A Culinary Journey to TinHau

味遊天后

















A Culinary Journey to TinHau

每逢周末，既想邊吃邊喝邊逛街、又想在煩囂都市中享受寧靜時刻，來銅鑼灣肯定是最佳之選。在猶如紐約Central Park的香港「市肺」維園沉澱過後，可漫步到天后一帶，各式食肆應有盡有。尤其在木星街「維峯•浚匯」周邊，特色餐廳琳琅滿目，由過江龍食店至本地個性小店、豐富大餐至輕盈小食、人氣精緻手作店至隱世美食店，花盡心思發掘區內滋味美食，嚐盡天后地道風味！



1	Mark One	p4	12	道北工房	p10
2	初味 Bistro	p5	13	燒邦特色燒烤	p11
3	Rojo	p5	14	Crazy Noodle	p11
4	蠔灣	p6	15	生原創（蛋包飯）	p12
5	Drunkerland	p6	16	悅鮨	p12
6	夢旅人	p7	17	玩具屋	p13
7	Texas Burger	p7	18	天山小館	p14
8	黑麥 Pumpernickel	p8	19	棋哥燒鵝餐室	p14
9	Preface Coffee	p8	20	天后靚湯	p15
10	坐忘 Camper's	p9	21	甜姨姨私房甜品	p15
11	輕時光 Take Your Time	p9			

此地圖並非按比例繪畫，僅供參考。





Mark One
細膩法式情懷

在門外看似低調的「Mark One」，內裡卻暗藏無窮無盡的法式Fusion心意。餐牌以新派法國菜為本，由曾任職五星酒店扒房的主廚加入多重心思，精心設計一系列極具特色的Fusion菜，並且時有驚喜新作，難怪不少名人慕名而至，成為「Mark One」的常客。





餐廳內的設計華麗有格調，位於地舖及一樓的兩間VIP房間私隱度甚高，是包場舉行私人派對的好選擇。老闆娘特意邀請曾於中環五星酒店扒房任職的倪主廚，為餐廳設計多款巧手名菜，不能錯過的前菜有自家製雙色魚籽三文魚刺身牛油果他他，主菜則推介龍蝦紅花汁意大利粉或黑松露扒帶子伴法國膏蟹意大利飯，甜品則以雜莓朱古力做完美總結。食材用料講究，每個製作步驟細膩有心思，賣相吸引之餘亦充滿內涵，驚喜度十足。



Mark One
- 天后木星街9號永昇中心地下及一樓3號及5號舖
- 2512 1111
- 11:30am-3pm、6pm-12am；6pm-12am（星期六至日）

初味 Bistro
用心炮製多國 Fusion 菜

由擁有多年西廚經驗的店主主理，擅於將各國特色食材結合成地中海、意法以至日式的Fusion菜，把每道菜式的精髓演繹得淋漓盡致。無論是海鮮、精選時令生蠔、優質靚扒等，均由店主親身入貨及設計餐單。餐廳日間提供優質午餐，晚上搖身一變成為極具氣派的Fine Dining，帶來兩種截然不同的體驗。



初味Bistro
- 天后木星街9號永昇中心地下1-2號舖
- 2413 0123
- 11:30am-9:30pm

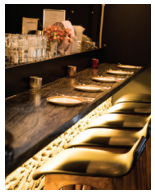




Rojo
人氣高質西班牙菜



餐廳裝潢及氣氛猶如店名「Rojo」，即西班牙用語解作熱情洋溢的紅色一樣。首推必試的是傳統特色西班牙頭盤如Tapas、頂級黑毛豬風乾火腿及Sangria，主菜可選西班牙脆皮乳豬，波士頓龍蝦及西班牙海鮮飯等。海鮮飯經主廚用龍蝦高湯、西班牙番紅花茜及豬肋肉浸煮改良過，把米粒煮至軟腍，更切合香港人口味，又不失傳統西班牙風味。





Rojo
- 天后木星街3號地下B舖
- 2715 7777
- 12nn-3pm、5:30pm-11pm（星期一至四）；12nn-3pm、5:30pm-1am（星期五至六）；5:30pm-11pm（星期日）





蠔灣
環球海產專家

法國蠔還是澳洲蠔鮮甜重海水味？韓國馬糞海膽味道如何突出？法國珍珠螺及美國黑金青口你又嘗試過嗎？由「蠔灣」店主親自為一眾海鮮控推介解說吧！店主親身搜羅來自世界各地的高質素海產食材，並以最合理價錢為大家準備到會及訂購服務；店內更可品嘗多款高質靚扒、意粉，當然還有為每位海鮮迷訂製最適合個人口味的生蠔海鮮盤啦！



