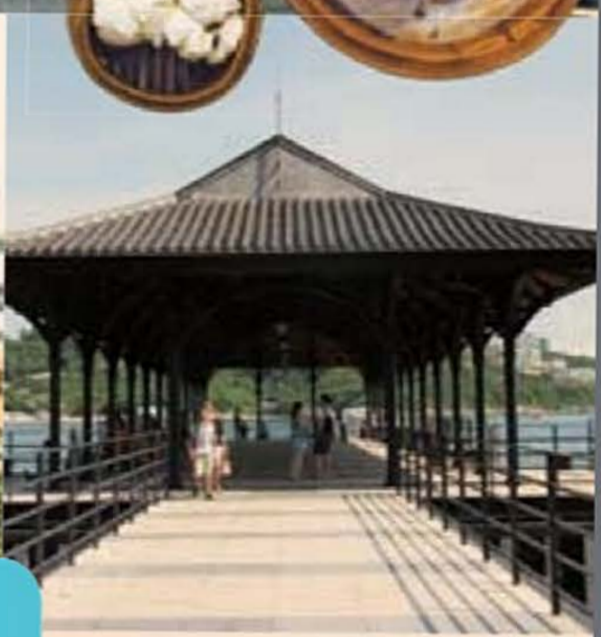
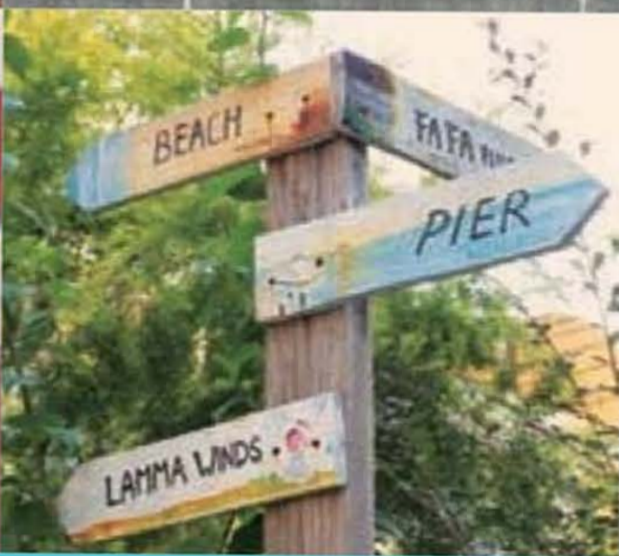




正宗美味 ×  
地道景點 ×  
精選路線 ×  
伴手禮推薦，  
不藏私大公開！



# 香港

沙米、阿Lo 著

## 好好食好好玩!

在地玩家必推的私藏景點和巷弄美味



玩出不一樣的香港！  
不撞行程、上山下海玩通透



在地香港人親身帶路的私房散步路線、地道小吃，設計出一天主題小旅行，計畫行程沒煩惱！不再跑商場血拼購物，感受正港香港遊的樂趣，中西半山古蹟之旅、搭渡輪電車尋找香港足跡、異國風情南區漫遊和遠離煩囂感受小島風情！還有百吃不厭的街頭美味，從原汁原味茶餐廳到一系列熱爆全城的美食潮流，讓你輕鬆玩、痛快吃！！



# 香港

好好食好好玩!

在地玩家必推的私藏景點和巷弄美味



- 4 作者序 跟著在地人走，玩出不一樣的香港！ 沙米
- 5 作者序 7大精選路線X巷弄美食，放鬆暢快玩！ 阿LO



## 6 Chapter 1 香港區散步路線

- 8 來一趟！半山古蹟散步
- 12 從香港大學開始（本部大樓 / 孔慶熒樓 / 大學堂 / 英皇書院）
- 17 求學業很靈驗：上環文武廟
- 18 了解香港歷史：中環古蹟散步圈（香港醫學博物館 / 香港中華基督教青年會必街會所 / 孫中山紀念館 / 香港禮賓府 / 梅夫人婦女會外部 / 藝穗會 / 石板街 / 中區警署、裁判司署 / 舊立法會大樓 / 法國外方傳道會大樓 / 香港公園三軍司令官邸）
- 29 見證中環成長：中環煤氣燈路
- 30 滲入香港文化氛圍：聖約翰座堂
- 32 沿途美食：生記粥品 / 春回堂涼茶 / 公利竹蔗水 / 勝香園 / 筷子記 / 麥奕記 / 八珍醬園
- 39 順道遊：伯大尼修道院

- 44 LA STYLE！赤柱南區趴趴走
- 46 南區散步從香港仔開始（香港仔海濱公園 / 南記粉麵總店 / 珍寶海鮮）
- 51 海灘漫步做半天上等人：淺水灣
- 54 滿滿異國風情：赤柱（赤柱大街與市集 / 八間屋 / 赤柱廣場 / 美利樓 / 卜公碼頭 / 天后古廟 / 馬坑公園 / 舊赤柱警署 / 赤柱郵局 / King Ludwig Beerhall）
- 67 順道遊：銅鑼灣一避風塘 / Bee Japanese Curry



## 70 Chapter 2 九龍區散步路線

- 72 九龍鬧市中小市集走透透
- 74 花墟道：鮮花市集滿街香
- 75 花園街地攤步道（妹記生滾粥品 / 好旺角麵家）
- 80 自製麵包糕點：明華餅家
- 81 遊客熱點：女人街
- 82 街頭表演特區：西洋菜南街
- 83 見證歷史足跡：油麻地警署
- 84 市集中的轉運站：油麻地果欄
- 86 文青活寶地：百老匯電影中心
- 89 旺角黑夜：廟街（玉器市場 / 四季煲仔飯）
- 92 街邊小吃：魚蛋 / 雞蛋仔 / 格仔餅 / 煎釀三寶 / 碗仔翅 / 腸粉 / 牛雜

