

傳統優雅的 英倫代表 Portobello



下午三點三，沉醉在茶香與書香中，寫意。

紅茶以 Taylors of Harrogate 茶葉沖泡，茶香芳郁。



提起英式下午茶，大部分的香港人，只聯想到半島、文華、Ritz Carlton 的 high tea。但其實英國人的飲茶生活，又豈只三層高的甜品架？像蘇豪區的 Portobello，就是另一種英國茶室的氣氛。

在這裡，喝茶的時間是全天候的，早上前來，會看到有人邊吃著份量十足的英式早餐邊呷茶。下午茶時段，客人更擠得滿滿的。就連晚飯過後，不少英國人也會前來，吃點甜點，甚至柯打供應至凌晨的 high tea set，與朋友風花雪月一整晚。供應的茶、食品更英倫到不得了。茶的選擇共九款，都是傳統英式紅茶，像 English Breakfast、Earl Grey 等，全用過百年歷史的 Taylors of Harrogate 英國茶葉品牌沖泡，茶質素高，像 Earl Grey，橘紅色的茶色清澈，帶著幽幽佛手柑氣味，英國人喜歡加一點奶、加一點糖去帶出茶香。又像被譽為紅茶中之香檳的 Darjeeling tea，茶色金黃，入口溫潤，清香的麝香葡萄味叫人神往。

伯爵茶的奶，散發淡淡佛手柑香氣，隨個人口味加適量的奶、糖來喝，就是最傳統的英式喝法。



Praline Cheese Cake \$8
瑪芝士蛋糕上，鋪了焦脆香甜的焦糖杏仁，味道香濃，適合佐茶。



Portobello

地址：中環士丹頓街9號
電話：2523 8999
營業時間：星期一至四 9am-12mn、星期五至日 9am-2am
平均消費：\$100/位
備註：收現金及信用卡，設加一



英式早餐 \$108
全日供應，煎蛋、煙肉、香草腸、番茄及多士，再配上一壺紅茶，是正宗倫敦人的早餐。