蠔灣
天后水星街28號耀星華庭
地下1號舖
2887 0428
11am-10pm



夢旅人
愜意慢活小店

間中放慢腳步，稍事歇息，為生活充充電、打打氣十分重要！靠近銅鑼灣消防局維園出口、位於歌頓道的「夢旅人」，提供輕食及手調拉花咖啡為主，小店設計簡約柔和，室內備有插頭及USB等貼心服務。食物方面，無論是All day breakfast、北海道紅豆配抹茶窩夫，還是意粉和甜點系列，均屬即叫即製的自家出品。悠閒午後，來看看書、品嘗一杯手沖或冷泡咖啡吧！







夢旅人
天后歌頓道14A號
利園大廈地下E號舖
6584 9195
8am-7pm；10am-7pm
（星期六、日及公眾假期）

Drunkerland
自製小食伴特色手工啤

Happy Hour盡情暢飲來自世界各地的特色手工啤，配上非一般小食，別有一番風味！「Drunkerland」店主鍾情各款坊間少見的特色手工啤，例如用A級蘋果100%天然果汁釀造的比利時手工啤、帶有柑桔味的加州小麥手工啤，以及比利時修道啤酒等。用來伴酒的小食同樣落足心思自家製作，必點的是黑松露芝士薯條、Buffalo水牛雞翼等，香口滋味。







Drunkerland
天后銀幕街27號
地下B舖
3702 1841
3:30pm-1am



Texas Burger
人氣熱溶芝士漢堡

「Texas Burger」被譽為全港十大人氣漢堡店之一，餐廳風格走德州牛仔的美國風，重量級及自家製用料是話題賣點。最新登場的熱溶拉可雷特芝士漢堡，把歐美最新的芝士食法融入漢堡之中，店員會把重約3公斤的瑞士拉可雷特芝士先行熱溶，即場在食客面前澆在足5安士的手剁牛肉漢堡扒、肉腸及大量酒煮洋蔥汁之上，以法式蛋黃醬配食，極滋味！招牌未來素食漢堡則用了豌豆蛋白、紅菜頭汁和椰子油取代牛肉，口感及賣相甚有驚喜。



Texas Burger
天后電氣道109號舖
2805 7811
12nn-10pm；12nn-11pm
（星期五至日）





黑麥 Pumpernickel
Homemade 無添加包點

「黑麥」屹立天后區邁向第20個年頭，區內街坊無人不識，甚至不少食客慕名而來，為的就是品嘗由店主親自炮製的多款麵包，包括黑麥包、Panini意大利扁包及招牌多士等，還有各式糕點、意粉、各種調味醬汁和果醬，均是每天新鮮自家製作，以天然酵母、無添加為基礎，令每位食客能細味家的天然味道。







黑麥Pumpernickel
天后琉璃街1號A舖
2578 0854
9:30am-9pm

坐忘 Camper's
日本家庭式咖喱飯

由日籍夫婦主理的「坐忘Camper's」，門外總是排滿長長人龍，他們把在日本川崎累積了17年的料理經驗帶到天后。全店以日式家庭料理為主，主廚藤田賢太堅持以無味精、天然零添加、多蔬菜及少油的家常烹調方式，煮出健康富營養價值的日式料理。餐牌以多菜少油為主，指定菜式更提供一日野菜份量共350克蔬菜，備有12至15款新鮮蔬果，再加入藤田先生的秘製番茄咖喱汁或黑芝麻咖喱汁配方，味道與別不同。必食推介有用了7小時慢煮的豬軟骨野菜咖喱飯、15種野菜燒汁定食及烤雞沙律青芥胡麻汁，健康美味。







坐忘Camper's
天后電氣道127號地舖
2889 7377
11:30am-3pm、6pm-10pm



Preface Coffee
AI新世代咖啡學問

踏入新世代，就連品嘗咖啡亦要從AI出發？步進「Preface Coffee」就像重返校園的common space，店內以灰白色做主調，配以簡約木座椅，牆身3部投影機，以作舉辦電腦講座及教學用，這正正就是一所享譽區內的concept cafe。一邊學習AI，一邊品嘗精品咖啡，別有一番味道。這裡的咖啡口味亦絕不單調，特意調製的Dirty Coffee，用冷凍鮮奶跟熱烘烘espresso製成，熱和冷一併入口，互相交替出豐富層次，令人喝出驚喜。