- 94 LET'S GO！渡輪電車浪漫行
- 96 代表香港島的百年電車
- 98 海上漫遊：渡海小輪
- 99 早上從灣仔開始（金鳳茶餐廳 / 三不賣野葛菜水）
- 103 不一樣的尖沙咀（星光大道 / 香港文化中心與香港藝術館 / 香港太空館 / 雪糕車 / 古物古蹟辦事處 / 清真寺 / 韓國街 / 好時沙嗲 / Brick Lane / 妹記大排檔）
- 116 鬧市中的山水亭園
- 118 回到唐代亭園建築（南蓮園池遊覽 / 大雄殿 / 志蓮素齋吃午餐）
- 124 順道遊：黃大仙廟拜拜 / 九龍灣mega box—ikea平價家具咖啡廳





## 128 Chapter 3 新界區及離島散步路線

### 130 小島漁村大澳散策

132 搭專線巴士展開大澳之旅（逛海味店體驗棚屋生活 / 大澳特飲紫貝天葵 / 現烤海產小吃店 / 阿伯炭烤魷魚店 / 小店足料檸檬茶 / 車站豆腐花 / 限額出爐沙翁 / 炭烤雞蛋仔）

137 棚屋上的café

139 堅持公平貿易小店EARTH.er

141 走進大澳民居

144 乘船遊漁村，參觀歷史古蹟（蝦醬廠 / 歷史活寶文物酒店）

147 順道遊：遊昂坪坐360纜車 / 昂平市集 / 寶蓮素食

### 154 漫步歐陸風情南丫島

156 中環碼頭乘船往索罟灣

157 走在山徑看海灣（白色風車 / 建興亞婆豆腐花）

161 清新的南島小店（蘭得自在 / Shelly Cake Express）

163 感受歐陸浪漫風情（南島書蟲）

165 榕樹灣碼頭回中環

166 順道遊：無敵海景空中花園

## 168 Chapter 4 在地人美食推薦

### 170 地道茶餐廳、冰室

何洪記170 / 金華冰廳171 / 美都餐室172 / 嘉樂冰室173 / 新華茶餐廳174 / 澳洲牛奶公司175

### 176 上茶樓去！

蓮香居176 / 鳳城酒家177 / 添好運178 / 美心皇宮179

### 181 香港小吃、麵檔

肥姐小吃181 / 人和荳品181 / 太安樓小吃街182 / 劉森記麵家184 / 維記咖啡粉麵185 / 榮記粉麵185 / 新記車仔麵186 / 安利大排檔186 / 華香園187 / 新九記粥麵187 / 沾仔記188

### 189 日本拉麵風

一蘭拉麵189 / 博多一風堂190 / 梅光軒192 / 富山麵家193 / 麵屋武藏194 / 豚王195 / 札幌拉麵Miso No.1 196 / 台風拉麵197

### 198 鬧市中café的小確幸

18 Grams 199 / 黑麥Pumpernickel 200 / CAFÉ CORRIDOR 201 / The Coffee Academic 202 / Petit Café 203 / Shortbread Teas 204 / CREMA 205 / Charlie Brown Café 206 / Allegretto 207 / 土司工場 208 / 牧羊少年 茶 酒館209

### 211 最愛甜品

源記211 / 潮州合成糖水212 / 地茂館212 / 源記啫啫213 / 公和荳品廠214 / Smile & yogurt & dessert bar 214 / VIA TOKYO 215 / HOLLY BROWN 216 / ZOE CAFÉ 217 / 旺角甜品街218

### 220 大坑美食圈

UNAR 220 / 民聲冰室222 / 炳記茶檔223 / 順興車仔麵茶餐廳224 / LAB Made Ice Cream 225 / Bliss Hive Bakery Café 226

## 227 附錄

### 227 香港不可不買伴手禮

廖孖記腐乳 / 德成號蛋卷 / 陳意齋燕窩糕 / G.O.D.港式家品店 / 好到底蝦子麵 / 超市地道美食特搜

### 234 到香港一定要知道的事



## 跟著在地人走，玩出不一樣的香港！

這幾年一直在日本遊走，看到日本人很會愛護自己的地方，推廣日本文化，設計不同的散步路線，我在想，為什麼香港沒有人這麼做。這樣靈機一動，我和好朋友阿 Lo 決定撰寫這本從在地人角度推薦的書，將最地道的香港介紹給大家。我們屏棄一貫旅遊書的做法，不會盲目加入大量熱門的旅遊景點，而是將我們從小到大都喜歡的地方與餐廳的故事，跟大家一一的訴說出來。內容是經過我們的嚴格挑選，不會推薦連鎖的購物景點，而是集中把真實的香港呈現出來。

我們設計了幾條的散步路線，這些散步路線不但可以了解香港的歷史與文化，也可體驗香港的另一個面貌，香港不只有大家認識的「購物天堂」，而是一個充滿了不同生活文化的地方。當每本旅遊書都叫大家到尖沙咀和銅鑼灣購物 shopping 的時候，我們會告訴你，原來在尖沙咀可乘小輪遊玩，也有很多歷史古蹟，而銅鑼灣有一個很浪漫動人的避風塘，可以欣賞像希臘一樣的海港景色。就算是摩天大廈林立的繁華都市，也可以有個寧靜的休息小市鎮：赤柱，在海港旁與很多歷史古蹟來個擁抱。還有離島漁村：大澳，來到香港可以體驗建在海上的獨特棚屋，把都市人的身心都得以洗淨。

到香港玩，美食是不可缺少的部份，我們選擇了很多香港地道的餐廳小店，幾乎九成以上的推薦食店都由香港人經營，把香港多元的飲食文化體驗出來，這些店才是代表香港的標誌！最後，還要謝謝阿 Lo 這麼樂意陪我一起瘋狂體驗香港的地道文化，因為這本書，我們現在更懂得愛上香港——這個我們長大的地方。

沙米 2014 / 3 日本鹿兒島

協力拍攝：sointoJessica、湯麥斯、阿威、軍爺、框叔、婷婷

## 7 大精選路線 × 巷弄美食，放鬆暢快玩！

期待以久的出版日終於來臨，迎接人生第一本旅遊作品，心情相當興奮！以在地人身份向讀者推薦遊覽香港的路線，也是考驗自己對香港有多了解。由撰寫計畫書、安排路線、出行採訪，到撰稿、校對成書、旅遊書出版，一步步都感覺神奇，對一個傳媒新鮮人來說，每個過程都是初體驗。

