

搶搭單車熱潮 全新首屆『香港單車節』今年10月登場

單車運動在亞洲急速發展，除了專業賽事外，也有愈來愈多人閒暇之餘喜歡享受休閒單車樂趣，台灣更可見到許多消費者選擇單車做為代步工具，香港旅遊發展局也看好這波熱潮，將於今年10月10日及11日，舉辦全新體育盛事「香港單車節」，結合了單車活動及嘉年華兩大元素，著名景點青馬大橋更破天荒首度開放予賽事使用，沿途可飽覽ICC環球貿易廣場等的壯麗美景，屆時海內外的專業車手與騎友將齊集尖沙咀，港旅局也特攜手多家業者推出特色行程，邀請單車愛好者一起來享受一場融合單車、音樂、美食與表演的精彩盛事。



台灣業者也有香港單車行程的包裝喔~

更多訊息快上官網了解: <http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/highlight-events/cyclothon.jsp>

香港麗思卡爾頓酒店誠意呈獻 「士多啤梨朱古力幻想曲」

香港麗思卡爾頓酒店由9月1日至30日誠意呈獻「士多啤梨朱古力幻想曲」，為客人送上象徵愛與浪漫的經典組合。多款士多啤梨與朱古力的絕妙美點將於Café 103平日的下午茶及週末限定的士多啤梨下午茶甜點自助餐推出，讓客人在雲層中沉醉於甜蜜的士多啤梨朱古力夢幻世界。



賓客除了可在繁忙的工作天細味這窩心沁人的下午茶一洗疲勞，也可在悠閒的週末盡情享受琳瑯滿目的下午茶自助餐美食，浸沉在士多啤梨與朱古力的誘人香氣中。是次週末下午茶自助餐供應多達二十款可口小點，當中包括傳統英式甜品士多啤梨忌廉蛋白脆餅，入口即溶的蛋白脆餅、鮮甜的士多啤梨與軟滑的忌廉環環相扣，糅合成令人再三回味的極致滋味。

更多圖片可下載

<https://www.dropbox.com/sh/6k27osdopw49ls0/AABme7Fo6wNzl2MDXvTj9Ck9a?dl=0>

更多訊息請洽官網：<http://www.ritzcarlton.com/en/Default.htm>

香港置地文華東方酒店

MO BAR乘聯皮革工藝大師ASSAAD AWAD推出前衛下午茶

今年九月，創意無限的MO Bar團隊將與西班牙馬德里著名時尚皮革及配飾設計師Assaad Awad合作，推出破天方的下午茶－一個別具意義的前衛下午茶。客人將可親身目睹Awad為天后級歌手Lady Gaga設計的Yes I Wood長裙。

其標誌性的經典「Awad Madrid」系列以古典捆綁藝術為靈感，將傳統與現代、古典美及超前衛藝術結合成手工藝品。「Awad Madrid」系列晚宴手袋將幻化成MO Bar下午茶一系列的精緻鹹甜小吃。於整個九月，Assaad Awad將於MO Bar「Shell」開設Pop-up商店，讓都市潮人有機會購買整個系列的皮革手袋及配飾，展示個人風格。



Assaad Awad
西班牙時尚皮革及配飾設計師



Wonderwood 手袋



由Awad設計的限量版手鐲



“Yes I Wood” 長裙

詳細資訊快上官網了解更mandarinoriental.com/landmark

「香港FUN享夏日禮」大買．愛吃．玩不停 祭出即到即賞、超過240萬個獎項 離港再抽「百萬富翁遊香港」

日期：2015年6月15日 – 8月31日



1) 抵達香港「即到即賞」(獎品總額逾新台幣16億元)

旅客到達香港國際機場即可參加「即到即賞」電子抽獎贏取獎品一份，有機會獲贈包含市價NT\$14萬的陀飛輪腕錶、鐵達時(Titus)鑽錶、Apple Watch、迪士尼樂園酒店住宿、勞斯萊斯機場接送、Sony E4G手機，以及迪士尼樂園、海洋公園、杜莎夫人蠟像館、天際100等免費景點門票。

2) 離境時參與「百萬富翁遊香港」大抽獎(獎品總額逾新台幣1,200萬元)

旅客在機場離境前還可參與壓軸的「百萬富翁遊香港」大抽獎，10名終極幸運兒將可攜一名親友，以「富豪級」待遇重遊香港，享受4天3夜頂級之旅。

3) 盡享香港商家優惠

旅客在出發前可透過香港旅遊發展局官網以及「香港．我的智遊行程」手機APP下載電子優惠券，內含餐飲、購物、住宿、景點等優惠。除了電子優惠券，旅客亦可憑「優惠卡」(於香港國際機場入境檢查大堂前派發之「歡迎禮包」內)於貼有「香港FUN享夏日禮」標誌的參與商店享受不同尊榮優惠。

快上香港旅遊局官網,了解更多

<http://www.discoverhongkong.com/tc/see-do/events-festivals/highlight-events/summer-fun.jsp>

時代廣場全球限定 GUNDAM docks at Hong Kong II開幕禮

今個夏天，時代廣場呈獻震撼的全球限定高達展覽「GUNDAM docks at Hong Kong II」，慶祝BANDAI 模型35周年。全球最大聯邦軍1:3 RX-0 獨角獸高達(Unicorn Gundam)、1:3 飛翼高達 (Wing Gundam)強勢出擊。還有著名日本高達機械設定師Hajime Katoki老師的藝術展，亦是首次在日本以外地方展出。



是次展覽足足用了1年時間製作及組裝而成的7.5米高的1:3 RX-0 獨角獸高達，以NT-D模式於地面露天廣場矚目登場，屆時「獨角獸高達燈光匯演」將於每日晚上6時至10時期間每半小時呈現大家眼前，利用時代廣場最新HDTV大電視、配合映片、燈光和聲效煙效，令你仿如置身UC宇宙世紀地球聯邦軍同新自護軍的戰場，見證獨角獸高達以NT-D模式出擊的情境!!

