又香。(港幣115元/份)

「蒜蒸勝瓜」也讓我回味不已。

其他煲仔菜如「黑椒牛仔骨煲」骨邊肉越嚼越甜；「豉椒炒蜆」鑊氣十足；「豉汁蒸肉排」蒜

口，喀滋喀滋地，真過癮。

銅巴就應聲而起，我剝下一塊入口，喀滋喀滋地，真過癮。

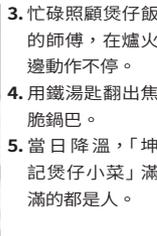
桌邊幫忙劇鍋巴，只見他拿出一根鐵湯匙突突幾下，如碗狀的銅巴就應聲而起，我剝下一塊入口，喀滋喀滋地，真過癮。

了煲仔飯，節省不少時間。

坤記的「白鱈滑雞飯」和「臘味飯」味道跟嗜嗜差不多，但說到鍋巴就真的厲害了。我們的位置可以看到廚房，我全程觀察師傅倒米、注水，移動煲仔的一連串動作，讓煲仔的底部均勻受熱，形成鍋巴。等煲仔飯上桌，舀出一些飯料，又有一位大哥到桌邊幫忙劇鍋巴，只見他拿出一根鐵湯匙突突幾下，如碗狀的銅巴就應聲而起，我剝下一塊入口，喀滋喀滋地，真過癮。

西營盤 坤記

平日晚上七點，我們抱著必等的心情來到西營盤的「坤記煲仔小菜」，明明是很偏僻的地方，門前還是蜿蜒出一條十多人的龍，坤記安排位置的姐姐經驗老到，很快就將前面的人安排進去。等位時已經被姐姐叫去點了煲仔飯，節省不少時間。



3. 忙碌照顧煲仔飯的師傅，在爐火邊動作不停。
4. 用鐵湯匙翻出焦脆鍋巴。
5. 當日降溫，「坤記煲仔小菜」滿滿的都是人。

坤記煲仔小菜

地址：香港西環西營盤皇后大道西263號和益大廈地下1號舖(港鐵西營盤站B1出口步行2分鐘)
電話：+852-2803-7209 營業時間：11:00~14:30、18:00~22:30，週日午餐不營業。

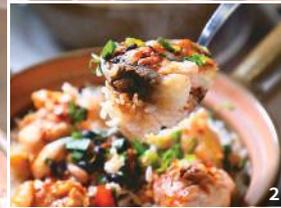
煲仔飯

bou zai faan

用小瓦煲從生米煮起，待6分熟時揭蓋放入排骨、白鱈、臘味等食材，微火燜至水分蒸發，待焦脆鍋巴成形，就可以起鍋啦。



在「臘味飯」淋上嗜嗜特製的豉汁醬料，拌勻了吃，最可口。(港幣88元/份)



1. 新登場的「新會陳皮蒸鳳爪」，鳳爪巨大，帶著陳皮甘香。(港幣21元/份)
2. 台灣少見的「白鱈滑雞飯」，鱈魚軟嫩，是嗜嗜的招牌煲仔飯。(港幣98元/份)
3. 週末的「嗜嗜煲仔小菜」真的會讓人排隊排到腿軟。



一堅尼地城 嗜嗜

香港公關朋友說，本地人一降溫就想吃煲仔飯，飛機落地的週日晚六點，我直奔堅尼地城的「嗜嗜煲仔小菜」，天還沒黑，門口已經排起長長隊伍。

這天晚上我們活生生等了兩個半小時才入座，我發現每桌在煲仔飯之外，都會點些其他菜餚，用來打發等待「生米煮成熟飯」的時光。即使是最簡單的鳳爪排骨，也做得不錯。吃過點心，重頭戲上桌，今天我點了「臘味飯」和「白鱈滑雞飯」，店員掀蓋在米飯中央淋上炒過香料、元貝的特調豉油，再蓋上等待三十秒，就可以開吃。

嗜嗜的臘味飯有切成厚片的臘腸、潤腸(肝腸)和臘肉，臘味的油脂和醬汁混合滲入乾爽米飯裡，簡直美味無敵；另一鍋則是白鱈滑雞，香港人喜歡吃白鱈，但台灣人比較難欣賞。還好這裡也有臘味排骨飯、高蛋牛仔肉飯、梅菜肉餅飯等較常見的口味。

嗜嗜煲仔小菜

地址：香港西環堅尼地城北街25號地舖(港鐵堅尼地城站B出口步行3分鐘)
電話：+852-2819-6190、2819-6009 營業時間：05:00~15:30、18:00~24:00

煲仔粥麵

bou zai zuk min

「煲仔沙嗲牛肉麵」的出前一丁跟沙嗲真的是絕配。
(港幣78元/份)



1. 「梅菜肉餅煲仔飯」是媽媽的味道。
(港幣88元/份)
2. 店內走復古港風裝潢，碩大的霓虹燈管招牌是亮點。
3. 「煲仔榮記」是慈雲山老店開在旺角的副牌。



煲仔榮記

一旺角一

二〇二一年開在旺角的「煲仔榮記」，是總店在慈雲山的「榮記茶餐廳」的副牌，一進店就看見牆上高掛復古港風的霓虹燈管大招牌。雖然有網紅氛圍，食物口味還是相當道地，主打慈雲山老店每天賣出數十煲的招牌「煲仔沙嗲牛肉麵」，滾燙濃郁的沙嗲湯汁裡放入出前一丁，麵條在湯裡滾一圈，掛滿堅果香氣，夾起來唏哩呼嚕大口吸進嘴裡，非常過癮。不愛沙嗲的話，還有麻辣、番加口味湯頭，麵條可換辛辣麵或冬粉，配料可以改選豬頸肉或雞皮卷。

當然這裡也供應各種煲仔飯，特色是多添了海味，像是放了蝦乾、瀨尿蝦乾、銀魚仔的「海味三寶煲仔飯」、「招牌金蠔蝦乾煲仔飯」都讓人眼界大開。基本款的「梅菜肉餅煲仔飯」味道也很好，梅乾菜的甘香完全跟肉餅結合，越單純越涮嘴，大概沒有人能抗拒這種媽媽的味道。

煲仔榮記

地址：香港九龍旺角花園街1號鴻禧大廈地下K號舖 (港鐵油麻地站A2出口步行5分鐘)
電話：+852-5277-8336 營業時間：12:00~22:00



用煲仔熬的「滑雞粥」，雞湯香甜，米花化於無形。(港幣98元/碗)

1. 憶食尚的煲仔飯也成功燒出噴香鍋巴。
2. 「廣式臘味煲仔飯」有廣式臘腸、廣式臘肉和南安板鴨，可惜板鴨骨多肉少，只能嘗個味道。(港幣158元/小份)
3. 「憶食尚臘味煲仔飯」的裝潢雅致，還有屏風分隔各桌。



一佐敦一 憶食尚

雖然我很愛吃煲仔飯，但天天排隊實在受不了。走進開在佐敦的「憶食尚」，不用排隊，座位舒適，桌距也很寬。這間店的幕後老闆據說是臘味製造商，在距離香港二百公里的廣東河源有自

家農場，臘味大都以自家飼養的土黑豬和重慶黑毛豬製作。開餐廳專攻煲仔飯，就是為了展示自己的臘味製造與挑貨功力，還開發出走精緻路線的煲仔粥、蘿蔔煲、芋頭煲等菜色。

憶食尚的「廣式臘味煲仔飯」上頭鋪的是廣式鮮肉臘腸、廣式臘肉和南安板鴨，臘腸裡加入五十三度的茅台，所以特別香，

下面鋪的是東北種植的五常大米，口感比較Q，最後淋上花生油和瓦缸釀的頭抽，食材樣樣都講究，米飯和臘肉都好吃，可惜板鴨有點過鹹、骨頭又多，只能取肉拌飯吃個味道。

最終驚豔的卻是煲仔粥，「滑雞粥」上桌時已經煲到米花爆開、吸足雞汁，雞塊軟滑，清淡有味，是時間造就的美味。



憶食尚臘味煲仔飯

地址：香港九龍佐敦文匯街22-24號地下2-4號舖 (港鐵柯士甸站A出口步行4分鐘)
電話：+852-3590-9933 營業時間：11:30~21:30，週五、六、日至22:00，週一公休。



靠得住的「皮蛋瘦肉粥」(右, 港幣46元/碗) 粥底清爽有味, 與「鮮炸油條」(左, 港幣28元/份) 搭配相得益彰。



1. 歷史悠久的「荔灣艇仔粥」, 台灣少見, 值得一嘗。(港幣46元/碗)
2. 「混醬腸粉」是香港人的兒時回憶。(港幣32元/份)
3. 「靠得住粥麵小館」有多家分店, 唯有灣仔這間入選必比登。
4. 靠得住的店面新穎, 座位舒適。