在準備旅遊書的過程中，阿 Lo 和沙米走遍香港，在鬧市中尋找地道特色食店、在離島拍攝最自然的風光，忙碌密集的採訪，每個路線的規劃、景點介紹，都經過仔細安排，每一篇都是獨一無二的行程和推薦。由香港人介紹最地道的遊玩方法，想像讀者會跟著我們的腳步逛香港，沙米和我就更用心走訪不同地方，記錄各個地方的美景美食，希望給讀者一個最完整的旅行準備，一字不漏地呈現在地人心中的香港。

這本書對阿 Lo 來說是意外驚喜，也是珍貴的里程碑。要感謝共同作者沙米的邀請，把我領進旅遊記者行業，讓我擁有夢寐以求的工作。還沒正式出社會工作，就有機會施展專業，做著嚮往的工作，這本書的製作堅定了阿 Lo 的心，決定要成為旅遊記者，與讀者分享每個旅行體驗。也要感謝家人和朋友，DBL、飯團和葉倩旻，支持我的你喔！

希望這本書帶給讀者全新的體驗，不會錯過路上的一家百年老店，不會忽略了城市裡的古早風味，嘗試踏足未知的香港小區，體驗最真切的香港日常。期待讀者們全新的香港之旅！

阿 Lo

鳴謝

拍攝協力：牧羊·少年·咖啡館／蓮香居／新九記粥麵／沾仔記／好旺角麵家／添好運

# 香 港

香港島的歷史最悠久，因為當年滿清政府首先將香港島割讓給英國人，所以香港很多著名的歷史古蹟都能在香港島找到，而且數量也不少。香港的歷史大概從港島西區開始，香港的第一所大學位於西環、香港第一條電車路線從西環堅尼地城開始、香港最高領導人的住宅及辦公室也在中區。除了中西區外，港島的南區也是個風光明媚的地方，昔日的小漁村，至今仍保留著一點點的氣味，單是遊香港島已經可以花上3天的時間。



# 香港區

## 散步地圖







# Route 1

## 來一趟！半山古蹟散步

**計畫路線：**香港大學法定古蹟建築（本部大樓、大學堂、孔慶熒樓外部）→上環文武廟→中環古蹟散步圈（香港醫學博物館、香港中華基督教青年會必街會所、孫中山紀念館、香港禮賓府、梅夫人婦女會外部、藝穗會、石板街、中區警署、裁判司署、舊立法會大樓、法國外方傳道會大樓、香港公園三軍司令官邸）→中環煤氣燈路→聖約翰座堂