Preface Coffee
天后琉璃街7號柏景中心地舖
2777 7821
8:30am-10:30pm



輕時光 Take Your Time
健康水果優格蓋茶

坐落清風街橋底與電氣道交界小角落的「輕時光」，比坊間的果茶、台式飲品更有質感。由年輕女店主用心經營的少甜健康水果飲品店，提供一系列水果優格蓋茶、優格果昔、乳酸、冰果昔，還有純茶、牛奶類和超級水果茶選擇。店內所有水果由果欄每日新鮮送到。口味方面，經店主反覆改良後決定用純乳酪加忌廉混合打成優格來取代坊間的奶蓋，味道更有層次，亦更健康；糖水用上桂花加冰糖每天煮成，自家研製出真正健康的飲品。







輕時光Take Your Time
天后電氣道83號利景閣地下1號舖
5116 6865
12nn-9pm

道北工房
設魚市場概念海鮮食材區

以新鮮及優質貨源為本的「道北工房」，從世界各地搜羅極上靚食材，包括北海道活花咲蟹、超過60公斤的原條澳洲野生藍鰭吞拿魚、自家熟成的安格斯牛肉及日本和牛等，烹調出精緻的粵菜、日菜及西式佳餚。







「道北工房」地面層設有魚市場概念的食材區，每日提供由日本直送的時令海產、本地新鮮漁獲及由老闆親自入貨、有「北海道四大名蟹」之稱的活花咲蟹，無論直接挑選購買海鮮食材，還是留在一樓雅座享用餐廳主理的菜式，同樣能品嘗到真材實料的極上美味。首推必食的有鵝肝煲仔飯、芫荽皮蛋肉碎煮大蜆、牛油果蟹肉沙律等，全部即叫即製，一試難忘。





道北工房
天后永興街3-7號地下及1樓
2771 1911
12nn-4:30pm、6pm-11pm

燒邦特色燒烤
親購海鮮誠意小店

「我們堅持只用新鮮貨，每天凌晨親自去香港仔揀選時令海鮮，那種海水味及肉質是急凍產品無可比擬的。」身兼店主跟大廚的阿邦，指著店內魚缸飼養的大大隻花竹蝦說。店主用誠意及堅持儲下不少熟客，他對烹調食物的認真與執著備受食客讚賞。無論是生猛海產或串燒肉食，都堅持只選用新鮮靚貨，加上多年來的粵菜烹調經驗，是區內少有供應生猛海鮮的宵夜小店。



燒邦特色燒烤
天后電氣道74-78號金基大廈地下3B舖
9662 6831
6pm-2am







Crazy Noodle
泰北人氣冬蔭功辣麵

在泰國清邁無人不識的「Crazy Noodle」，「辣」到天后了！在當地極受歡迎而且獲得多個飲食大獎的「Crazy Noodle」，創辦人在店舖開業首月親身來港主理，沿用自家炮製的冬蔭功湯底口味，以自創「撞湯」方法，在湯底加入辣椒、青檸等泰式材料，味道不算太辣，層次十足。蛋麵亦以泰國食譜為本並加以改良，找來香港麵廠新鮮製成，彈牙而不帶鹼水味，配以香港人喜愛的冬蔭功豬扒、海鮮等食用，還原地道泰北風味。







Crazy Noodle
天后清風街17號地下
2688 0500
12pm-9:30pm



生原創（蛋包飯）
流心滑溜蛋包飯

相信身邊總有一位蛋包飯愛好者，除了鍾情它「脹鼓鼓」的賣相，還有其香口滑溜、每一口均沾滿豐富醬汁的滿足感。「生原創（蛋包飯）」以即叫即製的日式蛋包飯做基礎，必食推介有人氣鰻魚蛋包飯、大膽創新的墨汁海鮮蛋包飯，每款均配以自家製的茄汁、白汁及咖喱醬汁，變奏出多重配搭及驚喜。





生原創（蛋包飯）
天后清風街3號地下
2512 1809
12nn-2:30pm、
6pm-10:30pm

悅鮨
「江戶前壽司」傳人

創辦人兼總廚盧師傅（人稱基哥），把日本「江戶前壽司」的獨門空心飯壽司秘技展現於「悅鮨」，每件手握壽司以三手握手勢製成，中央有小空間的壽司飯，上手結實但入口鬆化，功架十足。每日精選的廚師發辦壽司及刺身均由日本直送，無論是新鮮拖羅、日本海膽、銀雪魚、右口魚、帆立貝還是池魚等，由片魚至烹調皆一絲不苟，令人享受高質素美饌。