台灣人最愛的皮蛋瘦肉粥, 有讓人回味的醇厚感; 鮮炸油條口感像軟麵包, 適合泡在粥裡吸味。其他還有加了干貝、豬肝的「心肝寶貝粥」、「鱈球豬潤粥」、「豬潤粉腸粥」、「拆骨鮮雞粥」, 小菜如「混醬腸粉」、「爽脆鮫魚皮」也不錯, 最受歡迎的竟是「靠得住鹹肉粽」, 澱粉加澱粉, 是很難想像的奇妙組合。

靠得住粥麵小館

地址: 香港灣仔克街7號地下(港鐵灣仔站A2出口步行6分鐘)
電話: +852-2882-3268 營業時間: 11:30~22:00

一灣仔 靠得住

從精緻時髦的店面裝潢就能看出, 「靠得住」是粥麵界的後起之秀。二〇〇〇年開業, 標榜以六種鮮魚熬製粥底, 不使用化學調味料, 後來被太興集團收購, 短短幾年就打入香港米其林必比登榜單。

我點了台灣少見的「荔灣艇仔粥」, 又點了人人愛的「皮蛋瘦肉粥」, 再來一份「鮮炸油條」搭配。靠得住的艇仔粥調味清淡但口感濃稠, 吃的時候像挖寶, 粥底隱藏超過十種食材, 每一樣都是真材實料。

粥

zuk

世人個個學長年, 不悟長年在目前。我得宛丘平易法, 只將食粥致神仙。(宋·陸游《食粥》)



新興棧的「魚腩粥」(前, 港幣50元/碗), 粥面鋪滿生菜, 能嘗到軟嫩魚肚, 務必加點「油條」(後, 港幣11元/份)。



1. 「新興棧食家」是佐敦超過50年的魚粥專賣店, 主力接待街坊鄰居, 少見觀光客。
2. 凍過再上的「爽滑魚皮」, 爽脆Q彈。(港幣39元/份)
3. 「牛肉魚片粥」的牛肉嫩滑、魚片少刺, 適合不太會吃魚的人。(港幣62元/碗)
4. 店面貼上白磁磚, 乾淨整潔。

一佐敦 新興棧

宋代詩人陸游為「粥」賦詩, 稱讚它是平易養生法。廣東人將「粥」這件事發揮得淋漓盡致, 山海味都能放進粥裡。佐敦攤檔起家的老店「新興棧食家」也是如此, 招牌上標榜「粥粥有魚」, 從魚頭、魚腩(魚肚)、魚雲(魚頭)、魚骨、魚嘴、魚鮫(下巴)、魚卜(魚腩)、魚尾應有盡有, 甚至還有「魚鬚」, 指的是每條魚僅有兩片、魚腮旁貌似鬚鬚的部位。

我點了「魚腩粥」, 再點了「爽滑魚皮」和「油條」。魚皮厚

實Q彈, 清爽開胃。粥上撒了一大把生菜, 先喝一口略帶褐色的粥湯, 鮮而無腥, 再把生菜和脆硬油條浸在粥湯裡, 鹹鮮脆三種口感平衡得剛剛好, 帶皮魚腩入口嫩中帶滑, 很甜, 如果日日給我這樣的早餐, 那真的是神仙般的日子。

老闆娘王彩云在丈夫去世後獨立支撐老店數十年, 每日以銅煲一鍋鍋煮出「生猛」靚粥, 粥底是每日清晨用泰國香米、魚骨、豬骨、干貝、皮蛋、麥片熬製, 還要把每早送來、每條約四斤重的鮫魚分拆備用, 其中辛苦自不足以為外人道。如今終於熬過疫情, 希望老店依舊客似雲來。

新興棧食家

地址: 香港九龍佐敦寧波街23號地舖(港鐵佐敦站B1出口步行4分鐘)
電話: +852-2783-8539 營業時間: 06:00~凌晨01:00

粉麵

fan min

雲吞麵、蝦子撈麵、牛腩麵、牛雜河，乾撈或加湯，各有風情，既是香港人的 Comfort Food，亦是出了香港便再難複製的味道。

麥文記遵循傳統，以湯匙墊在「上湯雲吞麵」的麵條下，避免麵條被湯泡軟。(港幣40元/碗)



1. 口味異於其他地方的「京都炸醬麵」，辣中帶甜。(港幣40元/碗)
2. 麥文記的師傅熟練掌握煮麵火候。

一 佐敦 一 麥文記

香港街頭只要看到「麥」字開頭的店，十有八九都是賣雲吞麵。開在佐敦的「麥文記」亦是雲吞麵老店，雖有新一代接手，但十分尊重傳統。黃底紅字的招牌顯眼，以木板隔成老派卡座，牆上張貼手寫菜單，整體看起來有種小巧精緻感，這種精緻感一直延續到「上湯雲吞麵」上桌。

比飯碗稍大一點的瓷碗，盛著八分滿的湯，雲吞在下，麵條在上，一根瓷湯匙從中插入，隔開麵與湯，這種擺法讓麵條不會太快被湯泡軟。吃的時候，一口湯一口雲吞一口麵，一碗剛好三筷子麵條、四粒雲吞，優雅完食。

一 中環 一 水記

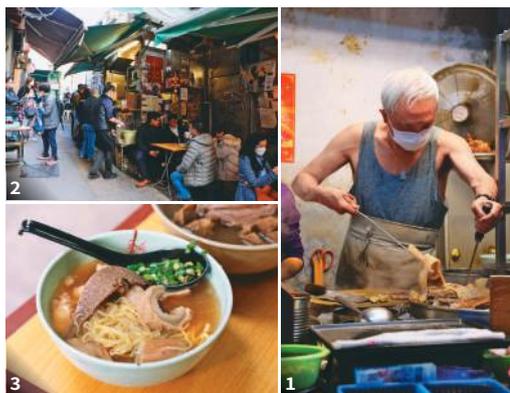
中環吉士笠街是一條斜斜往上的石板路。開業超過六十年的水記，是石板路上擁有合法「大牌」(熟食檔牌照)的大牌檔。攤前兩條隊伍，長的一條是外帶，短的一條是內用，所謂內用也只是坐進沿斜坡擺放的桌椅，兩腿還要不時出力穩住板凳。

老闆林建永的強項是處理鮮牛雜，雖然營業時間只有幾小時，但他早上七點上工、晚上十一點收工，庖丁解牛，光牛腩就可分為爽腩、坑腩、崩沙腩、蝴蝶腩；牛雜除了牛筋、毛肚、牛肝、牛腸、橫隔膜，還有被稱為牛沙瓜的牛的第四個胃，及其實是牛氣管的牛脆骨等。

我們到得太晚，只剩「牛腩牛丸河」與「牛雜麵」，上桌時蔥花被貼心地放在湯匙裡，以備不吃蔥的人可以拿掉。湯頭對台灣人來說，可能略鹹了點，但牛腸軟嫩，牛肝香滑，令人回味，如果下次再來，我會只點牛雜。



水記的「牛腩牛丸河」牛腩肉感十足、牛丸彈Q，與軟滑河粉很速配。(雙拼，港幣51元/碗)



1. 滿頭白髮的老闆林建永，每日兢兢業業處理牛雜。
2. 「水記」主力做上班族午餐生意，排隊等外賣跟內用的，分成兩條人龍。
3. 「牛雜麵」的麵條彈牙，湯頭甘美，牛雜部位各有口感。(單拼，港幣45元/碗)

水記

地址：香港中環吉士笠街2號牌檔(港鐵中環站D2出口步行6分鐘)
電話：+852-2541-9769 營業時間：11:30~17:45，週六、日公休。

一元朗 一 好到底

搭屯馬線來到元朗，聽說許多美食小店發源於此。我今天造訪的「好到底麵家」更是元朗老字號中的翹楚，一九四〇年開業，一樓開麵店，樓上自家製麵、曬麵，可以想見麵條的高水準。「蝦子撈麵」上桌，橘紅色蝦仔鋪滿麵上，外型近乎滿分，吃



好到底的「蝦子撈麵」，外型100分，而且麵條濕潤、充滿蛋香，與鮮美的蝦仔相輔相成。(港幣65元/碟)

來滑順而無雜味，麵香很足，一開始就有點停不下來的感覺。吃到一半才想起還附了一碗

以豬骨、蝦籽、大地魚乾(扁魚)熬煮的上湯。聽懂吃行家說過，吃撈麵時最好先喝口熱湯，吃到中間，感覺麵條略乾時，便喝一口湯，讓嘴巴隨時保持濕潤。我必須說，好到底的麵條撐了很久才有發乾的感覺，不算很彈牙，但韌性夠、蛋香足，不知不覺一大盤麵條就被掃空，口齒間還留存著蝦籽的鮮香，久久不散。