香港禮賓府

Upper Albert Road

Mosque Street  
Mosque Junction

Charcotey Lane

Castle Lane  
Seymour Terrace  
Castle Steps

孫中山紀念館

Caine Road

中華基督教會  
青年會

香港醫學博物館

文武廟

生記粥品

公利竹蔗水

中區警署

威士忌

中環

香港

國際金融中心二期

國際金融中心一期

國際金融中心商場  
藍灣坊快線香港站

Man Kwong Street  
Man Chu Street

Finance Street  
Pier Road

千諾道中

永和街

文咸東街

Cleaverly Street

永樂街

Queen's Road Central

Bonham Street

文咸西街

民建街

德輔道中

中環中心

Wing Kut Street

文咸東街

文咸東街

文咸東街

文咸東街

文咸東街

文咸東街

文咸東街

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

香港

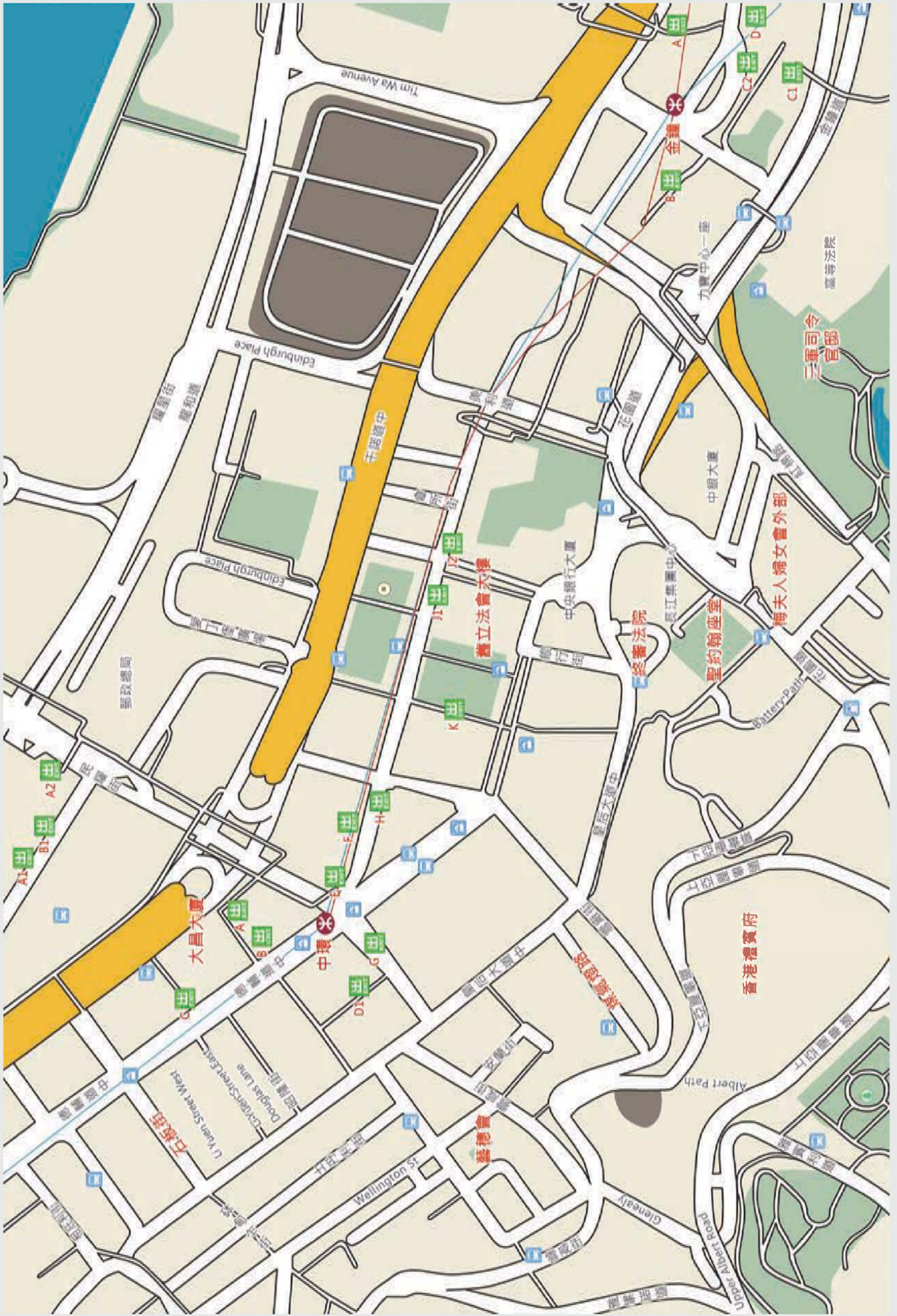
香港

香港

香港

香港

香港





# 從香港大學開始

香港的第一所大學就是香港大學，正式在1911年創立，不過真正的創建年份，應該是1887年，前身是香港西醫書院，後來和香港官立技術專科學校合併而成。這裡除了是國際級的學府，國父孫中山先生是首屆的畢業生，歷年以來也有很多名人都在這裡畢業。根據2011～2012年的世界大學排名中，香港大學是獲得亞洲第一學府的榮譽。

香港大學歷史悠久，建築物中有不少法定古蹟，而這些古蹟都會對外開放（一般會開放外部及入口部份），幾乎將香港僅有的哥德式及文藝復興風的建築物都盡收在此，平日也吸引了不少人前來拍照取景。





## 大學最古老建築：本部大樓

要說在香港大學中最古老的建築，便非本部大樓莫屬。這裡在 1910 年動工興建，1912 年落成啟用，使用文藝復興的風格，以花崗石柱支撐，外牆漆上淺棕色略帶粉紅的油漆，頂部聳立著鐘樓，而環顧四周建有塔樓，地板仍

舊是綠白色的幾何圖案地磚，加添幾份懷舊的味道。這裡的四個庭院內，有兩個種有 9 米高的棕櫚樹，不說也不知道原來置身於一所大學之中。

## 典雅風的孔慶熒樓

這所建築物比本部大樓晚一點建成，1919 年才落成啟用，就在本部大樓的出口對面。這座大樓由遮打爵士及佐敦教授等知名人士捐款建成。本來這幢大樓作為學生會之用，到第二

次世界大戰後便改作行政用途，直至 1974 年又改成香港大學的高級職員休息室。不過，現在的用途更配合它的典雅風格，因為目前是音樂系所使用。這裡同樣採用文藝復興的建築風

格，正門有古希臘、古羅馬式的圓柱設計，中央又以圓形為主。除了有文藝復興的風格，主要用了當時英國很流行的愛德華式建築，外型追求古樸，對稱軸線的設計，配上兩層紅磚外牆，流露出典型英式建築的典雅感覺。

1986年時，香港大學為感謝孔慶熒先生家人的捐助，遂命名為「孔慶熒樓」。



## 交通

### 銅鑼灣出發：

- 銅鑼灣謝斐道（sogo百貨後面）搭10號（往數碼港）、11號（往香港仔）或31號（往香港仔）綠色小巴，於香港大學下車。
- sogo百貨對面搭23號新巴巴士（往蒲飛路），於般咸道香港大學東閘下車。

### 金鐘出發：

金鐘太古廣場前搭40或40M號城巴巴士（往華富），於般咸道香港大學東閘下車。



## 位於薄扶林的學生宿舍：大學堂

如果打算去伯大尼修道院（請參考 P39 順道遊的部份），可以一同前往香港大學位於薄扶林道的學生宿舍，因為那本來就是一座純白色的古堡，是香港罕見仍存在及使用的古堡。這裡原本是一名蘇格蘭商人杜格拉斯－柏林（Douglas Lapraik）在 1861 年建成，比香港大學更早出現，當時取名為杜格拉斯古堡（Douglas Castel），成為了他的辦公室和住所。這座糅合了哥德式和都鐸式建築風格的古堡，讓人感覺十分華麗，猶如置身中世紀歐洲一樣。可是，大學堂只有住在這裡的學生才可以進入，一般人只能觀賞外部。香港大學是第三手接任這座建築，在 1894 年，法國傳道會從

杜格拉斯購入，並改名為「拿撒勒樓」，然後進行大規模的重建，直到 1953 年才搬離，再由香港大學接手，後來正式成為香港大學的男生宿舍，命名為「大學堂」。



### 香港大學

地址：香港薄扶林道144號

電話：2550 0542

開放時間：只能參觀外部

網址：<http://www3.hku.hk/uhall/>

### 交通

- 巴士：4、7、A10、37A、37B、40、40M、43X、46X、M49、71、90B、91、970、970X，最方便的乘車點為金鐘太古廣場門口巴士站。
- 小巴：22、22S、23、31、36
- 從香港仔出發，可搭7號巴士前往。所有巴士及小巴均於「薄扶林水塘道」站下車。
- 從銅鑼灣出發，可往謝斐道搭小巴31號前往。





## 百年歷史英式中學：英皇書院

走完大學，其實在香港大學的不遠處，有一所具百年歷史的中學，雖然建築物在1926年落成，但學校其實早在1879年成立，名為西營盤學校。這所學校只收男生，也是香港數一數二的港島區名校。校舍建築屬於英式傳統學生建築，使用紅磚建造，在校內的底層設有法院，還有拱門迴廊及麻石圓柱，現時外部滲出陣陣英倫氣味。在1941年太平洋戰爭時期，因為香港也牽涉事件，這裡曾是急救站，在日治時期也曾是日軍的馬房，相當有歷史色彩。