悅鮨
天后清風街23號舖
新風大廈地下
3580 8851
12nn-2:30pm、6pm-11pm







玩具屋
尋找寶藏居酒屋

大人、小朋友來到「玩具屋」都必定雀躍萬分，恍如走進放滿寶藏的日式部屋，勾起大家兒時回憶。在超過百多件的玩具珍藏陪伴下，品嘗店內主打的炭香爐端燒和食、每日直送時令鮮魚，與好友暢飲店主從日本搜羅的清酒，滿足又盡興。





由擁有20多年日式燒物料理經驗的師傅駐場，「玩具屋」自家製多款燒物，必試名物有月見蟹味噌甲羅燒、燒牛腹身和燒乳鴿配柚子胡椒等，均由師傅以自家秘方醃製，以控制得宜的爐火，配合特色醬料，充分帶出原汁原味，陣陣炭香撲鼻。



玩具屋
天后銀幕街16號地舖
2348 7800
6pm-12am、6pm-1am
（星期五至六）



天山小館
正宗新疆家常菜

「天山小館」店內店外都充滿濃濃的人情味，好客的老闆娘除了親自招待食客，更自家炮製新疆的家傳特色菜。老闆娘從家鄉搜羅地道香料，食材方面只用肉嫩香口、不帶羶味的小羊肉，就連拌麵都是用人手搓製，再將麵團反覆透氣，花上大半天製成。烤羊排、羊肉餡餅、羊肉拌麵等都是必食推介。





天山小館
- 天后水星街12號海新大廈地下A舖
- 2805 6130
- 11am-11pm



天后靚湯
足料住家味道

現今都市人越來越注重養生之道，足料老火湯成為日常必備食療。「天后靚湯」以家庭式經營，每星期精心設計適合時節的湯水，款款靚湯製作不惜繁複工序，天天新鮮以明火煲成，例如有養顏潤肺杏汁豬肺、健脾滋補的霸王花無花果菜煲瘦肉；滋潤糖水方面，有鮮奶紅棗桃膠及桑寄生蓮子茶等，全是無添加自家製成。







天后靚湯
- 天后蜆殼街6-16號寶榮大廈地下D1舖
- 3618 7748
- 11:30am-7pm；12nn-6pm（星期六至日）

棋哥燒鵝餐室
燒足40年人氣燒鵝

「棋哥燒鵝餐室」由早至晚，店內總是人流不絕。總廚棋哥由18歲入行至今，燒足40年燒鵝，現在更於廣東台山自設鵝場，只選重5斤4兩的穀飼黑髮鵝，用自家秘方醬料釀製吊乾，焙乾鵝皮後以古法柴燻燒成，每隻燒鵝都是他的心血出品。一試之下，鵝肉汁多肉嫩，皮薄且脆，還有淡淡煙燻焦香，難怪門庭若市！



棋哥燒鵝餐室
- 天后電氣道79-81號發昌樓地舖
- 2703 0628
- 10am-10pm





甜姨姨私房甜品
自家創即撞豆腐花

「甜姨姨私房甜品」以突破傳統、製作講究而贏得不少捧場客口碑，在芸芸甜品店中突圍而出。店中有名的皇牌——即叫即撞木桶豆腐花，利用鮮磨黃豆漿以高溫撞成，真正口感滑溜！還有美國旅遊雜誌推介「世界十大甜品」之一的芝麻豆腐西米露、榴槤豆腐花，以及用芒果乾、鮮芒果肉、芒果布丁及芒果雪糕製成的芒果大合奏，口味獨特，因此獲評為全球最佳甜品店之一！



甜姨姨私房甜品
- 天后清風街13號地下
- 2508 6962
- 12nn-1am；12nn-2am（星期五、六、公眾假期及前夕）







維峯·浚匯
THE CONSONANCE

「維峯 • 浚匯」所位於的街道名稱及門牌號數：木星街23號　地區：北角　賣方就發展項目「維峯 • 浚匯」指定的互聯網網站的網址：www.theconsonance.com.hk

本廣告/宣傳資料內載列的相片、圖像、繪圖或素描顯示純屬畫家對有關發展項目之想像。有關相片、圖像、繪圖或素描並非按照比例繪畫及/或可能經過電腦修飾處理。準買家如欲了解發展項目的詳情，請參閱售樓說明書。賣方亦建議準買家到有關發展地盤作實地考察，以對該發展地盤、其周邊地區環境及附近的公共設施有較佳了解。