傳奇功夫巨星楊紫瓊蠟像正式進駐香港杜莎夫人蠟像館 「功夫專區」內唯一女將楊紫瓊 以全新造型亮相

蠟像以《臥虎藏龍》角色俞秀蓮的造型進駐蠟像館近期開幕的「功夫專區」，與傳奇功夫巨星李小龍、成龍及甄子丹一同向香港武術電影致敬。香港杜莎夫人蠟像館為慶祝開幕十五週年，特意打造「功夫專區」，全新展區是蠟像館第三次大型擴館計劃中其中一個重點項目之一，除了雲集四位傳奇巨星，更設有一系列互動遊戲，為訪客帶來不一樣的武術體驗。



西九藝術自由約

定期免費戶外活動「自由約」將於8月9日在香港西九文化區新開的苗圃公園揭開序幕。這場推動藝術自由的藝術盛宴，為觀眾帶來多姿多采的節目：區內滑板高手參與Nike City Jam 滑板比賽，表演花式動作，競逐滑板王寶座；運動愛好者可以參加街頭健身和花式足球表演；本地獨立樂隊在台上演奏強勁的流行樂與搖滾樂；參加者可逛「青草地攤」手作攤位市集，更可加入環保工作坊，學習植物紮染布藝，親手製作天然蚊香。

「自由約」將於8月至2016年3月期間，在每月的第二個星期日在香港的新興文化藝術區 - 西九舉行。



「鬼門關開」- 盂蘭節 (8月14日至9月12日)

香港是個華洋共處的多元文化社會，談起跟鬼相關的節慶，就有西方的萬聖節及中國的盂蘭節（又稱中元節）。盂蘭節也是中國傳統祭祖的節日之一，香港人俗稱其為「鬼節」，因為傳說農曆七月鬼魂可以來到人間。部分市民會在路邊焚燒紙錢香燭以超渡遊魂，特別在農曆七月十五日那一天。

在這個月裡，香港各區的公園、廣場或球場多會舉辦盂蘭勝會，其中的神功戲表演可說是重頭戲。神功是指為神做功德之意，因為慶祝神誕或配合打醮等活動而上演的戲曲便被稱為神功戲。一般神功戲會在臨時搭建的竹棚上演，以便人神共樂。

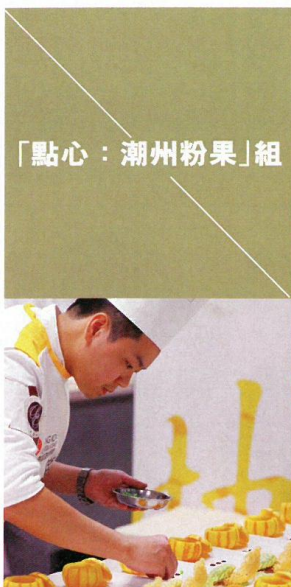
香港潮人盂蘭勝會 – 傳承盂蘭文化

香港的潮籍人士約有120多萬，過去他們從中國內地移居到港時帶來了盂蘭勝會的傳統，至今已有百多年歷史。他們所辦的盂蘭勝會，從農曆七月初一舉行，一直到七月底，活動包括祭祀、燒紙錢、派平安米、福物競投、神功戲演出等。盂蘭勝會更於2011年被列入第三批《國家級非物質文化遺產名錄》中。



2015美食 之最大賞

「點心：潮州粉果」組

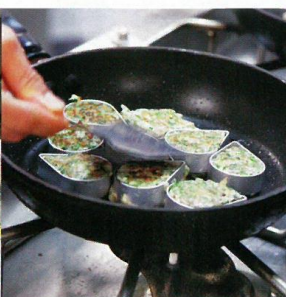


「雞煲」組



由香港旅遊發展局主辦、香港中華煤氣有限公司協辦的2015年「美食之最大賞」，日前已假中華廚藝學院舉行決賽，由本地名廚、星級食評家及各界名人組成的專業評審團評選出各個獎項，其中有9個菜式獲頒發「至高榮譽金獎」殊榮。今年的賽事分為「點心：潮州粉果」、「肉餅」、「蔬菜和菇菌」及「雞煲」四組，晉級至決賽的作品是經過激烈的初賽，從逾百款菜式中脫穎而出。今期我們將帶您一探集色香味於一身的得獎菜式，如果想品嚐這些佳餚，更可於8月「香港FUN享夏日禮」推廣期內，以八折優惠價大快朵頤。