### 英皇書院

地址：香港般含道63A

開放時間：內部不對外開放，可在門外拍照。

### 交通

- 香港大學出發：從東閘沿般咸道向中環方向走過馮平山圖書館，走15分鐘。
- 銅鑼灣出發：銅鑼灣謝斐道（sogo百貨後面）搭11號（往香港仔）綠色小巴，於般咸道金鳳閣前面下車，步行5分鐘。
- sogo百貨對面搭23號新巴巴士（往蒲飛路），於正街下車，步行5分鐘。

# 求學業很靈驗 上環文武廟

香港人喜歡在年初到廟裡拜拜，祈求來年順利，而他們也會因祈求不同的事情，就往不同的廟宇去。上環文武廟是數一數二祈求學生學業順利，還有升職生意興隆的一所廟宇，香火非常鼎盛，很多娛樂圈的人都會來這裡點一盞「塔香」，塔香可以燃燒很長的時間，這是代表每天都在參拜供奉的意思。

上環文武廟估計於 1847 年建成，由當時的華人富商興建，2010 年已列為法定古蹟。這裡並非由政府管理，早在 1908 年起就由慈善團體東華三院管理。稱為文武廟，原因是此處供奉文帝「文昌帝君」（主學問）及武帝「關帝君」（主和平、公義）的神龕。每逢農曆年過後，與九月學生開學前的時間，都有很多家長帶小孩前來祈福，希望文昌帝保佑學業順利。而一般從事武職的人，如警察、軍人等，都喜歡前來向武帝關公祈福。這裡還有包公和城隍供奉，每到農曆年正月時，很多人都會來這裡「攝太歲」，保沖犯太歲的人全年平安。



## 上環文武廟

地址：香港上環荷里活道124-126號

開放時間：8:00~18:00

## 交通

- 港鐵上環站A2出口步行20分鐘。
- 於中央圖書館左側對面的「中國基督教播道會同福堂」前，或銅鑼灣商務印書局對面的恆生銅鑼灣大廈前，搭26號巴士於「文武廟」下車即見。



# 了解香港歷史 中環古蹟散步圈

香港從前是個小小的漁村，自從清政府將香港島割讓給英國開始，香港的歷史就從此改寫。當時中環半山成為了一個行政中心，因此，在半山上散步，你會找到不少有關香港歷史的足跡。從中環半山這個小小的區域，花上半天的時間，遊走於各古蹟之間，就可輕易了解到香港的歷史。

## 香港醫學博物館

香港醫學博物館最初的身份是香港細菌學檢驗所，1906年正式在堅巷這裡啟用。這是因為當時香港的鼠疫仍然存在，所以設立這個機構，希望對當時的流行病菌作專門的研究。直到二戰時期，這裡才改名為病理學院。香港醫學博物館是以英國愛德華式的建築風格設計，使用紅磚外牆，是當時一種很流行的建築風格，再配上中式的簷頂，盡顯香港當時的本土文化色彩。1973年疫苗製造的工作正式遷離後，這裡一直只用作政府倉庫，到了1990年才被當時的港英政府列為法定古蹟，於1995年移交香港醫學博物館學會改建成博物館，展出了昔日香港醫學發展的重要文物。



### 香港醫學博物館

地址：香港半山區堅巷2號

電話：2549 5123

營業時間：10:00~17:00（星期日及公眾假13:00開門）

入場費：10港幣

休息日：星期一

### 交通

- 港鐵上環站A2出口步行25分鐘。
- 於中央圖書館左側對面的「中國基督教播道會同福堂」前，或銅鑼灣商務印書局對面的恆生銅鑼灣大廈前，搭乘26號巴士在「文武廟」對面下車，再從旁邊的樓梯往上走，經過YMCA青年會，再上至普慶坊入口，可到後門。



## 順道遊：香港中華基督教青年會必街會所

這裡是很多香港懷舊電視劇的取材之地。其實，此處是香港中華基督教會青年會中央會所，又稱必街會所。在 1918 年正式啟用，由芝加哥 YMCA (Youth Men's Christian Association) 會員籌建，成為當時香港中華基督教青年會的總部。以當時的社會狀況，這裡有最先進的康樂及體育設施，包括香港首個室內泳池。外牆以紅磚建成，糅合中西建築風格，建築師也是從芝加哥請來，所以也有淡淡芝加哥建築風格的味道，在港罕見的建築物，現已列為一級歷史建築。

### 香港中華基督教青年會必街會所

---

地址：香港上環必列者士制街51號

開放時間：內部不對外開放

前往方法：從文武廟旁的樓梯往上走2分鐘，往醫學博物館是必經之路。

中環的半山行人電梯，  
從中環可輕易的登上中  
半山，從港鐵中環站C  
出口步行前往



## 孫中山紀念館

這幢建築並非跟孫中山先生有關，而是近年香港政府開始重視保育的工作，希望將一些歷史建築得以適當地保留，由於不想摻入商業元素，因此大多希望將之改建成博物館或紀念館。這裡原名為「甘棠第」，香港富商何東先生的胞弟何甘棠的住宅。政府接手後改為孫中山先生紀念館，於2006年開幕，於2010年列為法定古蹟。而建築本身於1914年建成，後來何甘棠先生過世後，曾兩次轉手。這建築樓高4層，英國愛德華時代的古典建築，一、二樓有弧形露台，以希臘式巨柱承托，也少不了混合一些中國風的味道。

館內展出許多與孫中山先生有關的物件共150件，逾半屬一級國家文物，並定期更換。孫中山先生和香港的關係非常密切，除了是香港大學首屆畢業生外，他的革命生涯也在香港度過，所以，中半山有很多孫中山先生的足跡。