1. 好到底保留古早外牆廣告，彰顯老店地位。
2. 「好到底麵家」的內用空間簡樸，以玻璃隔出煮麵空間。

好到底麵家

地址：香港元朗阜財街67號地舖(港鐵元朗站A出口步行10分鐘)
電話：+852-2476-2495 營業時間：10:00~22:00

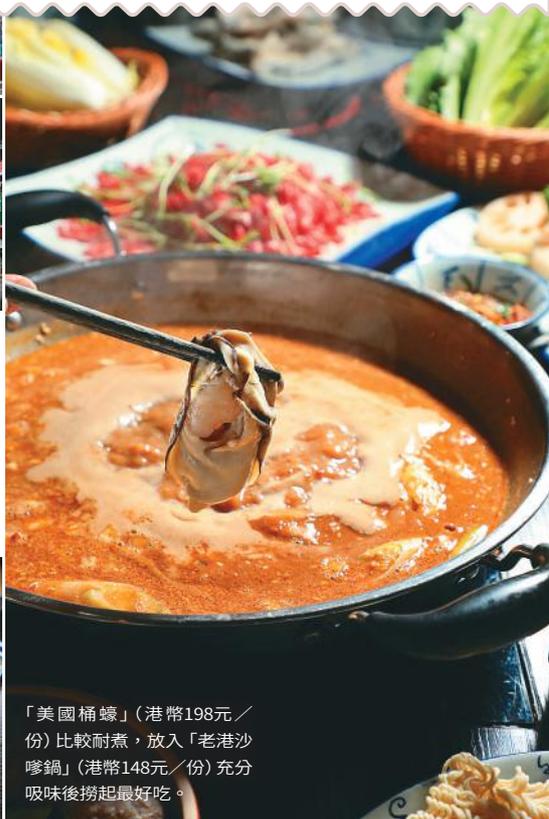
打邊爐

daa bin lou

正確應寫作「打甌爐」，人守在瓦爐邊，用長筷子伸進爐內，將食物邊涮邊吃。



1. 以霓虹燈管裝飾的門面，凸顯「同撈同煲火鍋」的懷舊香港主題。
2. 同撈同煲的室內全是復古海報和壁畫。
3. 做成金魚模樣的甜品「糖不甩」（前，港幣48元／份）和免費贈送的布丁（後）。
4. 「爆漿瀨尿牛丸」（前，港幣48元／份）、「煎午餐肉」（中，港幣58元／份）、「出前一丁」（後，港幣18元／份）都是到香港打邊爐必點的火鍋料。



「美國桶蠔」（港幣198元／份）比較耐煮，放入「老港沙嗲鍋」（港幣148元／份）充分吸味後撈起最好吃。

在香港講打邊爐，幾乎每個人都指路九龍城，這回我們選擇「同撈同煲火鍋」，原因無他，就是想重溫「老香港」的氛圍。「同撈同煲」在廣東話的意思是「有福同享」，從餐廳門面到餐具、擺飾都貫徹復古港風，湯底也頗具香港特色，最後決定點「老港沙嗲鍋」，把懷舊這件事進行到底。

火鍋料除了手切本地牛肉、秘製豬頸肉、美國桶蠔、桂花蚌等必吃海陸食材，當然也要點周星馳電影中的「爆漿瀨尿牛丸」、不太健康但超好吃的「煎午餐肉」、現點現炸超美味的「即炸響鈴」、不可不吃的「出前一丁」。

沙嗲湯底味道沒有想像中鹹重，先涮牛肉，本地牛的甜掛上沙嗲的堅果香，是互相成就的美味。再涮個頭超大的桶蠔，生蠔與濃郁香料融合，讓它改頭換面有了新生命，感覺用這個老港沙嗲湯，涮包括蔬菜在內的任何食材都不違和，實在很奇妙。

同撈同煲

— 九龍城 —

同撈同煲火鍋

地址：香港九龍城打鼓嶺道70-72號地舖（港鐵宋皇臺站B3出口步行5分鐘） 電話：+852-9888-1132
營業時間：17:30~凌晨02:00 備註：茶水與醬料每位收費港幣18元。

潮州打冷

ciu zau daa laang

香港製造的專有名詞，餐廳在檔口擺放魚飯、凍蟹、粿品、滷水、生醃等特色美食，形成潮州菜的一大特色。



可依口味自由組合滷水拼盤，鵝片（港幣158元／份）、豬紅（港幣70元／份）都是必點。

香港潮州菜由潮汕移民帶來，特色是善治海鮮、重湯輕油、好用滷水。潮州「打冷」則是香港在五〇年代製造的專有名詞，當時許多大牌檔營業到深夜，因此預備了魚飯、凍蟹、糜、粿品、滷味和生醃等半加工菜式，擺放在檔口供客人挑選，所謂「打冷」可能是「打個Round」去選菜的簡稱，無論起源為何，現在打冷已成潮州餐館專有名詞，還傳回到廣東潮州故鄉。

新蒲崗老字號「陳儀興飯店」是許多香港老饕吃潮州菜首選，鵝片等滷水做得十分出色。「潮州蠔餅」金黃脆口的麵衣包裹軟嫩蚵仔，美味度比蚵仔煎勝出許多。「魚湯浸大蜆」「方魚肉碎粥」的蜆肉被魚湯浸煮過，鮮上加鮮；潮州人稱扁魚為方魚，用扁魚與碎肉煮粥，裡頭添了冬菜、芥菜粒，味道就是我們熟悉的鹹粥，最後忍不住用大湯杓把整盅清空，可見這鍋粥有多誘人。

陳儀興

— 新蒲崗 —



1. 「潮州蠔餅」的薄脆麵衣包裹鮮蚵，非常加分。（港幣85元／份）
2. 「魚湯浸大蜆」讓蜆肉鮮上加鮮。（港幣98元／份）
3. 「陳儀興飯店」的用餐空間被各種菜色介紹包圍，看了每樣都想點。

陳儀興飯店

地址：香港新蒲崗崇齡街40號地舖（港鐵鑽石山站A2出口步行11分鐘） 電話：+852-2321-5398 營業時間：17:00~24:00



1. 勇記的「招牌去骨泰式海南雞飯」雞皮澄黃，雞肉甜甜，泰式醬也是一大亮點。(港幣195元雙人餐)
2. 贈送的「椰子雞湯」(右)用海底椰煲成，清熱潤肺。(港幣195元雙人餐)
3. 「勇記海南雞」一開門就客似雲來。

一上環—— 勇記海南雞

「勇記海南雞」除了招牌的泰式海南雞，免費贈送的「椰子雞湯」也是一大亮點。我們初次上門，點了最划算的「招牌去骨泰式海南雞飯」雙人餐，可以吃到半隻海南雞，粟米墨魚餅、香魚餅、泰式雞素三種小菜擇一，另附上麻辣手拍黃瓜、雞油飯或白飯二碗，還有特製的椰子雞湯，這個湯是先到者得，送完就

無，只能喝到免費的桂花烏龍茶。老闆曾是君悅飯店的廚師，擅長烹製雞肉。海南雞飯上桌，果然沒有失望，黃澄澄的雞皮很有彈性，雞肉軟嫩；招牌泰式蘸醬另有風味；雞油飯也夠水準。當然也沒忘記先嘗椰子雞湯，香港人很喜歡用海底椰煲湯，味道清甜，滋陰潤肺。剛進門就看到開放式廚房裡有一個半人高的大鐵煲，裝得滿滿的都是湯，不知道是椰子雞湯特別厲害，還是免費的最好，總之這一碗喝下去，真的讓人心滿意足。

勇記海南雞

地址：香港上環蘇杭街102號江寧大廈地舖(港鐵上環站A2出口步行3分鐘)
電話：+852-5500-4556
營業時間：11:30~19:15，週日公休。



益新的「明火煲例湯」每天更換湯譜，今天喝到蓮藕瘦肉的組合。(港幣198元/例)



1. 雖然「益新美食館」的用餐空間在地下室，但桌距頗寬，裝潢也優雅。
2. 帶著葡式焗烤特色的「章魚鴨汁雞粒焗飯」，非常夠味。(港幣108元/細)
3. 非常考驗功力的「蟹肉大良炒鮮奶」滑順鮮甜，還有蘑菇添味。(港幣208元/份)

港人對煲湯情有獨鍾。德菜；原名「扇鴨」的「馳名琵琶鴨」，更是由世紀前的益新大廚命名，工序比燒鴨繁複許多。廣東人吃飯必定點湯，益新的「花膠筒四寶燉菜膽湯」、「淮杞鳳足燉螺頭湯」，或我私心最愛的「杏汁燉豬肺湯」，都是需要預訂的老火靚湯。這天我們喝到以蓮藕和瘦肉煲到呈褐色的「明火煲例湯」，清爽甜香，一碗下肚，感覺疲勞一掃而空，難怪香港人對煲湯情有獨鍾。



讓人連骨頭都想啃的「馳名琵琶鴨」。(港幣265元/半隻)

益新美食館

地址：香港灣仔軒尼詩道48-62號上海實業大廈地下及地庫(港鐵灣仔站B1出口步行3分鐘)
電話：+852-2834-9963 營業時間：11:30~23:30

煲湯

bou tong

香港人的煲湯，是名詞也是動詞，瓦煲中的食材體系無限寬廣，各種意想不到的組合，隨季節變化健康狀況登場，老火靚湯調養了身也撫慰了心。

一上環—— 球哥燉湯

球哥每天都會準備十多款燉湯，讓客人對症飲湯，拿起菜單，各種食材的排列組合，讓我如看天書，最後盲選了四種。先嘗試「蘋果雪梨白木耳雪耳排骨燉湯」，本以為是甜湯，結果是鹹中帶甜，效果是潤肺止咳、潤膚養顏、延緩老化，適合在季節變換時飲用。「赤小豆扁豆粉葛

