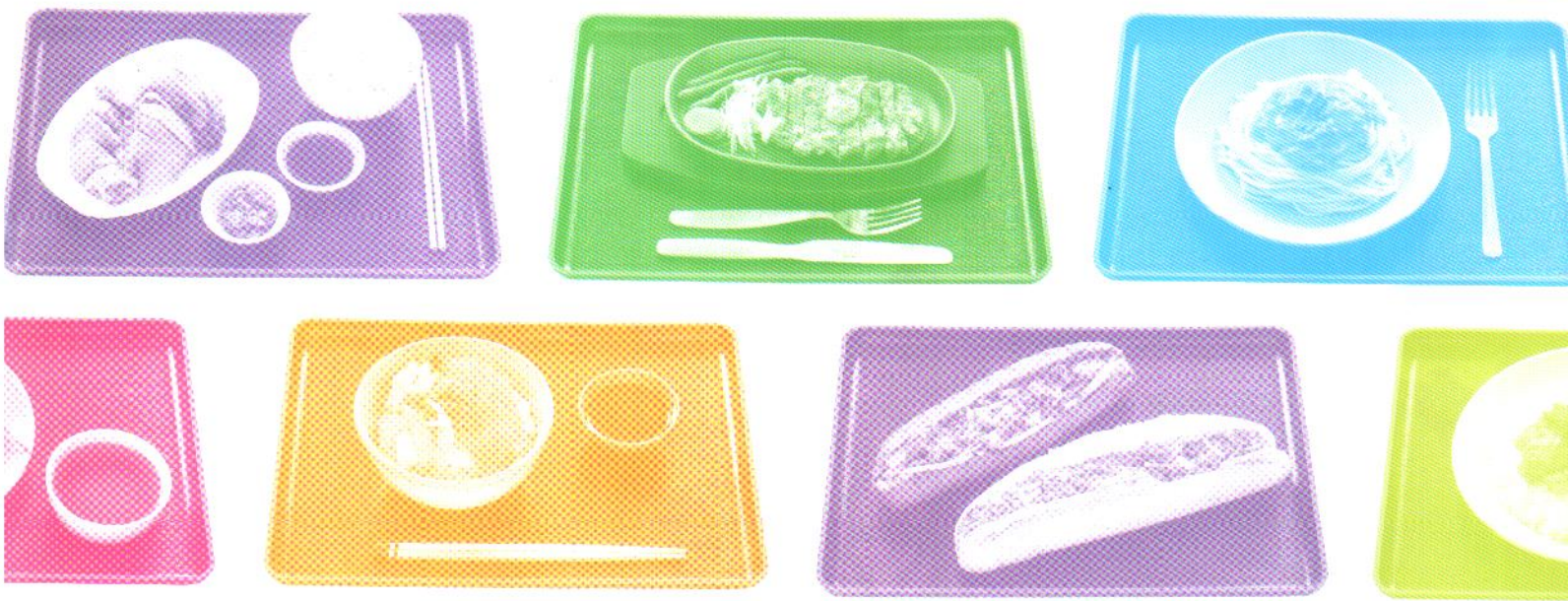
飲食男女

Eat & Travel Weekly

etw.atnext.com 06/03/2009
710
每逢星期五出版 / $15

FASTFOOD SO GOOD 精彩快餐店



4 895080 500009

空間寬敞，設有大量梳化，環境舒適。

酷味中式high tea

Living Room

以hip形象示人的W Hotel，連新出的high tea set也酷過人——用盛tapas的圓碟上桌，夠潮吧！

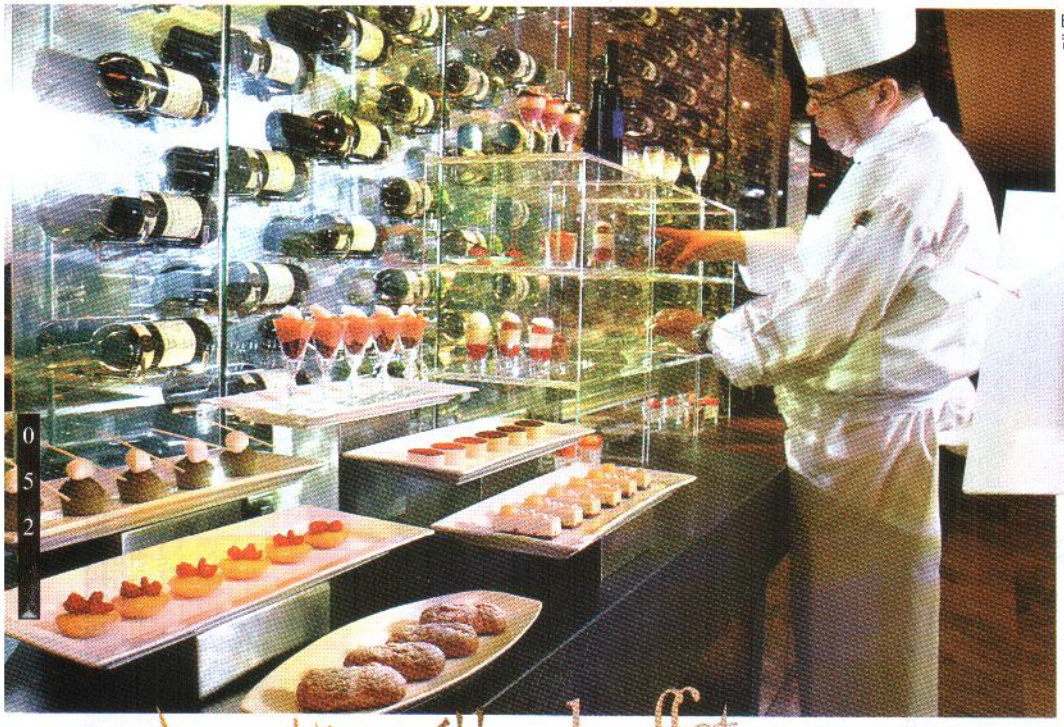
就連嘆下午茶的酒吧Living Room，格局也有別於一般高貴典雅的酒店大堂。這兒樓底有9米高，全落地玻璃，開揚舒服。店裏又有大量梳化、軟綿綿的咕咂，幾homefeel。難怪很多客人在看雜誌、捉棋；你大可呷口熱茶，再伸個懶腰，舒服得睡着也不出奇。

至於high tea，也以潮為大前提，一大一小的白色圓形碟子上放上茶點，賣相新穎。Tea Set有中西兩款，前者有中西式點心，後者則全是西式口味，水準一般，而且部分中式點心不夠熱。幸好伴隨而來的茶有睇頭，用三藩市Mighty Leaf和本地名牌明茶坊的茶葉，口味足有30款之多！部分款式罕有，味道搞鬼，如香橙朱古力truffle，飲落竟有可可的甜香！難怪愛新愛潮的W會引入了。