### 孫中山紀念館

地址：香港中環半山衛城道7號

電話：2367 6373

營業時間：星期一至六10:00～  
18:00、星期日及公眾假期  
10:00～19:00

入場費：10港幣

休息日：星期四、農曆年初一及  
二（如星期四逢公眾假期、11  
月12日孫中山先生誕辰及3月12  
日孫中山先生忌辰除外）

### 交通

- 中環半山行人電梯上到堅道，轉右步行約10分鐘，見惠康超級市場過馬路，再沿斜路上行1分鐘。
- 搭巴士23（途經銅鑼灣）、40（途經金鐘太古廣場）及40M（途經金鐘太古廣場），於堅道香港浸信教會附近下車（即明愛中心下一站），再沿行人路向西區步行約3分鐘。

網頁：<http://hk.dr.sunyatsen.museum>

## 香港禮賓府

香港禮賓府又名「港督府」，在 97 回歸前，歷任港督都會居住在這裡，也會在此辦公，在回歸後才易名為禮賓府。現時，香港最高領導人香港特別行政區長官已不在此居住，這裡就做為接見各地政府要員的地方。香港禮賓府平日不對外開放，只會在杜鵑花盛開時，才開放幾天給市民參觀。禮賓府在日治時期曾有很大的改建，屋頂採用了日式的設計，當時用意就是要淡化歐陸的味道，尤以旁邊加建的日式塔樓最為矚目。

這裡有個小小傳說，民間直指這裡有一條秘道可以連接至中環的舊政府總部、匯豐銀行總行等地。直到 2009 年，香港電台製作了一個電視節目，透過翻查文獻，最後證實這條秘道確實存在，為這個香港最高領導人的府邸，增添了幾分神秘色彩。

### 香港禮賓府

地址：中環上亞厘畢道

開放日期：約每年的11月中

交通：港鐵中環站K出口向山上步行20分鐘／港鐵金鐘站B出口向山上步行20分鐘（可經香港公園向纜車站方向前往）。

網址：<http://www.ceo.gov.hk/gh/chi/>





## 梅夫人婦女會外部

雖然梅夫人婦女會大樓平日不對外開放，但如果走到香港禮賓府的話，都有機會路經這裡，不妨回頭看看這百年建築。這裡於1914年興建，由當時的港督梅合理夫人創建，1916年正式落成，原意是為了讓單身的歐洲籍職業女性提供住宿服務。後來到了日治時期曾被日軍佔用，樓內珍貴的家具及圖書館內的書籍完全失去。

直到1946年重開，繼續為職務婦女提供住宿地方，到1985年轉為任何國籍的女性皆可入住。建築屬於維多利亞式及愛德華式設計，甚有古典味道，內部因為進行過裝修，所以只

列入為二級歷史建築，只有外部列為法定古蹟。這裡平日只招待會員及已訂房的住客，不過每年古物古蹟辦事處都會舉行開放日給公眾參觀。

### 梅夫人婦女會外部

地址：香港中環花園道35號

電話：2522 6766

交通：港鐵中環站K出口步行15分鐘／港鐵金鐘站B出口步行15分鐘（可經香港公園向纜車站方向前往）。

網址：<http://www.helenamay.com>

註：網站內已列公眾開放日的資料，詳情可參閱網頁及致電查詢。

## 藝穗會

藝穗會的建築物前身是牛奶公司的倉庫，於 1892 年建成。這裡原為牛奶公司的冰窖，及後加入屠場、餡餅生產工場及牛奶分銷中心等設備，變成現在的模樣。在 1913 年時曾經成為總經理的住所，很可惜到了侵華時期，被日軍掠奪一空，幾乎整個中西半山，

都曾被日軍無情的摧毀。牛奶公司遷出後，政府轉交藝穗會及香港外國記者會作非牟利用途。藝穗會提供藝術家創作、表演、展覽和文化交流的場地。而頂樓有餐廳和小型酒吧，供大家於參加完節目後在此休息。建築物已列入香港一級歷史建築。