鯪魚豬軟骨燉湯」則是廣東有名的祛濕湯，四季都能喝。「蓮藕章魚綠豆排骨燉湯」是從來沒喝過的排列組合，在中醫看來有補益氣血、滋陰潤膚之效，味道有蓮藕的甜，也有章魚的海味。最後上桌的「白胡椒豬肚雞燉湯」風味最強烈，也最受歡迎。嶺南地區春季陰冷潮濕，夏季悶熱濕氣重，這湯被認為有健脾暖胃功效，球哥的白胡椒豬肚雞湯鮮香好喝但十分辛辣，喝沒兩口就全身冒汗，肯定能驅寒。



1. 「球哥燉湯」中午會推出各種優惠套餐。
2. 「赤小豆扁豆粉葛鯪魚豬軟骨燉湯」可祛濕消水腫。(港幣78元/份)
3. 香辣夠味的「白胡椒豬肚雞燉湯」，能健脾暖胃。(港幣75元/份)

球哥燉湯

地址：香港上環蘇杭街88號地舖(港鐵上環站A2出口步行3分鐘)
電話：+852-2111-0904
營業時間：07:45~21:30



茶餐廳

cha chaan teng

有人說喝杯茶餐廳奶茶就能弄懂香港，我覺得不夠，至少還要蛋牛治、菠蘿油、西多士、豬扒包，才勉強能說對香港有一點理解。

「豬扒三文治」豬扒夠嫩，還帶著黑胡椒的香。(港幣24元/份，烘底港幣2元)



炳記茶檔

— 大坑 —

收集香港茶餐廳名單時，在大坑開業超過七十年的「炳記茶檔」一騎絕塵地名列推薦榜首，聽說這家店的明星客人特別多，美食家蔡瀾、英國設計師Tommy Smith都曾是座上客，歌手陳奕迅還寫下：「沒吃過炳記，等於沒來過大坑。」

炳記是香港最經典的鐵皮茶檔，供應奶茶、咖啡及豬扒、雞翼、吐司、出前一丁、米粉等排列組合，嚴格來說它沒有店面，一條長長窄窄巷中搭起天棚，客人

就在棚子底下喝茶吃飯。既然「奶茶」是招牌，我便點了一冷一熱，加了碎冰的凍奶茶，味厚而不澀，用的是韃牌淡奶而非常見的黑白淡奶，的確好喝；熱飲與凍飲相較，茶味更濃。

最有驚喜的是「豬扒三文治」，先滷後煎的豬扒煎得赤赤，帶著滷過的軟嫩，夾在烘過底的兩片吐司中大口咬下，脆嫩鹹香，散發黑胡椒的辛辣感。香港茶餐廳的三明治，吐司麵包大都沒烤過，如果要烤，則要另外收錢，炳記的烘底也要多收港幣三元，但我衷心建議千萬別省這一塊錢，有烘底真的好吃很多。

- 1.「奶茶」口感醇厚、茶味香濃。(熱飲港幣18元/杯、凍飲港幣20元/杯)
- 2.炳記用的是韃牌淡奶。
- 3.「炳記茶檔」已成為大坑的風景之一。



炳記茶檔

地址：香港大坑施弼街5號側(港鐵天后站A2出口步行9分鐘)
電話：+852-2577-3117 營業時間：07:00~15:30，週一公休。

— 上環 — 瑞記咖啡

開在上環市政大廈熟食中心裡的「瑞記咖啡」，是開業超過六十年的老字號。樽裝奶茶是瑞記的一大特色，絲襪奶茶沖好後，直接灌入玻璃瓶中冷藏。完全不加冰、沒摻水的奶茶確實茶味更加濃厚，口感絲滑，略帶苦澀，甜度適中。

瑞記的「蛋牛治」是將碎牛肉加入青蔥、雞蛋，煎到微帶焦黃，包夾在沒烤過的兩片白吐司中，我咬了一口，調味清淡得讓我驚訝，肉甜蛋嫩，略帶蔥香，完全是家常媽媽味，好吃得讓我回味至今，很想去買牛絞肉回家複製。

至於甜食台柱當然是「西多士」，瑞記用法國吐司的做法，將兩片吐司充分浸泡在蛋液中，再入油鍋煎得外酥內軟，最後淋上大暈煉奶，甜口中略帶鹹感，交織成邪惡的吸引力，引誘人放棄所有減肥計畫，就為了這一口軟脆甜香！

很家常而令人食之不忘的「蛋牛治」(前，港幣20元/份)與懷舊感十足的「樽裝凍奶茶」(後，港幣18元/樽)。



- 1.上環熟食中心有許多美食小店匯聚，是當地人覓食所在。
- 2.老闆在小廚房裡用心製作每樣食物。
- 3.邪惡代表「西多士」(前，港幣29元/份)適合搭配「熱咖啡」(後，港幣16元/杯)。



- 4.「瑞記咖啡」位在上環熟食中心角落，低調經營數十年。
- 5.牆上的暗紅色菜單滿是歷史的痕跡。



瑞記咖啡

地址：香港上環皇后大道中345號上環市政大廈2樓熟食中心17號舖(港鐵上環站A2出口步行1分鐘)
電話：+852-2850-8643 營業時間：08:00~16:00，週日公休。

1. 到新香園吃飯幾乎都要跟陌生人併桌。
2. 「新香園(堅記)」洋溢庶民風格。



「紅豆冰」以杯裝飲料姿態出現，煮到出沙的紅豆在杯底占了三分之一，其他則是牛奶與碎冰，攪拌後入口，甜度恰到好處，解渴又有飽足感，出乎我意料地好喝，難怪許多人大力推薦。不愛紅豆的話，還有「菠蘿冰」可選。

「深水埗」——
新香園(堅記)
常到深水埗尋寶「二手商品」的人，絕對都會順道去「新香園(堅記)」朝聖，許多人認為這間一九六八年開業的傳統冰室是最能代表深水埗的餐廳，街坊熟客日日上門光顧，天天吃也不膩。早就聽說新香園的鎮店之寶是「馳名蛋牛治」，蛋牛治的確不負馳名兩字，吐司烤得酥脆，包裹的牛肉入味且肉多蛋少，壓得紮實，真的是很好吃。三明治，跟上環瑞記咖啡的版本相比，瑞記的調味清淡許多，雞蛋也煎得比較膨鬆，兩家雖然都叫做蛋牛治，但口味截然不同，應該各有擁護者。

深水埗 新香園(堅記)



3. 「沙嗲牛肉公仔麵」清爽美味。(港幣25元/碗)

4. 「紅豆冰」的紅豆煮得極好，甜度適中，解渴也解饑。(港幣21元/杯)



新香園鎮店之寶「馳名蛋牛治」有獨門調味，鹹香可口。(港幣21元/份，烘底港幣1元)

新香園(堅記)

地址：香港九龍深水埗桂林街38號A地下(港鐵深水埗站C2出口步行2分鐘)
電話：+852-2386-2748 營業時間：06:30~20:00



1. 「金華冰廳」在太子有新舊2個店面。
2. 金華有自家烘焙坊，菠蘿包定時新鮮出爐。
3. 「鮮油西多士」油香逼人。(港幣22元/份)
4. 無論什麼時段造訪金華冰廳，永遠擠滿了人，「搭檯」是一定要的。



茶餐廳

cha chaan teng



到金華冰廳必點「鮮油菠蘿包」(前，港幣12元/份)、「特大豬扒包」(右，港幣25元/份)、「酥皮蛋塔」(左，港幣6元/個)、「港式鴛鴦」(後，港幣20元/杯)。

金華冰廳

「太子」

香港第一好吃菠蘿油的名頭落在「金華冰廳」，他家的「鮮油菠蘿包」是用荷蘭豬油、歐洲進口雞蛋和黑白淡奶做酥皮，烘烤出香港最酥脆的菠蘿包，再來進一片厚厚的冰凍奶油，沒有人能逃過這種美味暴擊。

除了菠蘿油，還有一「鮮油西多士」「酥皮蛋塔」「特大豬扒包」「港式鴛鴦」及各式各樣的粉麵組合，西多士油潤噴香、自家製蛋塔餡料滿滿、特大豬扒包個頭驚人之外，麵包酥脆有嚼勁，酸黃瓜佐料畫龍點睛，咖啡加奶茶的港式鴛鴦，還是熟悉的風味。

一九七三年在太子開業的金華冰廳，老闆當年覺得冰廳比冰室聽起來時髦而命名，轉型成茶餐廳之後，仍然秉持冰室傳統，各種小食做得出色，還設有自家烘焙坊，新鮮蛋塔、菠蘿包每日源源不絕出爐，香氣四散，超級誘人，難怪成為觀光客到香港必吃的平民美食代表。