「蔬菜和菇菌」組



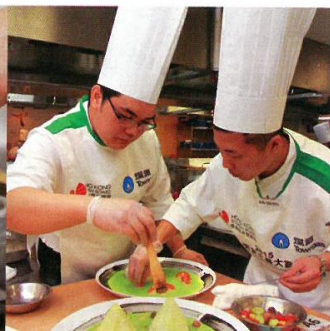
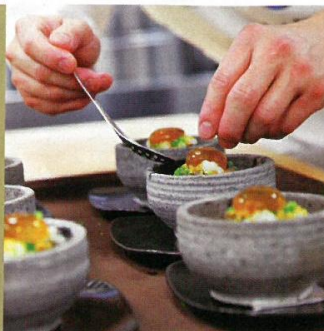
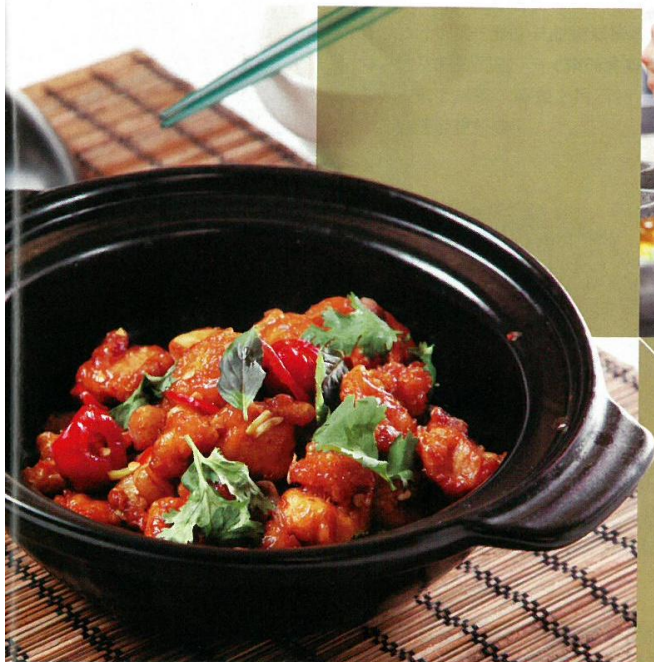
香港菠蘿報



香港旅遊發展局

香港素來被讚譽為美食之都，其中變化豐富、博大精深的中菜更是蜚聲海內外。城中美食界的年度盛事「美食之最大賞」正是展示中式佳餚的權威平台，不僅令來自各知名食府的頂級廚師們可盡情展現技藝，呈現傳統與創新，亦讓本地市民及更多遊客有機會了解及品嚐最具代表性的中式美饌。

text | Penny Cheung、Helen Ren@UM photo | Lam、Sky、Kee、Chow art | Go 資料由客戶提供



「肉餅」組



八折享用得獎菜式

於今年8月「香港FUN享夏日禮」推廣期內，凡惠顧得獎餐館，不論消費金額，即可以八折優惠價享用該餐館的2015年「美食之最大賞」得獎菜式一客。若得獎菜式售罄，餐館將提供菜單中其他相等或更高價值的精選菜式。

細則：

- 此優惠只限於2015年8月1至31日期間使用，逾期無效；優惠只限在餐館內享用。
- 此優惠只供每次交易／每桌使用一次；並不可與其他優惠同時使用。
- 此優惠不可兌換現金、其他產品或優惠。
- 查詢、訂座、詳細條款及細則，請聯絡有關餐館。
- 香港旅遊發展局並非產品或服務供應商，故此將不會就有關產品和服務承擔任何責任。
- 如有爭議，香港旅遊發展局及參與得獎餐館擁有最終決定權。



主辦機構：



HONG KONG
TOURISM BOARD
香港旅遊發展局

協辦機構：



煤氣
Towngas

2015美食之最大賞

「點心：潮州粉果」組

從街坊茶樓到連鎖酒樓，潮州粉果可說是隨處可見的經典點心之一。大會要求食材中必須用到花生和沙葛，其餘則可自行發揮。參賽作品中，有的重現懷舊做法，有的造型新穎趣致，驚喜多多。

至高榮譽
金獎

潮州粉果石榴球

獲獎餐館：
港島海逸君綽酒店—君綽軒
獲獎廚師：林春山



設計這道點心時，我們想到有枝葉便有果實，而這果實就是潮州粉果，特別加上紅谷米令粉果皮呈現粉紅色。



以鹵水滷約5小時的腩肉，與沙葛粒、菜甫粒、蝦米仔等炒至金香。用生粉和澄麵加滾水做皮，再加入紅谷米粉入色，令粉果呈現出石榴般的色澤。皮薄餡多，口感豐富又入味。最巧妙的是以壺仔造型的青瓜盛放潮州辣椒油，沾上一些與粉果同吃，令品嚐的過程都變得詩情畫意起來。

金獎

潮州粉果 點一龍

巧借粉果之形製成可愛的熊貓造型，以香脆的花生、爽口的沙葛及香濃的非菜等食材製成餡料，包於薄皮內，蒸4分鐘即成，味富層次，賣相又討喜。



金獎

櫻花蝦粉果

龍皇酒家（餐港灣店）

將叉燒粒、韭菜花及菠蘿片入餡，香口中帶有酸甜，口味特別。獨特的造型令人眼前一亮，將相庭雕片至成船隻狀，「載」上晶瑩剔透的粉果，頗有意境。



金獎

潮果三弄

怡東酒店—怡東軒

這道得獎菜式由三款不同味道的潮州粉果組成，包括：潮州娥姐粉果、菠蘿素粉果、甘菊蟹肉粉果。賣相吸引，叫人一試難忘。



至高榮譽
金獎

潮州真功夫粉果

獲獎餐館：
彩福皇宴（佐敦店）
獲獎廚師：朱進輝



潮州人飲茶時會配上功夫茶，因此取名「潮州真功夫粉果」。用上一份蒸、一份炸兩種製法，還加上了黑松露，一咬開就聞到陣陣香味。



一蒸一炸兩款潮州粉果各具特色，蒸製而成的粉果外皮透薄又柔韌，內有豬肉、蝦米、菜甫等餡料，口味傳統；炸的那份香脆鬆化，添加了黑松露，十分香口又具新意，配上浸泡有韭菜粒的湯一起食用，不會覺得膩。