### 藝穗會

地址：中環下亞厘畢道

電話：2521 7251

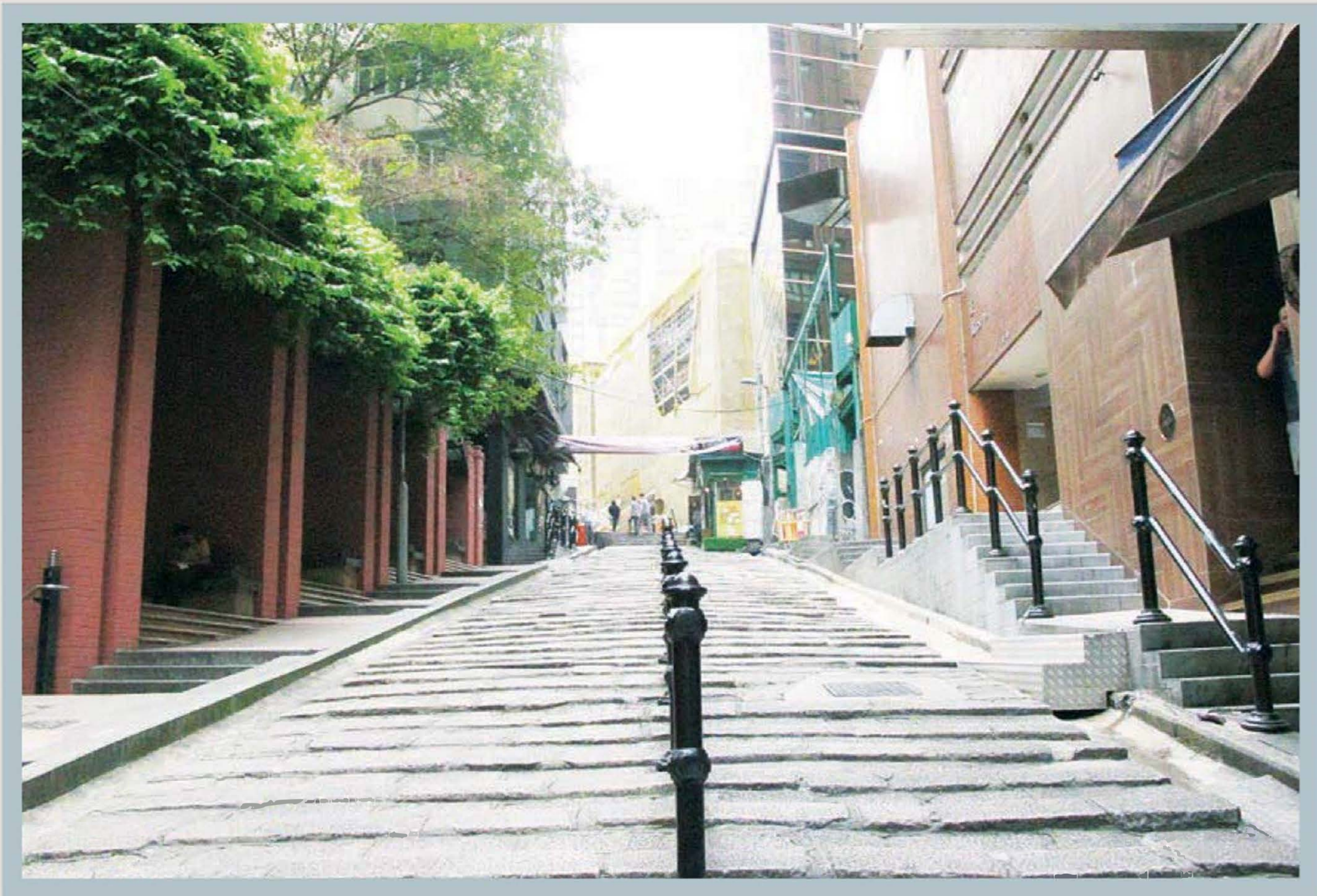
時間：從中午開始

交通：港鐵中環站 D1 出口步行 7 分鐘

網址：<http://www.hkfringe.com.hk/>







## 石板街

古蹟散步，大家一定以為是遊覽不同的歷史建築，但有沒有想過，一條道路其實也可以是古蹟。在中環，有一條街名叫「砵甸乍街」的道路，香港人又稱它為石板街。這條街連接了干諾道中至荷李活道。建造這條路的時候，也相當花心思，顯現出當時的人的智慧。這條路本身非常陡直，為了方便行人走動，又希望將雨水從兩旁流走，減低危險，所以利用了石塊去鋪蓋路面，也因此得名為石板街。現時，這條路已列為一級歷史建築。



### 石板街

交通：港鐵中環站D1出口步行8分鐘



## 中區警署、裁判司署

舊中區警署位於荷李活道，沿閣麟街一直往半山走，很快就會找到這幢 1841 年建成的建築。從前這裡叫作中央警署，又有人稱為「大館」，原因這是香港的警察總部。這幢建築充滿殖民地時代的味道，採用英國愛德華式的建築風格，也糅合了維多利亞的設計，是香港僅存於鬧市中心的 19 世紀末至 20 世紀初的建築群。香港政府在近年已著手研究，希望將這裡與鄰近的域多利監獄及前香港中央裁判司署打造成一個歷史文化旅遊區。這裡不定期會舉行展覽，展覽開放時可供入內參觀，能否進去就要靠運氣了。

前香港中央裁判司署



地址：中環荷李活道10號

開放時間：視各展覽不同

前往方法：港鐵香港站C出口，步行到中環街市利用半山扶手電梯前往，約10分鐘／港鐵中環站D2出口，步行到中環街市利用半山扶手電梯前往，約15分鐘



昃晨爵士像，19世紀的一位銀行家，曾為香港上海滙豐銀行的主管，對香港的銀行業甚有影響力



### 舊立法會大樓

地址：中環昃臣道8號

前往方法：港鐵中環站 J1出口

## 舊立法會大樓

這裡前身是立法會大樓，因為立法會會議移師到新政府總部舉行，所以交還給香港終審法院，預計2015年後投入服務。這幢建築物於1898年由當時的立法局決定興建，作為香港最高法院，直到1912年。整座大樓仿效古羅馬和希臘設計，屹立在這樣繁華的中環鬧市顯然有點突兀，不過原來在未填海前，立法會大樓對面是一個寬闊的廣場，周邊沒有摩天高樓，甚有歐洲的味道。在大樓中央上方，面向皇后像廣場的一側，有一尊代表公義的泰美斯女神像，女神蒙上雙眼，右手拿著代表公正的天秤，左手拿著代表權力的劍，象徵法律精神不偏不倚，公正嚴明。現在外部已於1984年列為法定古蹟。晚上來到這裡，別有一番景緻，不妨白天跟晚上都來這裡一次。



## 法國外方傳道會大樓（終審法院）



地址：中環炮台里1號

前往方法：港鐵中環站K出口步行10分鐘

終審法院前身為法國外方傳道會大樓，最初的大樓於 1843 年建成，也是首兩任港督的居住地方。樓於 1917 年重建，屬於新古典風格，是香港甚為罕有的建築風格。整座大樓以花崗石和紅磚建成，北面有一座圓頂小教堂。其實，在興建後，建築物多次易手，而南座曾經建有香港首座多層購物商場。現在，已列入為香港法定古蹟之一。

## 香港公園三軍司令官邸

「三軍司令官邸」現在已成為香港茶具文物館，建於 1846 年，是香港現存最古老的西式建築，又稱為「旗杆屋」，因為是三軍總司令的官邸，代表了發號司令，因此而得名。此建築物已列為香港法定古蹟，見證了香港百年興衰，帶有希臘文藝復興的建築風格，外部用柱子支撐，而內部則加入中國建築風格的元素，歷史價值非常高。在 1981 年，這裡撥歸當時的市政司管理，後來一名市政司委員建議將此改建成茶藝文化文物館。

這裡共分六個展覽區，除了可以欣賞這百年建築，還能了解中國人的飲茶歷史及文化，這裡展出由唐代至今的各式茶具，非常珍貴。



現在三軍司令官邸在香港公園的範圍內，可以參觀完畢之後，在公園內散步



# 見證中環成長 中環煤氣燈路

如果有看過香港的電視劇，走到這裡會覺得有點似曾相識，因為很多電視劇及電影都來這裡取景。雖然，今日煤氣燈已經轉用了燈泡，不過，4座燈身仍然保留著。煤氣燈路位於都爹利街的一條小街中，並不起眼，還有一條花崗石樓梯，這條樓梯大約於1875年至1889年間建成，晚上甚有浪漫的氣氛。這4座燈是現時香港碩果僅存的煤氣燈，於1922年建成，屬於「雙燈泡羅車士打款式」（Two-light Rochester Models），是英國 Suggs & Co. 出產。