金華冰廳

地址：香港九龍太子弼街47號地舖(港鐵旺角站B3出口步行3分鐘)
電話：+852-2392-6830 營業時間：06:30~23:30



「五香肉丁滑蛋多士」是罐頭食品的最高級表現。(港幣54元/份)



1. 「大安茶冰廳」由年輕人接手經營，在老軀殼中注入新靈魂。
2. 每天上新鮮出爐的蛋塔，有港式奶茶、鴛鴦等新奇口味。(「蛋塔餐」港幣58元/份，附1杯飲料)
3. 甜脆外殼包裹香滑內餡的「脆炸蛋牛卷」。(港幣52元/份)
4. 外表是茶餐廳的大安茶冰廳，不賣港式奶茶，只賣單品咖啡和創意飲料。

我私心最愛「脆炸蛋牛卷」，以厚粉漿包裹後油炸，脆香可口。飲料則推薦「啡立刻」，用好立克加入咖啡沖調，以燕麥奶添味，表面撒上胚芽，營造出熟悉的麥芽飲風味。

老軀殼裡裝入新靈魂，出品的蛋塔口味便無奇不有，過往冰室的招牌檸檬茶化身為「檸檬曲奇」。熱食亦由茶餐廳元素擷取創意，「大安煙鴨胸波羅包」將酥脆麵包和鹹香的煙鴨胸送做堆，還把五香肉丁、花生醬、滑蛋堆疊成開放式三明治。

疫情中香港許多老店因傳承無人或各種原因結業，「大安茶冰廳」算是難得的幸運兒，新老闆接手後在二〇二二年三月重開，保留一九六九年開業迄今的格局和座位，又找來一批對餐飲有興趣的年輕人，將茶餐廳質變為Casual，融入老冰室元素，唯有一點堅持是，不賣港式奶茶。

大安茶冰廳

大安茶冰廳

地址：香港九龍油麻地廣東道830號地舖(港鐵油麻地站A1出口步行3分鐘)
電話：+852-2385-2774 營業時間：09:00~18:00



周記的「子薑皮蛋蝦卷」以薄脆外殼包裹子薑皮蛋和蝦肉，是很有趣的味覺體驗。(港幣38元/份)

茶餐廳

cha chaan teng



1. 「XO醬炒腸粉」火候到位。(港幣45元/份)
2. 「芝麻蝦多士」的厚度令人驚訝。(港幣48元/份)
3. 周記研發的「奶黃流沙西多士」，一切開就有爆漿奶黃流出。(港幣38元/份)
4. 距香港大學不遠的「周記點心+茶餐廳」，上門的多是年輕人。

一西營盤一 周記點心+茶餐廳

西營盤的「周記點心+茶餐廳」以港點起家，其後加入茶餐廳元素，點心師傅出身的老闆，不斷發揮創意，除了食材的新穎配搭，又添加視覺元素。茶餐廳最受歡迎的西多士，成了進階版的「原創流心西多士」系列，「奶黃流沙西多士」把奶黃餡灌入法式吐司中，熱騰騰上桌，一切開，滾燙奶黃汨汨流出，罪惡感爆棚，但下次來還要再點。

「芝麻蝦多士」吐司包夾超厚的彈牙蝦肉餡，裹滿白芝麻粒下鍋油炸，入口有蝦肉的鮮，也有芝麻的香，十分過癮；時下流行的「子薑皮蛋蝦卷」，以薄脆外殼包裹子薑皮蛋和蝦肉，是很有趣的味覺體驗。

周記點心+茶餐廳

地址：香港西環西營盤水街東利大廈地下B2號舖(港鐵香港大學站B1出口步行4分鐘)
電話：+852-2559-2389 營業時間：10:00~20:00，週六、日09:00開始，週一公休。



- 1.「華園甜品專家」的門面樸實，內藏美味。
- 2.附近居民冬天習慣晚飯後到華園吃一碗糖水，熱呼呼好入眠。
- 3.華園的「芝麻糊豆腐花」，以傳統手法沖製的豆花軟嫩，芝麻香氣十足。(港幣26元/碗)



濃稠度剛剛好的「楊枝甘露」清爽冰涼，非常潤嘴。(港幣28元/碗)

華園甜品專家

地址：香港新蒲崗崇齡街38號地舖(港鐵鑽石山站A2出口步行11分鐘)
電話：+852-2322-3130 營業時間：13:00~24:00

一新蒲崗 華園甜品

糖水是香江飲食文化的一部分，「華園甜品專家」是港式糖水店的後起之秀，近年也得到米其林必比登肯定。菜單上有基本款的「金牌芝麻糊」、「補腎合桃糊」、「杏仁糊」、「蛋白燉鮮奶」，

也有較少見的「桑寄生紅棗蓮子蛋茶」、「腐竹白果雞蛋」，這些傳統糖水都做得道地，燉奶嫩滑、堅果味濃郁。

每次來香港都要吃的「楊枝甘露」，以沙田柚、芒果、西谷米、鮮奶油和糖水製成，華園的版本十分真材實料，各種食材比例與稠度抓得到好處，既不會過甜，又清爽冰涼；「芝麻糊豆

腐花」的軟嫩豆花與濃稠芝麻糊在口中匯聚，豆香與芝麻香互不搶戲，此起彼落，很有意思。

香港糖水店幾乎都開張到半夜，我在華園看到有年輕人三兩結伴而來，也有附近居民攜家帶眷或老人家獨自來吃一碗熱芝麻糊，糖水文化融入每個世代的生活，成了香江最甜蜜的日幣。

甜品

tim ban

糖水是香港人的絕活；把香港童年回憶復刻為法式甜點也需要看家本領，老牌糖水店與紐約名廚，共同建構起專屬香港的甜蜜新世界。



唯妙唯肖的「紙包檸檬茶」(前，港幣62元/份)；「菠蘿包」(後，港幣65元/份)則是以椰子慕斯製作。

當文歷餅店

一尖沙咀

來自紐約的「當文歷餅店」(Dominique Ansel) 二〇二〇年一月宣布在香港開出海外第一家店。法裔美籍的老闆兼主廚 Dominique Ansel 是當代最受矚目的年輕甜點師。第一次走出歐美到亞洲開店，宣稱要打造一間很「在地」的甜品店。他說：「我認為將美國菜單直接移植到香港並不適合，食物是一座城市的集體記憶，我更願意以香港文化為靈感來進行這場創作。」

於是他帶領團隊發想出一系列極具香港特色的甜品，其中打卡第一名肯定是這一罐唯妙唯肖的「紙包檸檬茶」，可愛到犯規之外，還帶著佛手柑的清香。而以 Dominique 研發的「The Cookie Shot 改良的」港式奶茶曲奇杯」，刻意做成養樂多造型的餅乾杯是肉桂風味，附上冷萃奶茶，可吃可喝，食趣滿滿。一系列作品彰顯主廚向香港文化致敬的誠意，如果你是甜點控，一定要去報到。



1. 現點現做的「炒栗子」，其實是包裹威士忌栗子奶油的瑪德蓮。(港幣58元/8粒)
2. 刻意設計的「港式奶茶曲奇杯」，要自己把奶茶倒入餅乾杯享用。(港幣48元/個、港幣108元/2件裝禮盒)

當文歷餅店

地址：香港九龍尖沙咀廣東道3-27號海港城海運大廈地下 OT G63A 號舖(港鐵尖沙咀站E出口步行10分鐘)
電話：+852-2613-8618 營業時間：12:00~20:00，週五、六、日至21:00。
備註：港島區另有H Queen's與IFC Pop-Up店，營業時間與販賣品項請查詢官網<https://dangwenli.com>。

九龍城 | 南角

「南角」是九龍城另一家懷舊咖啡店，前身是荒廢了近10年的五行「怡順榮」，門口保留手拉鐵閘門和窗花，飲料有刻意融入在地泰國元素的「斑蘭椰啡」；另外還用九龍城老字號涼果舖的話梅做成「口立濕話梅梳打」。香港年輕人顯然十分鍾情這類老屋咖啡店，下午時分幾乎座無虛席，坐進南角，感覺不像身處生活節奏快速的香港，時光都慢了下來。

南角

地址：香港九龍城南角道3號地下3號舖（港鐵宋皇臺站B2出口步行1分鐘）

電話：+852-6608-9528 (WhatsApp)

營業時間：08:00~18:30，週六、日自08:30開始。



1. 「斑蘭椰啡」的椰子味濃而不膩，清涼消暑。（港幣56元/杯）
2. 南角的門面保留舊式鐵閘門，洋溢家常感。
3. 「南角」掛上原本五金行的牌匾「怡順榮」。



「Colour Brown」非常有設計感的大門，是打卡勝地。



深水埗 |

Colour Brown

深水埗近年冒出許多網紅咖啡店，其中以老布行活化再生的「Colour Brown」最具代表性。綠白兩色的迴旋梯、輕工業風的牆面、裸露的管線、混凝土座椅和綠色植栽，勾勒出設計主調，最大亮點還是松綠與明黃相間的鐵閘門，在附近工廠包夾下亦顯得十分突出。產自雲南普洱，以白蘭地蜜處理的咖啡豆，透過手沖溫度，飄出巧克力與莓果香氣，再選一塊忌廉果乾蛋糕，就是頓悠閒感十足的午茶。