「點心：潮州粉果」組
名譽顧問
梁文韜

對於今時今日的廚師來講，最難的部分其實是用家常的簡單材料，製作無限創意。此次比賽作品質素均不凡，既保留潮州粉果的家常風格，亦見到巧妙的配搭在其中，體現出廚師的高水準，更欣喜見到幾近失傳的傳統手藝「攞辦仔」的出現。

「肉餅」組

肉餅是經典的粵式家常小菜，參賽作品中除常見的配料外，還能見到紫薯、鵝肝、櫻花蝦等，都是別具風味。大多數的作品減少了肉餅一貫的油膩感，將這道傳統小菜輕盈變身。

至高榮譽
金獎

白翠紅玉藏珍地

獲獎餐館：
城市花園酒店—粵
獲獎廚師：胡炳立



這道菜最絕妙之處是頂上啫喱狀的分子肉汁豉油，開始食的那刻戳破它，肉汁就會溶入肉餅中，特別以石鍋上，保持了肉餅的溫度。



將分子料理的理念加入到傳統蒸肉餅中，別出心裁。頂層啫喱狀的分子肉汁輕戳即破，滲入加入了冬菇及馬蹄的肉餅中，令肉餅味道更多汁鮮美；配上肉餅上的鵝肝、帶子及鹹蛋同吃，一口吃到多重滋味，鮮上加鮮，再加上用石鍋盛放，熱辣辣更好味。

至高榮譽
金獎

金勾梅菜蒸肉餅

獲獎餐館：
國金軒 The Mira
獲獎廚師：關浩文



我們花了很長時間的思考設計這道菜，除了用鮮腐竹包裹之餘，還將梅菜切成小丁狀釀入肉餅中，就好像甜品「心太軟」的效果一般。

肉餅被緊實地包裹在腐皮內，一啖下去，釀在中心的梅菜溢出汁水，滲入肉餅中，是精華所在。上面還鋪有炸至金黃的白鯽魚，香脆可口，與肉餅同吃，搭配出特別的口感。



至高榮譽
金獎

紅米肉餅伴紫薯

獲獎餐館：
會所1號（萬濤店）
獲獎廚師：黃守文



現在的菜式常需要有多一些蔬菜在裡面，所以我們亦加入了紫薯、紅菜頭、甘筍、迷你蘿蔔等，更健康之餘，又讓傳統口味有所變化。



用上馬蹄粒、紅菜頭加入豬肉中，一分為二，一半以傳統形式蒸，鬆化口感中帶咬口；另一半則玩創意，包起紫薯蓉、甘筍條及迷你蘿蔔，沾上脆米同炸，入口外層香脆，內裡的肉餅嫩滑鮮美，馬蹄爽脆，又帶有紫薯的甘香，口感好豐富。

金獎



金鑲玉葉

海景嘉福酒店—海景軒

別具心思地將肉餅以三種形式炮製，第一份加入馬蘭頭葉及馬蹄碎後，釀入花罐形模中煎至金黃色；第二份則拌入紫薯、冬菇等，做成餅狀後再蒸；第三份則是加上了冬菇及鹹蛋後蒸熟。才成為這道賞心悅目菜式。



「肉餅」組
名譽顧問
唯靈（麥耀堂）

參賽者能發揮創意，在食材配搭及烹調方式上作出改變，為傳統的肉餅展示出新面貌和新口味。彼時注重肥瘦均勻，肥肉起碼占至3至4成；現在的飲食潮流則越來越注重健康，所以參賽者們都盡量做到健康與口味兼顧。

2015美食之最大賞

「蔬菜和菇菌」組

港人平日食好多肉，但如果是這些造型別緻又口味一流的蔬菜及菇菌菜式，是不是也覺得好吸引呢？簡單的食材，在大廚的手中卻是可以千變萬化，參賽者們巧妙融合多種煮法烹調蔬菜及菇菌，將創意發揮至最大。

至高榮譽
金獎

綠萼紅梅鴛鴦菌

獲獎餐館：
怡東酒店—怡東軒
獲獎廚師：黃永強



我們曾到雲南考察，當地盛產菇菌，因此我們選用了多種菇菌入饌。特別做了菇包，皮薄餡多，外皮沾上可可粉，能以假亂真！



「三菇鼎立」的造型引人入勝，排列在中間的菇包外皮鬆軟，餡料則是貨真價實的多種菇菌，充滿菌香；排在一側的則是冬菇釀蝦膠，濃郁的菇味配合鮮甜的蝦膠，交織出雙重美味。

至高榮譽
金獎

綠野鮮蹤

獲獎餐館：
旺角朗豪酒店—明閣
獲獎廚師：陳漢章



作品最特別之處在於柚皮，以油炸的方式處理，再配上鎮江醋汁及開心果仁碎，發現味道相當美。



將油雞縱菌、彩椒、松子及炸熟的雜菌及南瓜粒同炒，放於蓮藕盞上，入口多重菌菇香氣滿溢，令人回味。柚皮沾上脆漿後炸至金黃，拌上煮至起膠的鎮江醋汁，如此炮製柚皮的做法實屬新穎，配合巧妙。

