

日本百年名店中村藤吉早前登陸香港，掀起了抹茶美食熱潮，多家餅店及餐廳紛紛以京都宇治抹茶粉入饌，推出各式美食，不讓中村藤吉專美。抹茶甜食做法多變，無論是傳統或新派做法，皆甘香味美，各有捧場客。

text/ 趙志雄
photo/ 郭正珊、趙志雄、
受訪餐廳提供、
Jimmy Luk



香甜紅豆抹茶慕絲餅 (\$330/磅) 充滿綠茶甜味。(c)



綠茶白朱古力慕絲餅 \$330/磅
白朱古力包裹抹茶慕絲、朱古力蛋糕及紅豆蓉夾心，層次豐富。(c)

M Matcha

甘醇茶點

一字治抹茶Tea

日本抹茶(Matcha)被奉為茶藝，其實也有親民一面，可入饌製成冷熱甜食。今夏除有中村藤吉名食，還有多家餅店及餐廳推出抹茶美饌。高級日本餐廳NOBU特別設計綠茶主題下午茶「悅茶敘」，選用京都宇治利根園茶舖出品製作，並請來茶師利田孝司來港教授員工泡茶技巧。下午茶餐有鹹、甜茶點各四件，包括焙茶味馬卡龍、醬油風味鬆餅、抹茶高夫、鰹魚牛油果豆腐、鴨肝粥燒、龍蝦山葵脆包等，配香檳一杯或綠茶凍飲，每位收費\$488。另可單點抹茶飲品，備有可可、草莓、黑豆乳、桂香抹茶及蘋果肉桂等口味。

傳統日式蕨餅

蜂蜜、紅豆及雪糕香甜可口，與抹茶是絕配。位於ICC高層的日本餐廳田合家，除有和洋風味的抹茶Crème Brûlée，餐牌還新增抹茶歐餅、抹茶芭菲、綠茶啫喱紅豆蓉伴雪糕、抹茶歐餅配傳統日本甜點，把藥業根曬乾磨粉，混合黃豆粉及抹茶粉製成，再沾上抹茶粉，以及淋上黑糖蜂蜜或抹茶綠醬品嘗，茶味甘香，屬經典美食。冰涼香醇的抹茶芭菲，將抹茶雪糕、綠茶啫喱、紅莓、白玉、米通及忌廉等層層疊上，夾雜米香及茶味，口感很豐富。

朱古力配搭抹茶，風味一流。喜歡抹茶朱古力蛋糕的，可一試帝苑餅店的綠茶白朱古力慕絲餅。白朱古力圓筒內有抹茶慕絲、朱古力蛋糕及紅豆蓉夾心，後者保留部分原粒紅豆，甜而不膩，茶味甘香突出。另有抹茶芒果慕絲杯、紅豆綠茶慕絲餅，選擇豐富。
查詢：a. NOBU/2313 2323、b. 田合家/2972 2666、c. 帝苑餅店/2733 2045



01



02



03



04

- 01 NOBU抹茶凍飲可選草莓、黑豆乳、桂香抹茶等口味。(a)
- 02 NOBU下午茶餐包括鹹、甜茶點各四件，包括焙茶味馬卡龍、抹茶高夫等。(a)
- 03 抹茶芭菲(\$138)有齊抹茶雪糕、綠茶啫喱、紅莓、白玉、米通等。(b)
- 04 抹茶芒果慕絲杯(\$42/杯)頂層是芒果粒及抹茶棉花糖，底層為抹茶芒果慕絲。(c)



傳統抹茶歐餅(\$98)沾上抹茶粉，再淋上黑糖蜂蜜或抹茶綠醬品嘗。(b)



綠茶啫喱伴雪糕(\$118)內有白玉、紅豆及雪糕，茶味突出。(b)



抹茶Crème Brûlée(\$95)為加入抹茶的法式焦糖嫩蛋。(b)

正宗宇治茶粉

抹茶擁有超過千年歷史，將綠茶蒸過及磨粉製成。最早源於中國隋朝，及後傳至日本，發展成茶道。位於日本京都的宇治市，有多家抹茶老舖，生產茶品舉世知名。在銅鑼灣city'super內的茶之環出售正宗宇治抹茶粉，大家可買回家泡茶，或製成不同美食。
查詢：茶之環/2917 7213



抹茶由中國傳至日本，發展成茶道。

社企茶香蛋糕

東華三院社會企業iBakery新推出的京都抹茶手工蛋糕，與京都凱悅酒店合作炮製。由酒店首席廚師安田後二指導及傳授食譜，選用名店祇園辻利抹茶入饌，無添加人造色素及香精，茶味香濃，不會有太重牛油味，值得一試。
地址：熙尼地城域多利道1號百年大樓第2座地下2號舖
查詢：2816 5233



iBakery推出京都抹茶手工蛋糕，茶味香濃，不含人造色素。