Colour Brown

地址：香港九龍深水埗黃竹街13號地下（港鐵深水埗站A2出口步行6分鐘）

電話：+852-2791-7128 營業時間：10:00~19:00

咖啡店

gaa fe dim

香港的咖啡店不只有咖啡、茶與甜點，還販賣故事、藝術與人情味，各種你想要的，都可以在這裡一站搞定。



大和堂的「雞蛋仔與雞」，可選薑汁糖漿或西檸汁，是非常港味的搭配。（港幣118元/份）

九龍城 | 大和堂

近年來啟德機場拆除、屯馬線開通，讓有故事的九龍城吸引大批咖啡店進駐，話題度最高的「大和堂咖啡店」前身是1932年創立的「大和堂蔘茸藥行」，最出名的變奏版港式小吃「雞蛋仔與雞」，把西檸雞和雞蛋仔湊成堆；又敦親睦鄰地推出融入潮州口味的「貴嶼仔和記隆花生糖鮮奶咖啡」，環顧四周，顧客年齡層貫穿老中青三代，眾人一邊享用美好食物，一邊與老屋共同創造新回憶。



1. 「貴嶼仔和記隆花生糖鮮奶咖啡」把潮州式花生糖磨碎加入咖啡中。（港幣68元/杯）
2. 品嚐「貴嶼仔和記隆鴨頭糖雪餅咖啡」時，要把熱咖啡倒在冰淇淋上，再跟花生糖一起吃。（港幣68元/份）
3. 大和堂以諸多墨寶文字裝飾牆面，書卷味濃郁。
4. 開在老唐樓裡的「大和堂咖啡店」，門口立柱上還有對聯。



大和堂咖啡店

地址：香港九龍城衙前墘道24號地舖（港鐵宋皇臺站B3出口步行1分鐘）
電話：+852-2623-2006 營業時間：08:00~18:00



只能做凍飲的「藝術打印咖啡」，不喝咖啡也可換成巧克力。(港幣88元/杯)

尖沙咀 | CURATOR Art to Life

當藝術與咖啡合而為一，產生的後果可能是你根本捨不得把這杯咖啡喝下肚，我在「CURATOR Art to Life」就感受到這種矛盾心情。2019年，策展公司CURATOR在K11 MUSEA開設第一家藝術咖啡館，之後又到M+展店。咖啡館牆上掛滿了藝術家的複製畫，但最吸引人的還是他們的「藝術打印咖啡」，只要你提供電子檔，任何圖案都可以印在咖啡奶泡上。我選了奈良美智的作品，翻白眼的壞壞小女孩穩穩地坐在綿密細緻的奶泡上，越看越可愛，這大概是第一次我點了一杯咖啡卻不記得它的味道，只顧著拍照和讚嘆了。

1. 位在K11 MUSEA的「CURATOR Art to Life」。
2. 咖啡館裡販售藝術家授權的各種周邊商品。



CURATOR Art to Life

地址：香港九龍尖沙咀梳士巴利道18號K11 Musea B113C號舖 (港鐵尖東站J出口步行3分鐘)
電話：+852-2117-1066
營業時間：10:30~22:00

咖啡店

gaa fe dim



厄瓜多Finca Chorora的「Typica Mejarado Honey」(左，港幣75元/壺)和巴拿馬Gran Del Val以厭氧水洗處理的「Lavado Geisha Washed」(右，港幣98元/壺)。

1. 店主練就專業手沖本領，一次沖兩杯也不是問題。
2. 開在大坑百年老屋中的「Sonne CAD」，是間氣質沉穩的精品咖啡店。

Sonne CAD

地址：香港大坑新村街16號地舖 (港鐵天后站B出口步行13分鐘)
電話：+852-6922-5398 營業時間：11:00~17:59

大坑 | Sonne CAD

大坑的咖啡店雖多，專做手沖精品咖啡的屈指可數，「Sonne CAD」是其中佼佼者。被老公寓包夾的兩層老樓，最吸睛的是那一扇古董木門，經過總忍不住看上一眼。推門進去，沒有喧嘩的客人，也沒有食物的油煙，空氣中唯有咖啡香緩緩飄散。店主與台灣頗有淵源，曾經跟著台灣老闆工作，並因此接觸咖啡專業知識，2019年回到香港開起了這間自家烘豆的精品手沖咖啡體驗館，如果到香港想喝一杯真正的好咖啡，那就敲開這扇門吧！

Between Coffee供應少見的日式水果三明治「Ichigo Sando」。(港幣68元/份)



中環 | Between Coffee

從中環高樓俯瞰下來，可將稱為「大館」的舊中區警署建築群盡收眼底。「Between Coffee」是座落其中的日式咖啡館，以一整片落地玻璃窗分隔室內外，戶外座位正對著沐浴樓的屋頂，可欣賞中環摩天大樓與古老屋宇互相輝映的美景。最特別的餐點是包裹草莓的水果三明治，冰摩卡則做得像一杯流體畫。

1. 像一幅流體畫的「Iced Mocha」濃郁可口。(港幣50元/杯)
2. 「Between Coffee」的戶外位置正對著沐浴樓的屋頂。



Between Coffee

地址：香港中環荷李活道10號大館賽馬會藝方2樓 (港鐵中環站D2出口步行7分鐘)
電話：+852-2877-8711 營業時間：11:00~18:00，週一公休。

北角 | Artistry Brewing Company

這間隱身在巷弄內的「Artistry Brewing Company」被網友喻為城市裡的避世花園，莫蘭迪色調門前有大小綠色植栽妝點，還立著一個米色遮陽傘。大部分客人坐在室內，圍繞木頭長桌用餐，氛圍輕鬆自在。這裡供應水準以上的咖啡、茶飲，還有味道甚佳的「經典甘荀(紅蘿蔔)蛋糕」「提拉米蘇千層蛋糕」，店員招呼親切，是個適合與好友聚會談心的好地方。



1. 流洩木質溫潤氣息的「Artistry Brewing Company」。
2. 「Long Black」(前，港幣39元/杯)適合與「經典甘荀蛋糕」(後，港幣56元/份)一起吃。

Artistry Brewing Company

地址：香港北角錦屏街43A號東發大廈地舖 (港鐵北角站B4出口步行3分鐘)
電話：+852-3619-7013 營業時間：11:00~22:00



尖沙咀 | AQUA

近年新搬遷到尖沙咀 H Zentre 頂層的義日料理餐廳「AQUA」，不但有全景落地窗可綜覽維多利亞港的景色，還附設一個寬敞的天台酒吧，可以欣賞270度海景與港島天際線，天氣好時，還能遠眺被離島包圍的出海口。

我們今日探訪的重點，是九龍十分稀有的天台酒吧，執掌吧台的是義大利籍的 Lorenzo Coppola，熱情洋溢的他講到自己的調酒專業可是一絲不苟，秉持少即是多的調酒哲學，以紅胡椒粒釀製過的伏特加為基底，加入芭樂、青檸和芒果汁調製出的「Tropical Sour」果味酸甜濃郁。另一款加入蘭姆酒、苦艾酒、苦橙酒與香料調製的「Guatemala Punch」，味道則相對濃烈。

Lorenzo 說，他每天開工最享受的，就是聽著 DJ 放的音樂，走出天台酒吧看到維港景觀的那一刻。下次再來，我會選擇先到華麗感十足的餐廳吃晚餐，飯後端著調酒到戶外，欣賞璀璨奪目的維港夜景，給自己一個難以忘懷的夢幻夜晚。

1. 吧台創意總監 Lorenzo Coppola 來自義大利，曾赴杜拜、拉斯維加斯歷練，調酒技藝高超。
2. 洋溢熱帶風情的「Tropical Sour」清爽可人。(港幣148元/杯)
3. 「Guatemala Punch」有蘭姆酒的濃烈和胡椒的微辣。(港幣168元/杯)



「AQUA」附設的天台酒吧，是欣賞維港景色的最佳位置。

AQUA

地址：香港九龍尖沙咀中間道15號 H Zentre 17樓 (港鐵尖沙咀站 L1 出口步行1分鐘)
電話：+852-3427-2288 營業時間：12:00~15:00、18:00~24:00，週六、日11:00~16:30、18:00~24:00。

酒吧

zau baa

香港如一塊磁石，吸引世界上最有意思的酒吧與最 Chill 的人在此相遇，適合各種 Bar Surfing、Pub Crawl、Bar hopping，一路從天黑「蒲」到天光。