賣方：龍詠發展有限公司(亦為擁有人及其控權公司為Jetwin International Limited)。發展項目的認可人士：關黃建築師有限公司之林建寧先生(林建寧先生為關黃建築師有限公司的僱員)。發展項目的承建商：光迪建築有限公司。賣方代表律師：孖士打律師行及中倫律師事務所有限法律責任合夥。已為發展項目的建造提供貸款或已承諾為該項建造提供融資的認可機構：不適用。已為發展項目的建造提供貸款的任何其他人：高寶智有限公司。本廣告/宣傳資料內一切資料，須以政府相關部門最後批准之圖則及法律文件為準。賣方保留一切權利，按實際情況需要作出修改及改動，而無須另行通知。在本廣告/宣傳資料內所載列的描述、參考、相片、繪圖、圖像或其他資料，無論是否明訂或隱含，並不構成或不應被視為提供任何要約、承諾、陳述或保證。本廣告/宣傳資料由賣方或在賣方的同意下發布。詳情請參閱售樓說明書。此發展項目由「恒基物業代理有限公司」代理銷售，其並非「恒基兆業地產有限公司」之發展項目。此廣告之印製日期：2021年12月30日

維峯·浚匯
THE CONSONANCE

毗鄰天后站
都會智能型邸

- 毗鄰天后站，擁三幹一鐵[1]優勢，貫通中環、港島東和啟德三大商業核心
- 嶄新Smart Building Plus，盡享一phone · 一卡通[2]的智能生活，貫徹Edgy Living生活概念
- 前瞻立體園林會所，設計靈感源自瑞士蘇黎世立體公園(MFO Park)，演繹貴綠藝術靈感
- 項目融入 Garden Co-working元素，並設Garden Gym、Skylight Dome及垂直種植牆[3]，盡享貴綠菁趣悠逸
- 設216個住宅單位，提供開放式及1房間隔，自住投資皆宜



中環站 — 約9分鐘[1] — 天后站 — 約6分鐘[1] — 鰂魚涌站

銷售代理：

HENDERSON PROPERTY AGENCY LIMITED
恒基物業代理有限公司
牌照號碼 Licence No: C-001811

THE H COLLECTION
CITY LIVING WITH LANDMARK STYLE

「維峯·浚匯」

Follow us on:
Henderson Land Home

銷售中心：中環 One ifc 31樓(每日10:30am - 8pm)　查詢熱線：8200 0118　恒基兆業地產：www.hld.com

會所設計概念圖：此設計概念圖乃設計師的初步構思，賣方保留一切權利，按實際情況需要作出改動，而無須另行通知。1.三幹一鐵包括中環灣仔繞道和東區走廊連接路、東區走廊、觀塘繞道及港鐵天后站。2.第三者服務供應商按照實際情況而提供相應服務。設施僅同時受有關第三者服務供應商與管理人及/或賣方簽署的正式合約的條款及細則限制和管束。賣方及管理人保留酌情權利，因應實際情況，改變、修改、暫停或終止安排上述任何一項由賣方、管理人或第三者服務供應商所安排的服務，此等任何一項或多項的改變、修改、暫停或終止，將不構成或不應被視為任何違反承諾，及/或失實陳述或。如賣方及/或管理人不能與八達通達成協議，則賣方及/或管理人可能不能提供上述服務。利用指定流動設備(Samsung流動裝置(安裝裝置，www.samsung.com/hk/samsungpay/smartodopus/devices))，開啟NFC功能，於Samsung Pay應用程式加入Smart Octopus，便可使用流動裝置感應器內以感應方式進入及使用大廈的住宅物業。3.所有綠化地方、園景設計及園藝佈置均由物業管理人及/或其指定的服務公司(如有)而提供服務的第三者服務供應商所管理。設施僅供住客使用。設施的使用受住客條款及細則所規限。住客須遵守住客條款及細則的條文。設施的開放時間及使用受管理人不時決定的規則所規限。管理人保留權利隨時更改設施的開放時間及使用規則。住客須為其訪客的行為負責。住客須為其訪客使用設施而支付費用。管理人保留權利隨時更改、增加或減少設施。管理人保留權利隨時更改、增加或減少設施。管理人保留權利隨時更改、增加或減少設施

製作及統籌：新傳媒創作部
採訪及撰文：Ivy　攝影：Yee　設計：Guro