金獎

金盞菌皇 龍皇酒家（黃埔店）

焗香的燒烤菇內釀有糯米、香芹粒及帶子粒，米網炸盡再落牛油燜，一口下去，脆軟相間，菇味濃郁。



金獎

麟粵山莊 麟宴廚·藝

整道菜如畫一般，賣相吸睛。冬瓜切成六邊形薄片，內藏鮮冬菇、秀珍菇、靈芝菇、摩利蘭、蟲草花等豐富餡料，冬瓜的清涼與菇菌的香氣好夾。

金獎

鮑苑 國金軒 The Mira

將榆耳、黃耳、雲耳、杞子炒香作底，擺在上面的龍蝦環加入白胡椒及調味料，鹹鮮入味；蔥筍伴有松露油，龍蝦內是炒香的肉鬆及黑松露，好香口。



金獎

菌皇三重奏（舞茸豆腐、丹松卷、 菌皇流心球） 彩福皇宴（佐敦店）

煎香的舞茸菌鋪在豆腐上同燜，入口嫩滑，富有豆腐清香及菌香；竹笙內有茶樹菇、龍眼菇及火腿條，鮮美爽口；蝦膠中釀入松露凍及芝士粒，外層脆口，內裡香濃鮮美。



「蔬菜和菇菌」組
名譽顧問
葉樹堃

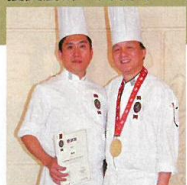
蔬菜原本口味偏清淡，需要利用適量及適合的調味帶出其清新的原味；而菇菌香味特別，應發揮這一特色。決賽作品質素整體不錯，部分表現更突出，不僅造型具有創意，更重要的是將平淡的東西做到好味。

「雞煲」組

近幾年雞煲熱度持續不減，深受一眾饕客喜愛。決賽作品中加入不少創新理念，將醬料進行革新，或嘗試破格的配搭方式，在坊間眾多的雞煲菜式中脫穎而出，各具風味。

鳳躍天仙 (乾坤無花果 鹹檸雞煲)

獲獎餐館：
香港黃金海岸酒店—粵
獲獎廚師：周漢玲



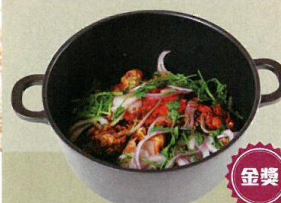
我們嘗試從不辣的雞煲著手，發現無花果的鮮甜味獨特，還用了茶餐廳的飲品—鹹檸七做調味，帶出這道新口味雞煲！

這道菜很考驗廚師對火候的掌握，既要燜熟雞件，又不能令無花果太爛。以無花果及鹹檸七調味的創意極佳，清甜中帶少少酸，減少了雞煲的油膩感，也讓雞肉更惹味，令人印象深刻。最難度的地方，雞件盡收醬汁精華，鮮中帶有清甜。



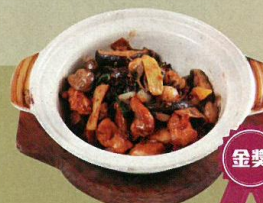
鳳騰
東來順（銅鑼灣店）

與坊間做法大不同，以原隻雞起肉後，用雞骨熬成濃湯，再將雞肉剁碎，與臘鴨胸及各式野菌混合後搓成球狀煎香，加上自家製醬汁，惹味非常。



秘製麻辣雞煲
名門饕客（元朗店）

以白雞、麻椒、八角等豐富香料與麻辣醬、花生醬炮製醬汁，與雞件及蟹同煮。掛著汁醬的雞肉爆發出複雜的鮮香層次，香中帶麻辣，辣度剛剛好。



鳳舞香羅
香港旺角朋豪酒店—明閣

加入了珍貴的鵝肝作輔料，又用上鵝肝醬點睛，雞件盡收其精華，鮮香入味，再配上炒香的雞菌，各種食材的鮮味互相提升。

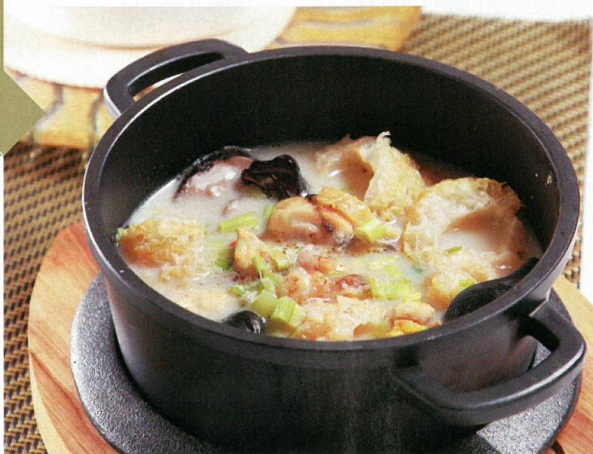
鮮淮山鰻肚 馬來胡椒雞煲

獲獎餐館：
太興（淘大店）
獲獎廚師：羅子健



我們希望打造一款較為健康清新的雞煲，因此特別選擇鮮淮山入饌。搭配鰻肚，最後用上香味突出的馬來胡椒熬成濃郁湯底，令味道更鮮美。

飲一啖湯已覺得非常鮮美，馬來胡椒香氣十足。雞件肉質鮮嫩，鰻肚爽脆，不僅口味一流，而且還搭配有養生食材鮮淮山，令菜式更具營養價值。



「雞煲」組
名譽顧問
黃雅歷

雞煲的醬汁可謂是關鍵，醬汁要做得惹味香口又不能油膩，若是辣味的雞煲，還要拿捏麻香及辣味的比重，參賽者們都掌握得很到位，評審們都食到停不下口。另外，食材的配搭也見創新，且與主角相得益彰。

Special Trip



愛玩客旅遊日記

subject HONG KONG date 6/25 Day THU
Editor 陳淑玲 Text & Photo Cindy Design Kate Thanks 香港旅遊發展局