被中環摩天高樓包圍的天台酒吧「PLUME」，夜景最迷人。



1. 「Crispy Chicken Tender, Spice Peanut Sauce」醬汁堅果香突出。(港幣298元/份)
2. 裝在木盒中的「Waygu Sando」是肉感紮實的和牛三明治。(港幣498元/份)

中環 | PLUME

摩天高樓櫛比鱗次的香港中環，「天台酒吧」堪稱酒吧界特殊物種，搭電梯上26樓，又爬一層樓梯才抵達法式風格的 Wine Bar「PLUME」。從窄門走出去那一瞬，好像走到被高樓擁抱的半空中，緊密相貼的高層建築群壓迫感十足地迎面而來，讓人誤以為一伸手就可以摸到隔壁辦公樓的窗戶。

走到透明圍欄旁，往下可以看到建築物像

樂高積木般排列，往後是半山豪宅群，維多利亞港從高樓縫隙中小小露臉。我們選在傍晚的 Happy Hour 造訪，剛好見證了夕陽落下，天色還泛著漸層光影的奇幻時刻。

如此美麗時光怎能缺少酒精相伴？酒單精選超過500種紅白酒與香檳，下酒菜由法國名廚主理的姐妹餐廳「Écriture」應援，最推薦以澳洲和牛製作的招牌三明治「Waygu Sando」。

PLUME

地址：香港中環皇后大道中80號 H Queen's 天台 (港鐵中環站 C 出口步行4分鐘)
電話：+852-5200-1683 營業時間：12:00~凌晨01:00，週日、一公休。



經典的「Mezcals Negroni」(前, 港幣120元/杯)和近年大熱的「Ancho Highball」(後, 港幣120元/杯)。



1. 店裡可以喝到亞洲少見的Mezcals梅斯卡爾酒, 調酒師俐落地倒著shot。
2. 「COA」門外的燈光設計充滿神秘感。

中環 | COA

近來討論度最高的「COA」, 是2021年亞洲50最佳酒吧(Asia's 50 Best Bars)第一名。2017年開業, 調酒師Jay Khan挑戰亞洲少見的Mezcals梅斯卡爾酒, 果然一舉成名。

長長的吧台後, 調酒師動作俐落地倒著shot, 我點了經典的「Mezcals Negroni」和近年大熱的「Ancho Highball」。前者帶點煙燻感, 非常有記憶點; 後者略帶鹹澀感, 層次極多, 不愧是當店熱賣的人氣調酒。

COA

地址: 香港中環德輔道中6-10號華善樓地下(港鐵中環站D出口步行10分鐘)

電話: +852-2813-5787

營業時間: 18:00~24:00, 週一公休。

中環 | The DIPLOMAT

「The DIPLOMAT」主理調酒師是來自西雅圖的John Nugent, 2017年來到香港, 曾在蘭桂坊爆紅酒吧Lily & Bloom擔任首席調酒師。離開老東家後另起爐灶, 在中環的H Code內創立以外交官為名的酒吧。

The DIPLOMAT的風格古典, 酒客隱身黑暗中, 所有視覺焦點都凝聚在打上燈光的吧台。經典調酒「Irish Coffee」頂端泡沫細緻, 像在喝特別醇厚的熱咖啡, 與油嫩甜香的「The Diplomat Burger」真是絕配。



「Irish Coffee」醇厚溫熱, 口感強烈。(港幣120元/杯)



燈光聚焦吧台, 調酒師的一舉一動都像登台演出。

The DIPLOMAT

地址: 香港中環德輔道中45號H Code高座LG/F(港鐵中環站D出口步行7分鐘)

電話: +852-3619-0302

營業時間: 18:00~凌晨02:00, 週日公休。

酒吧

zau baa



Agung Prabowo設計的「The Original」, 風味強烈。(港幣120元/杯)



1. PENICILLIN的首席調酒師是來自台灣的Morris。
2. 強調「upcycled cocktail」的PENICILLIN, 在自家發酵室進行各種風味實驗。
3. 「PENICILLIN」的門面就像個實驗室。



中環 | PENICILLIN

中環是香港酒吧最密集的地方, 一家一家喝過去, 最能體驗「蒲吧」的快樂。開在荷李活道階梯旁, 以環境永續為主題的「PENICILLIN」, 老闆是曾在2019年亞洲50最佳酒吧中奪得第一的The Old Man Hong Kong創始人Agung Prabowo。現任首席調酒師則是來自台灣的Morris Chang。

Morris說, 他們大量使用本地食材以減少碳足跡, 又以剩餘食材進行發酵等風味實驗, 創造風味強烈又有環境可持續性的調酒。Agung Prabowo親自設計的「The Original」, 以回收貝殼浸泡伏特加、辛香料醃漬的櫻桃番茄、鹽漬椰子汁、柑橘純露, 組成強烈而奇特的風味, 讓人印象深刻。

PENICILLIN

地址: 香港中環荷李活道23號金珀苑地庫(港鐵中環站D出口步行7分鐘)

電話: +852-9880-7995 營業時間: 12:00~22:00

禁止酒駕



酒後

不開車安全有保障



口味正宗的「原隻蝦餃皇」(左, 港幣80元/4粒) 配上「House Wine」(右, 港幣60元/杯) 是一絕。



1. 用餐空間像是郵輪豪華船艙, 吧台占據整面牆。
2. 「FOXGLOVE」門口展示名人用過的古董傘柄。

1. 用餐空間像是郵輪豪華船艙, 吧台占據整面牆。
2. 「FOXGLOVE」門口展示名人用過的古董傘柄。

中環 | FOXGLOVE

聽說香港中環印刷街樓上有間很有趣的中餐廳「FOXGLOVE」, 同時也是另類酒吧。我選在 Happy Hour 登門, 在雪廠街門外就被櫥窗裡的古董金屬傘柄吸引, 走進去只見廊道兩旁全是價格不菲的英式長柄雨傘, 這些雨傘不只是裝飾, 喜歡也可以買回家。

通過一扇假裝是雨傘裝飾牆的暗門, 就進入宛如大型豪華郵輪的空間, 吧台幾乎占據了整面牆, 起初會想來這裡, 是因為聽說廚師的港點做得很不錯, 還是香港唯一可在下午喝白酒、吃蝦餃的酒吧。翻開菜單, 果然與裝潢有極大反差, 全是精緻粵菜, 且供應各種點心, 我貪心地點了「原隻蝦餃皇」「炸雲吞」, 再來一杯「House Wine」, 喝了一頓格外舒心的下午茶。

FOXGLOVE

地址: 香港中環都爹利街6號印刷街2樓(港鐵中環站D1出口步行4分鐘)

電話: +852-2116-8949

營業時間: 12:00~15:00、17:00~24:00, 週六17:00~24:00, 週日公休。

中環 | Room 309

位於香港中環石板街酒店的「Room 309」, 可說是香港最故弄玄虛的酒吧, 在接待處拿到房卡後, 「嘩」一聲門開了, 吧台上豎立獅頭雕刻柱, 異國風格的裝飾品錯落各處, 讓這間「客房」顯得詭異又引人探究。

酒吧主理人是在香港擁有6間酒吧的明星調酒師 Antonio Lai, 他最出名的是用澄清手法將酒色從原本顏色變成近乎透明。以香港小食蝦多士 Twist 的調酒「Shrimp Toast」, 裝在小魚造型瓶上上桌, 雖然無色, 喝起來卻複雜多變, 蝦醬、梅酒、藥草氣味輪流出現, 還有煙燻香氣撲鼻而來。



透明澄清的「Shrimp Toast」, 卻有與外表不同的強烈酒感。(港幣160元/杯)



1. 進酒吧還要刷房卡, 是 Room 309 的獨家創意。
2. 「Room 309」的吧台遍佈風格奇異的裝飾。

Room 309

地址: 香港中環皇后大道中74號中環石板街酒店3樓309號(港鐵中環站D2出口步行4分鐘)

營業時間: 17:00~24:00, 週五、六至凌晨02:00。



3. 香港「PDT」的空間設計延續紐約地下酒吧風格。
4. 誰能想到在手機年代, 還需要打公用電話才能進門?

