

坐下，店員二話不說捧上半吋厚的茶字典。翻開來看，是數百種不同茶款的 Tasting Notes，眼花撩亂，記得一位新加坡朋友曾推介 WHITE HOUSE TEA 的口味，就要了一壺。

不久，茶送上來，店員把金黃色的茶湯徐徐注入杯中，如花的香氣飄上來，呷一口，茶溫度控制得剛好，入口如天鵝絨般順滑，淡淡的茶味中，以一股甘甜作結。

這杯茶告訴了我，為何在家，永遠泡不出這樣的好茶。因為泡茶，茶葉是基本，沖泡技術也是因素，不同茶葉所需的沖泡時間、水溫不同，而 TWG 內有 Tea Master 專門負責泡茶，對各款茶葉性質瞭如指掌。用來沖泡茶的棉質茶袋是手工縫製的，茶葉的味道更易釋放出來，棉布亦不會吸走茶的味道及香氣。泡茶的水經過濾，確保茶味不受破壞。這裡還供應凍茶、Tea Cocktail、Tea Shake，選擇太多？問問店員意見，他們都願意解答。

茶。

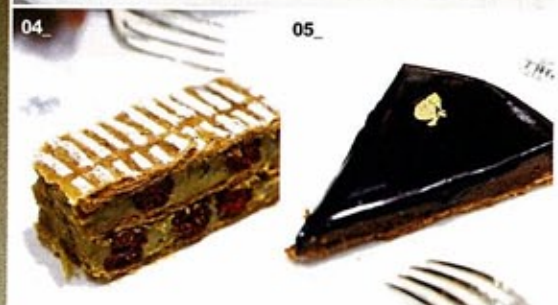
- 01_ 每款茶也可選擇凍飲，一般來說茶味會較熱飲的輕盈，加一點糖水，帶出了茶的香甜。(\$75)
- 02_ TWG 招牌茶「1837」，帶淡淡花果香，有大茴香及焦糖的餘韻。
- 03_ 接近一吋厚的茶字典。
- 04_ 一般紅茶會以骨瓷茶壺沖泡，但若以葉尖製作的白毫銀針茶如 White Night Tea (\$125)，因茶葉較幼嫩，故使用散熱較快的玻璃茶壺，以免茶葉受熱過久。
- 05_ 白色的茶壺外會加上銀色保溫器，以保持茶溫。
- 06_ Tea Master 駐守，專責泡茶。
- 07_ White House Tea (\$75) 帶幽幽的茶味，入口溫潤，不會苦澀。
- 08_ 棉質茶包，較一般茶包更能釋放茶香。



黑點。

如果說，TWG 的茶令你驚喜，那麼，這裡的茶點更不可思議了！曾經好奇，上網看過 TWG 的網頁，還有網絡上 Blogger 對她的評價，除了茶之外，大家都讚賞這裡以茶入饌的食物。的確，TWG 的菜式通通與茶有關，頭盤到甜品，早餐到晚餐，都有茶元素。蛋會加入抹茶來炒，伴沙律的是茶味油醋汁，塗牛角包及英式鬆餅的是茶嗜喱，千層麵裡的醬汁是茶味的！茶的份量點到即止，不會即時嘗到茶的存在，但吃罷，茶的餘韻又在口腔徘徊。

說到與茶最匹配的，始終是甜品。例如大吉嶺茶味的拿破崙、伯爵茶味的朱古力撻，當然，還有十款不同茶味的雪糕及雪葩。最好吃的是融入茶味的 macaron，由法國米芝蓮廚師 Philippe Langlois 製作，再空運來港，外層如雞蛋殼般又薄又脆，中間軟糯濕潤，甜絲絲的，法國人呷茶，不能沒有她。



- 01_ 由法國米芝蓮餅師製作的茶味 macaron，八款口味，如伯爵茶朱古力味、1837 紅茶黑加侖子味。(每個 \$20)
- 02_ 自家品牌的茶嗜喱，適合塗多士或鬆餅。
- 03_ 茶味的雪糕，有四款口味，較受歡迎的是綠茶，較特別的是 Singapore Breakfast，很甜，適合佐茶。(\$68/兩球)
- 04_ 大吉嶺茶拿破崙酥 (\$60)，酥皮鬆化，吉士帶輕輕的茶味。
- 05_ 伯爵茶味朱古力撻 (\$60)，在濃郁的可可味中，嚐到佛手柑的味道。
- 06_ 下午茶供應各款三文治多士，如鵝肝、三文魚等。(\$158)



TWG Tea
 地址：中環國際金融中心商場一期1樓
 1022-1023號舖
 電話：2796 2828
 營業時間：10am-10:30pm
 平均消費：\$180 (午市) · \$120 (下午茶) · \$250 (晚市) /位
 備註：收現金及信用卡，設加一