永遠玩不完！ 好玩香港鮮風貌

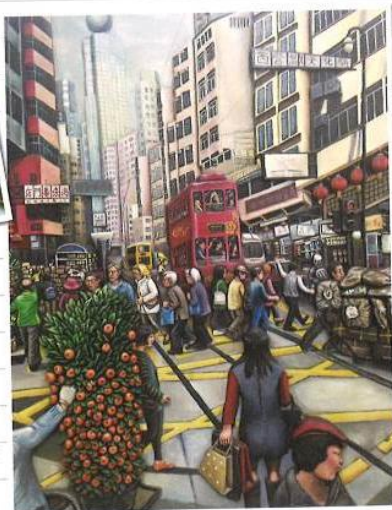
FRESH NEWS
FRESH FOODS

隨著香港地鐵港島綫往西開通，被香港人喻為「底層人民的最後堡壘」的西環一帶，逐漸揭開神秘面紗，老香港堅守著好味道與舊模樣卻讓人充滿新鮮感；而香港的「吃東西」永遠不嫌少，創新的料理手法顛覆傳統港味，讓每來到香江總充滿超級新鮮味。

老西德的復古眼鏡已經很少見了。



傳承至二代的老闆，低調地收藏很多珍寶。



老香港西環的街市情景，藉由3D浮雕表現出。

搭地鐵深入西環發現香港新天地

2015年開通的港島綫西環地區地鐵，從上環往前一路向西，分別是西營盤站、香港大學以及堅尼地城站，嶄新的地鐵站路線像是把西環地帶的神秘面紗揭開。

上環站的下一站為西營盤站，這一地區擁有許多獨特的小巷風情，最特別的就屬走出西營盤地鐵B1與B2出口時，由居港英籍藝術家Louise Soloway Chan打造出西區店舖及街景的藝術浮雕，只見街角水果攤的老婆婆正吃著公仔麵、揸著小孫子的婆婆看著街邊鞋攤，消防員忙著整頓市容……維妙維肖的雕刻讓經過的遊人無不停下

腳步駐足欣賞。另外一旁也有著8幅由藝術家羅文樂帶領香港年輕人，以文字與插畫記載的傳統店舖風貌的畫作，也是一大亮點。

走出西營盤站，也有值得一探的景點，位於果菜市場旁的希路眼鏡，這兒是已經傳承第二代開立30多年的老店舖，看似低調店面卻有著大驚喜，原來老闆因為自己喜愛且收藏有成，店內珍藏了許多復古眼鏡，來自西德時期的眼鏡、清朝時傳下的水晶雲石鏡片眼鏡、復古Chanel眼鏡等，都是老闆的珍藏，非常值得細細賞玩。

希路眼鏡

- ① 香港皇后大道西276號
- ② +852-2546-0053
- ③ 週一至六11:00~20:00、週日10:00~19:00

香港大學的思古幽情

續接西營盤站的香港大學站，把地鐵站直接延伸進學校內，開通後的便利性讓學生們都興奮極了。身為香港最老最有歷史的學府，學校內充滿許多表現當時時代背景的建筑，如愛德華巴洛克風格、中西合併的建筑、具有歷史感的磁磚等，都非常值得細看。

而也因為建筑本體的獨特性與以及歷史意義，許多香港電影都特別到此來取景，最知名的就屬李安導演的《色戒》，其中熱血青年上

課的地方就是在文學院裡面；電影裡在禮堂內廳演講的場景，也就是在香港大學禮堂內取景。也因為有國際電影的大加持，除了在大學內上課的學子之外，也經常瞧見遊客穿梭在校園間興奮的尋找劇中景點。

踏入香港大學
裡，彷彿走進
舊時光。



香港大學

- ⑩ 香港西環薄扶林
- ⑪ +852-2859-2111
- ⑫ 由於是學校地區，造訪此地請勿打擾學生上課

戰前的磁磚與
戰後的地磚，有著
清楚分界。

新興食家的流沙
包與其他茶點，
令人回味無窮。



堅尼地城站的著迷老滋味

港島線地鐵最後一站是堅尼地城站，由於這裡是香港島區的最西陲，早期發展以工業建設、焚化爐、水泥廠、居民住宅為主，也因此在此堅尼地城站後，可以感受到濃濃的在地人生活風貌，傳統市場、大排檔、老茶餐廳等，都是非常市井風貌。