中環 | Please Don't Tell

這幾年流行 Speakeasy Bar, 香港置地文華酒店也有隱藏版酒吧, 必須通過電話亭才能進入。神祕酒吧非泛泛之輩, 它是2014年登上「全球50最佳酒吧」榜首、主理人 Jeff Bell 更拿下「世界級美國最佳調酒師」的紐約 Please Don't Tell (PDT) 全球唯一分店。

香港 PDT 首席調酒師 Daniel Valencia 首先端出紐約 PDT 原創調酒「Benton's Old Fashioned」, 把美國人最愛的波本威士忌與培根透過 fat-washing 技術結合; 「Be A Fan」則是向香港致敬的作品, 加入本地康普茶品牌「大碗茶」發酵的枸杞薑綠茶菌; 還有米其林二星名廚 Richard Ekkebus 設計的「NIPPON DOG」熱狗, 非常值得一嘗。

Please Don't Tell

地址: 香港中環皇后大道中15號置地文華酒店大堂(港鐵中環站G出口)

電話: +852-2132-0110

營業時間: 17:00~24:00, 週四、五、六至凌晨02:00。

酒吧

zau baa

煙燻味濃厚的「Benton's Old Fashioned」是紐約 PDT 的原創調酒。(港幣178元/杯)



1. 向香港致敬的「Be A Fan」, 加入香港品牌大碗茶產的康普茶。(港幣162元/杯)
2. 香港 PDT 首席調酒師 Daniel Valencia, 疫情中也定期與紐約總店交流酒譜。

禁止酒駕 酒後不開車安全有保障



1. 無酒精調酒「Fragrant Nullah」混合蘋果汁與檸檬汁，以蛋白增添豐盈感。(港幣78元/杯)
2. 以琴酒與紅酒為基底的「So Hong Sinner」，口感酸甜清新。(港幣108元/杯)
3. 「69火腿芝士拼盤」是最受歡迎的英式下酒菜。(港幣198元/份)

上環 | BEHIND 69

2022年12月，「BEHIND 69」隨姐妹餐廳「69 on Jervois」在蘇杭街開幕，酒吧隱身餐廳後方，畢街上也有小門可直接進入。雖然是新面孔，幕後操盤的都是餐飲老兵，英國籍營運總監兼創辦人Simon Mckinless是在上環居住超過16年的老香港，他指著牆上豔麗的鶴形壁紙、以中國古老數字標記60與9設計的Logo，乃至酒單上呼應上環歷史與周遭藥行的特色調酒，跟我分享他對酒吧的諸多用心設計。

Simon說，蘇杭街的名字是因早期蘇州與

杭州商人而來，於是調酒師Leo設計口味酸甜的「So Hong Sinner」。「The GoDown」的創作靈感則來自上環的舊倉庫，味覺亮點是調酒師用紅棗、葡萄乾和伏特加自家釀製的苦艾酒。

因為旁邊就是自家餐廳，可點用的下酒菜品項豐富，包括招牌的「69火腿芝士拼盤」，可吃到英國特級熟成切達起士和熟成火腿。下次帶朋友到香港，肯定要先到餐廳大吃一頓英式美食，再繞到後巷拜訪隱世酒吧，度過一個難忘的香港之夜。



「BEHIND 69」的調酒師Leo設計出許多帶有上環本地色彩的特色調酒。

BEHIND 69

地址：香港上環蘇杭街69號(港鐵上環A2出口步行2分鐘)
電話：+852-9758-6715 營業時間：15:00~24:00，週日至21:00。

酒吧 zau baa



乒乓城最吸睛的是吧台中央的4個霓虹燈管大字「鍛鍊身體」。



1. 「乒乓城」的門面唬人，絲毫不像酒吧。
2. 鼓起勇氣往下走，才能發現驚喜。
3. 香港本地製造的琴酒「TWO MOONS G&T HK-Londen Dry」，順口易飲。(港幣160元/杯)

西營盤 | 乒乓城

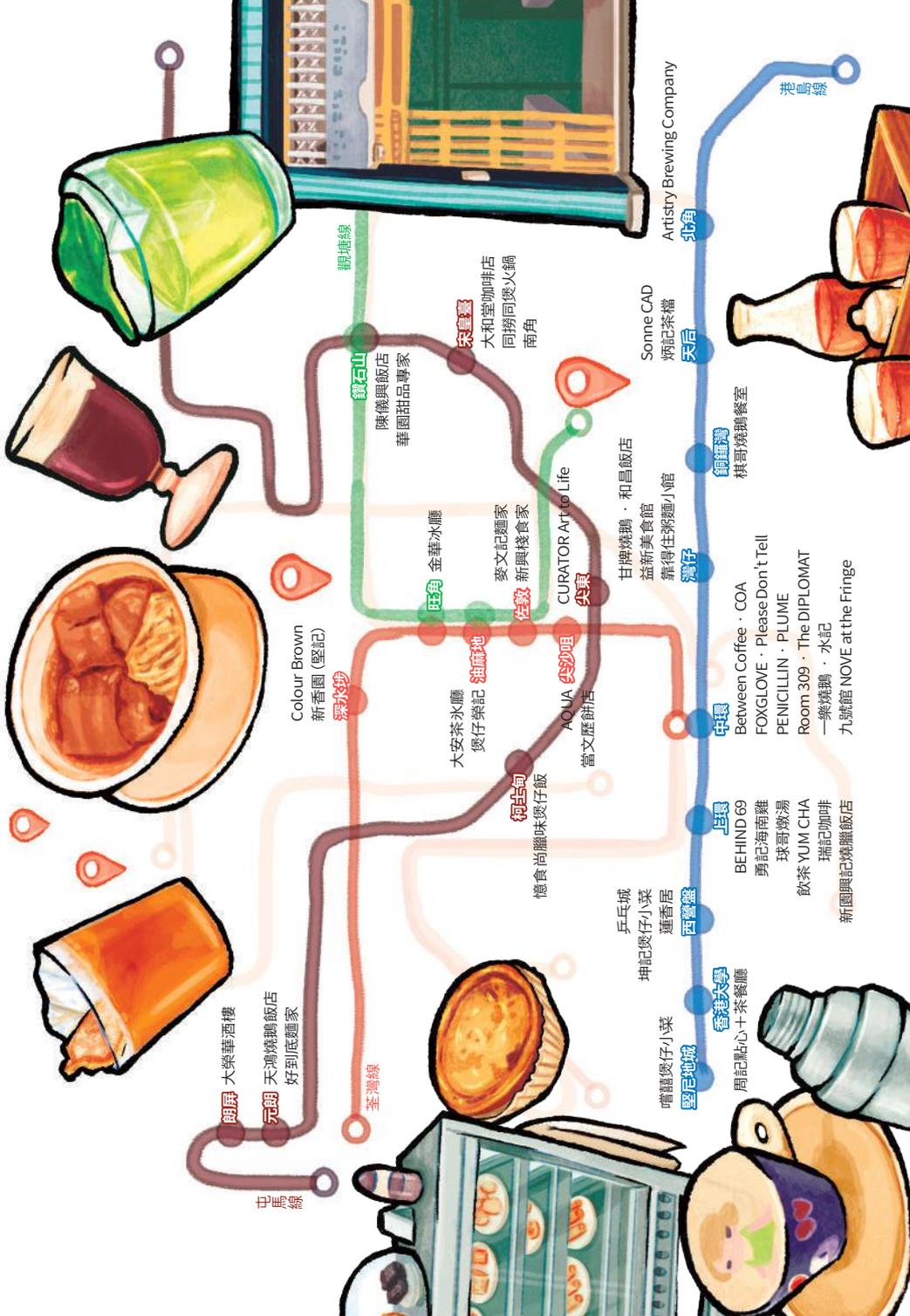
香港酒吧都擅長偽裝術，這家位在西營盤的酒吧，外表看起來像體育用品店，大門上紅底白字寫著「乒乓城」，旁邊還有「專業教授乒乓球、零售乒乓球用品」掩人耳目。推開紅門，是條直直往下的長階梯，下去後別有洞天，目測挑高至少4層樓，自然形成眼前這個極有電影感的空間，吧台後方酒架上氣勢驚人的瓶瓶罐罐，4個霓虹燈管大字「鍛鍊身體」搶盡鋒頭，日本女星佐佐木希也來此拍過照。

乒乓城自命為琴酒吧，酒單包括來自西班牙巴塞隆納、日本京都、鹿兒島、越南西貢、地中海的梅諾卡島的琴酒。既然人在香港，當然想試試本地蒸餾的琴酒。柴灣的「TWO MOONS」是香港第一家拿到正式執照的琴酒廠，這裡可喝到在2021年舊金山烈酒大賽得過雙金獎的「HK-Londen Dry」。乒乓城蒐羅的琴酒品項非常多，遠不只酒單上這幾樣，如果有興趣品嘗，不妨請店員多推薦幾款。

乒乓城

地址：香港西環第二街129號南昌樓地舖(港鐵西營盤站B3出口步行4分鐘)
電話：+852-9158-1584 營業時間：18:00~23:30，週一公休。

禁止酒駕  酒後 不開車 安全有保障



中馬線

朗屏 大榮華酒樓
元朗 天湖燒臘飯店
好到底麵家

荃灣線

Colour Brown
新香園 (堅記)

深水埗

大安茶水廳
興仔榮記
當文歷餅店

銅鑼灣

憶食尚臘味煲仔飯

兵兵城
坤記煲仔小菜
蓮香居

西營盤

香港大學
周記點心十茶餐廳

鑽石山

陳偉興飯店
華園甜品專家

旺角

金華水廳
麥文記麵家
新興棧食家

佐敦

CURATOR Art to Life

尖東

甘牌燒鵝 · 和昌飯店
益新美食館
靠得住粥麵小館

灣仔

棋哥燒鵝餐室

觀塘線

宋皇臺
大和堂咖啡店
同撈同煲火鍋
南角

Somme CAD
炳記茶檔

北角

Artistry Brewing Company

港島線