Chocolate Orange Truffle
每口茶都散發可可香，又不搶茶味，很有趣；隨碟還有方糖、意大利果仁餅。

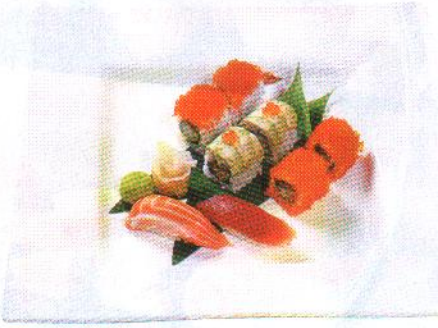
明茶坊茶葉以中式和長青口味為主，如古方鐵觀音、特級龍井等。

中式high tea $238/每位
除了scone、macaroon外，還有春卷、叉燒酥等中式鹹點，選擇、造型同樣破格！



Buffet枱擺滿逾廿款甜點，有排試！

美式下午茶拼盤
漢堡、熱狗迷你精緻；三文治夾上半溶芝士後才烘，又脆又香。

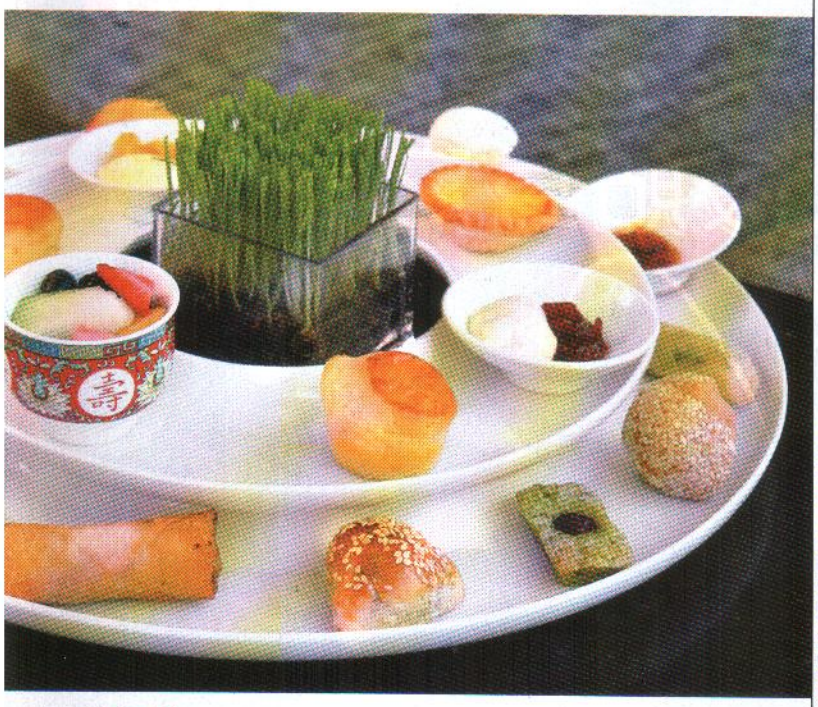


日式壽司手卷拼盤
卷物有軟殼蟹牛油果、天婦羅蝦等。

點心拼盤×甜品buffet

Yamm

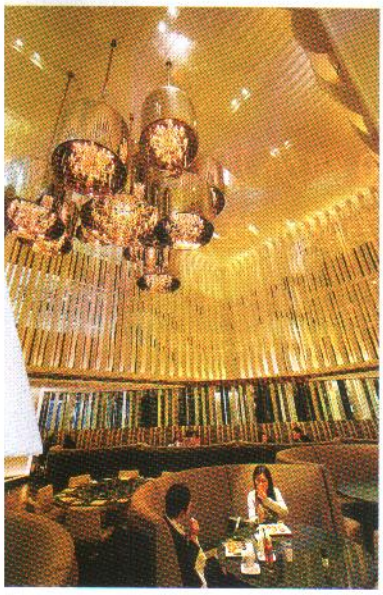
翻新了大半年的The Mira，在餐飲上不斷搞新意思，像人氣自助餐廳Yamm，繼推出brunch後，最近又推出high tea×tea buffet，甜品以buffet形式供應，鹹點則用拼盤奉客。



Living Room
地址 / 尖沙咀柯士甸道西1號九龍站W Hotel 6樓 // 電話 / 3717 2848 // 下午茶供應時間 / 每日2:30pm-6pm // 下午茶收費 / 每位$238 (可選兩款茶)

數現時最人氣的自助餐，非Yamm莫屬，周末自助晚餐至少要預早兩星期訂位。就連周末新推的下午茶自助餐，也全場爆滿，甚至要排隊入座。

無他，多心是人的天性。下午茶時段，除了甜品buffet，客人還可自選一款點心拼盤，包括亞洲、日、美、歐、英式口味，每款上面放有三四款食物，如日式有壽司、卷物；美式有迷你漢堡、熱狗。全部即叫即做，入口還是熱的。



甜品buffet的選擇更多，有超過廿款！由曲奇、果撻、泡芙、芝士餅到杯裝甜品都有，另一賣點是甜品由在行內響噹噹、前萬豪酒店糕餅行政總廚Thomas主理，不論賣相、味道都令人耳目一新。

甜品buffet×拼盤每位盛惠$198，價錢不算便宜，但在貴氣得來又型格的餐廳內消磨半天時光，也算值得。●

Yamm
地址 / 尖沙咀彌敦道118號The Mira酒店地下大堂 // 電話 / 2315 5111 // 下午茶供應時間 / 逢星期六、日及公眾假期 3pm-5pm // 下午茶收費 / 成人$198、小童 $158 (只吃甜品buffet則每位成人$138、小童$98)