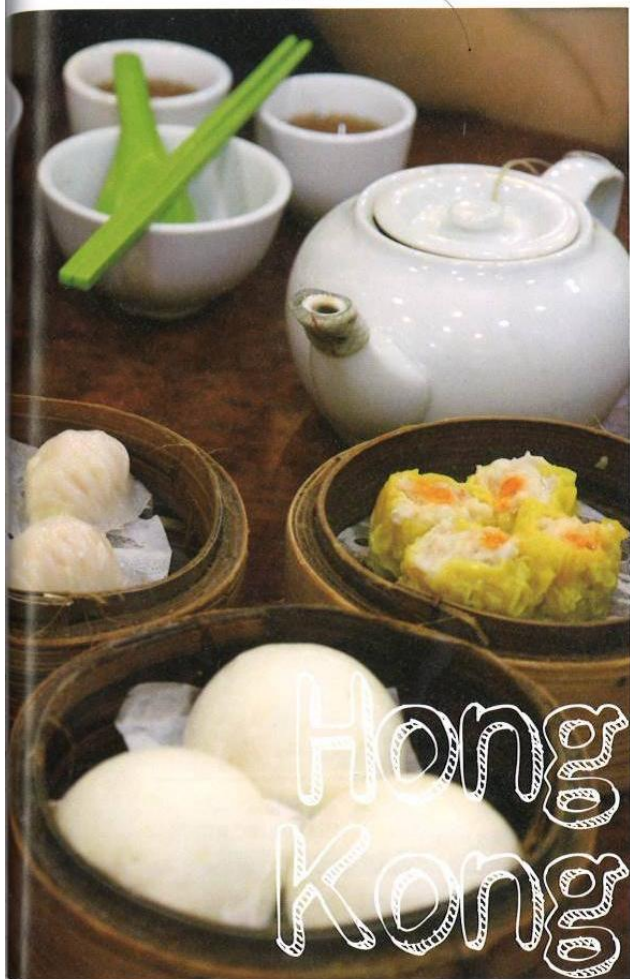
來到堅尼地城最不可錯過的，當屬被CNN選為香港最佳午夜點心的「新興食家」，營業時間從凌晨3:00到下午4:00的茶餐廳，是許多當地人最愛的茶店，以便宜價格、不隨便口味為主，連香港天王陳奕迅、謝霆鋒等都經常來此光顧。老口味的燒賣、蝦餃、蘿蔔糕等應有盡有，最讓人驚艷的就屬流沙包，熱騰騰的流沙包在蒸籠內散發香氣，在店員吆喝下出爐隨即被端上桌，冒著蒸氣的白嫩流沙包皮Q有彈性，剝開後鵝黃色的奶黃順間流出，一口咬下，鹹蛋黃的微鹹微甜滋味，伴隨嫩皮的彈性口感，協調的味道在嘴巴裡迸開，令人超級驚艷。



有許多居民會天天
都來此報到。

新興食家

- ⑩ 香港西環士美非路8號美暉大廈地下
- ⑪ +852-2816-0616
- ⑫ 3:00 ~ 16:00



Special Trip



特別的解構法則，用分子料理重新定義港式食肆。

神級的廚魔上菜

香港米其林三星餐廳「廚魔Bo innovation」，是不少饕客訪港必試的料理。名氣極大的「廚魔」二字，是主廚梁經綸的自稱，他就讀隔音工程，於英國長大，父母是香港人，廚藝完全自學，也因此能夠自由組裝食材，拼貼出料理的創意。

「廚魔Bo innovation」於2009年獲得米其林一星，2010年米其林2星，2014年米其林三星，更曾被國外媒體選為全球必吃101間餐廳。外觀看起來是西餐，卻主打中式餐點料理。

採用分子料理手法來佈菜的廚魔，從前菜至甜點都打破料理限制，更用極好紅白酒佐菜。其中最特別的當屬「叉燒包」一菜。使用極薄的皮裹住內裡，含在口中咬破後，彷彿一次吞下3顆叉燒包味道的湯汁汨汨流出，改變味覺用喝的，也是一番品味。



一整顆訪若蛋黃，一口咬下卻溢滿叉燒包滋味，讓人大呼驚奇。

老菜新吃時尚變身

座落於中環心臟地帶的威靈頓街的大官廳，是集結摩登吧檯與傳統中式料理的新形態店面。透過美酒佳餚、藝術和設計，讓客人感受香港的獨特歷史與傳統。

一樓是格調別緻的摩登吧，讓賓客置身於洋溢時尚中式設計的優雅裝潢品嚐美酒、消遣暢敘，2-3樓則呈獻正宗而新穎的中式餐點。

其中黑魚子片皮鴨選用2.5 kg的北京鴨自家醃味風乾，精心的切成6小塊配上層餅，讓2、3人共餐也可品嚐北京填鴨。再配上法國的黑魚子，黑魚子的鹹香與北京鴨的油香完全融合。蜜汁匈牙利攀毛豬叉燒則是花了3個月選擇成長於零下20度的匈牙利攀毛豬，脂肪分布均勻，選用梅頭肉，以秘製叉燒汁醃2至3小時，由頂層的廚房自家燒製，口感豐厚扎實。



用黑魚子醬與鴨鴨重新將中菜定義。

1樓的酒吧，西式飲品中式裝杯，創意十足。



廚魔 BO Innovation

香港灣仔莊士敦道60號 J Senses 2樓13號舖

+852-2850-8371

www.boinnovation.com

Tycoon Tann 大官廳

香港中環威靈頓街74號

+852-3125-3228

www.tycoontann.com

Special Trip

韓風席捲韓流登陸香港

韓流風當道，這股旋風也吹到香港杜莎夫人蠟像館內，趕在暑假之前推出的「韓流專區」，這個是全球杜莎夫人蠟像館第一個以韓風為主導的主題展區。這個韓流專區首推席捲亞洲的韓劇《來自星星的你》中飾演都敏俊教授的金秀賢，不但栩栩如生的蠟像站在場中，甚至移植了《來自星星的你》劇中都教授的書房場景。另外還有韓國至尊組合東方神起成員鄭允浩和沈昌珉，以及男子組合2PM的Nichkhun、《冬季戀歌》的裴勇俊等。自此之後遊客只要飛到香港就能跟彷彿真人一樣的蠟像合影。另外一位超級偶像崔始源與一位神秘韓星的蠟像也即將在年底出現，讓喜歡韓流明星的粉絲超級期待。

2PM的Nichkhun正在
等着你。



重現了都教授
書房場景，中央
的都教授正深
情款款地看着
你。



東方神起成員鄭允
浩和沈昌珉也是超
人氣偶像。

香港杜莎夫人蠟像館

- 📍 香港凌霄閣山頂道128號
- ☎ +852-2849-6966
- 🕒 10:00~22:00

藍色牆面與彩繪
唐樓，成為新新
拍照景點。



彩繪新牆互動超可愛

如果喜歡香港文創小物的人，一定不會錯過香港自創品牌「GOD住好啲」，已經成為香港文創品牌代表的GOD住好啲，除了不斷推陳出新創新商品外，也積極朝向國際發展，拓展至海外。近期更加入了城市彩繪的行列，將品牌本身的美學哲學，用於城市地景上。在中環的GOD住好店舖外，嘉咸街和荷李活道交界處，順著階梯往上彩繪了一系列的

香港「唐樓」老公寓場景，所謂的唐樓就是指沒有電梯的舊式香港公寓，古樸的彩繪手感與把生活民居場景都畫出來了，讓這兒也成為了近來新興必去打卡拍照的超可愛場景。

唐樓彩繪牆

- 📍 香港中環嘉咸街和荷李活道交叉口

Special Trip

可愛風與中國風混搭的Kitty來襲

就像台灣風靡的萌角色餐廳一樣，香港的港式料理也與萌教主做了完美結合，創造出全球第一間HELLO KITTY中餐館。創辦人萬光原為養生專家，秉持著想要讓大小朋友都能開心享用健康菜色的初衷，努力向三麗鷗公司爭取，開起了「HELLO KITTY中菜軒」。耗時1年半，並邀請到在日本有「中華料理第一人」之稱的羅旭昇主廚掌廚，成功地把健康與可愛結合，甫開幕之後就成為香港最新流行的朝聖地。其中最可愛莫過於有著KITTY臉龐的蝦餃、流沙包甚至是用天然食材染色的紅蘋果雞絲飯，都是餐廳的經典代表作。



超級人氣的KITTY三寶——流沙包、馬朱糕與蝦餃。



一個個包子都是手工實時製出。



紅蘋果雞絲飯用天然食材染色，健康與可愛兼具。



彈頭先生咖啡廳裡，可愛風大行其道。



開幕時，彈頭先生「本人」還到場歡迎大家。



香港旅遊發展局提供

彈頭先生歡迎你

除了超級少女KITTY之外，7月的香港又再增添一處超萌餐廳——「彈頭先生咖啡館」(Mr. Potato Head Caf)。由日本咖哩專門店 Izumi Curry 特別聯同孩之寶打造，把原本在《玩具總動員》內當作配角的彈頭先生，變身為店鋪主角，彈頭先生與太太的身影，充滿在餐廳內的各處、屏風與角落邊，當然等身的彈頭先生也會在門口等待粉絲的到來。而在電影裡經常眼耳口鼻手腳都會掉下來的彈頭先生，也把掉下來的構想融入菜色中，只見彈頭先生的眼耳口鼻以糖霜出現，或者是整顆彈頭端上桌，都超級吸睛。

彈頭先生咖啡館(Mr. Potato Head Café)

- ☎ 香港 Izumi Curry 屯門V City及尖沙咀Mira Mall分店
- ☎ +852-2392-6222
- HELLO KITTY中菜軒
- ☎ 香港油麻地廣東道332-338號利來洋樓A至C地舖
- ☎ +852-8202-8203
- ☎ 11:00~23:00(22:30LO.)
- ☎ www.hellokittychinesecuisine.com.hk

今夏到香港・隨到即有禮

時間 即日起至8月31日

活動內容

想要去香港的愛好者們一定要注意，香港旅遊發展局發起「隨到即賞」的活動。旅客只要到達香港國際機場，過海關前拿到歡迎禮包，裡頭就會有超級驚喜大禮。

包盒

1. 人人有獎旅客好禮(獎項高達包含名錶、米其林餐廳星

級體驗、景點入場券或其他各式各樣的禮物)只要前往港大堂「即到即賞」櫃位，出示護照便可領取禮物。

2. 免費7天csl Wi-Fi通行證，可在香港免費使用網路。
3. VIP優惠卡，可在香港享有各種餐飲購物優惠。

PS.另還能參加百萬富翁大抽獎活動，只要在離港前填好VIP優惠卡即可參加「百萬富翁遊香港」抽獎。10名終極幸運兒將可攜伴享受超過30萬港幣的「4天3夜頂級之旅」。

食尚玩家~暑假香港特別企劃

20150804 暑假香港特別企劃 爸爸暑假去哪兒

<https://www.youtube.com/watch?v=OfdsyNRIOUg>

<https://www.youtube.com/watch?v=VV-6A87XjtY>

<https://www.youtube.com/watch?v=3p-nALMKBEg>

<https://www.youtube.com/watch?v=JYCar1HvY4I#t=87>

20150811 暑假特別企劃 - 說走就走 香港 港愛港橫-行無阻

<https://www.youtube.com/watch?v=KVWIMO0gMHE>

<https://www.youtube.com/watch?v=UqRCW9zoMBQ>

<https://www.youtube.com/watch?v=7I7u2yZPB0I>

<https://www.youtube.com/watch?v=Rhe1mM-IOOA>

食尚玩家介紹的店家名單

20150804 暑假香港特別企劃 爸爸暑假去哪兒

<http://supertaste.tvbs.com.tw/review/category001/article-300598/>

20150811 暑假特別企劃 - 說走就走 香港 港愛港橫-行無阻

<http://supertaste.tvbs.com.tw/review/category001/article-300660/>

星光大道及梳士巴利公園之優化計劃

尖沙咀「星光大道」將於2015年9月16日起關閉以進行「優化計劃」，預計需時約兩至三年。在此期間，部分展覽及擺設將設置於星光花園（尖沙咀東海濱平台花園，港鐵尖東站 P1出口）及星光影廊（港鐵尖東站 J出口連接的人行地下道），歡迎旅客觀賞。