在這條樓梯中段的右手邊，有一間以香港懷舊為主題的星巴克，把咖啡室佈置成七、八十年代的香港，當中更提供香港地道麵包菠蘿包，是其他分店所沒有的。

這裡獨家發售的菠蘿油  
（菠蘿包夾了鮮奶油）

前往方法：港鐵中環站K出口步行8分鐘





以香港懷舊景物作主題的星巴克



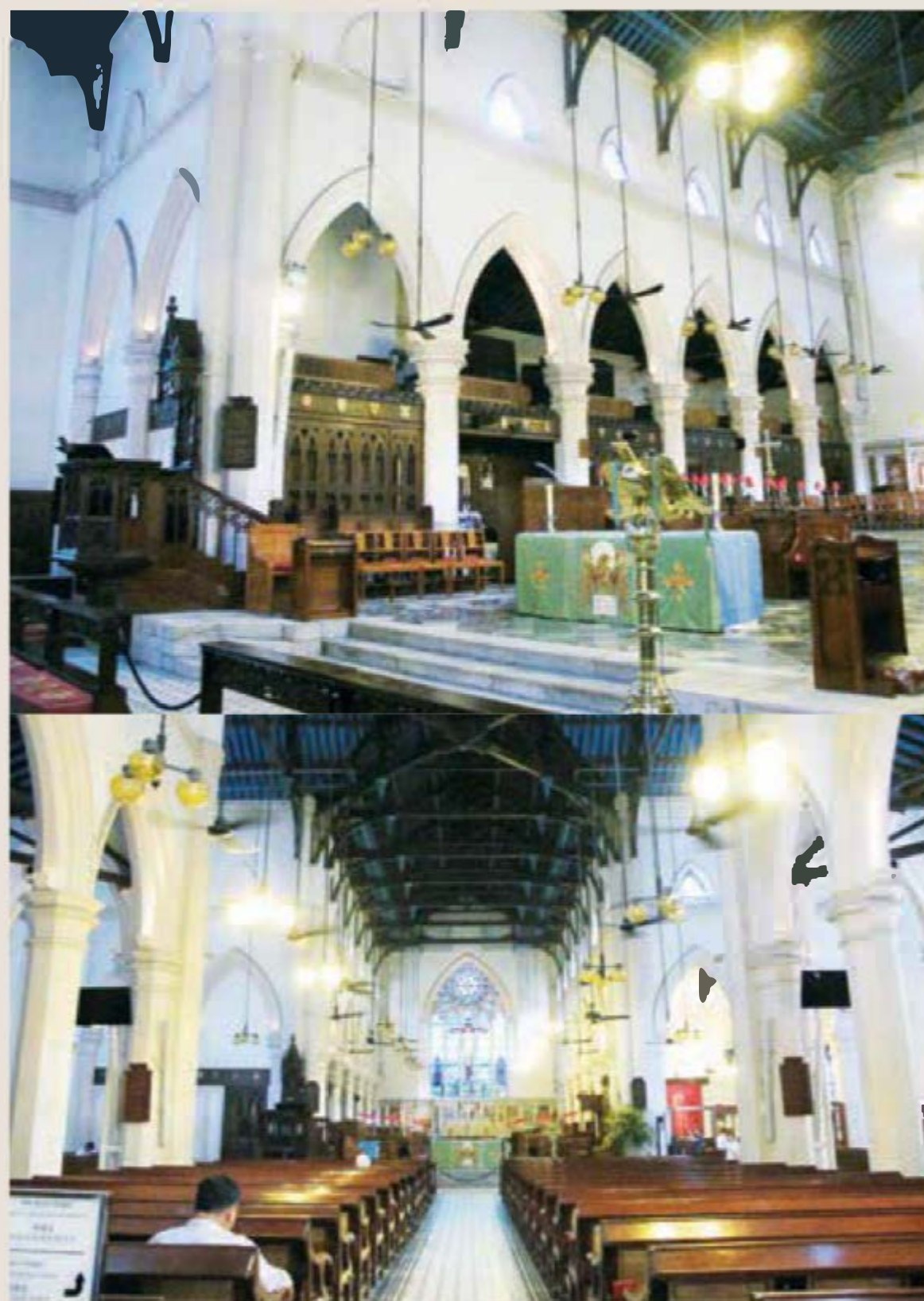
## 滲入香港文化氛圍 聖約翰座堂

香港是個宗教自由的地方，加上曾經是殖民地的關係，所以至今仍保存很多不同古老的教堂建築，是非常值得遊覽，加上很多教堂都對外開放，不用跑到歐洲，也能欣賞到教堂的設計藝術。

聖約翰大教堂，香港人又稱之為大教堂，於1847年動工興建，花了兩年在1849年建成。這裡採用中世紀哥德式建築風格，是香港最早建立的基督教教堂，所以很值得參觀。二次大

戰期間，日軍曾以教堂作為總部，因為成了總部，僥倖逃過戰火的洗禮。正門前有一座紀念碑，用來悼念第一次世界大戰期間的殉難者，旁邊地下平放麥士維士兵的墓碑，以紀念在香港保衛戰時於教堂前殉難的士兵，也可以說，聖約翰座堂見證了香港的歷史，由戰爭走向繁榮。教堂北牆上另有威廉大尉紀念碑石，紀念他在1857年時於廣州城下殉難。現在它仍是聖公會港澳教區的主堂，也列為法定古蹟，並開放給公眾參觀。

教堂內部非常宏偉，彩繪玻璃還糅合了香港的元素



### 聖約翰座堂

地址：香港中區花園道4-8號

開放時間：7:00~18:00

前往方法：港鐵中環站K出口步行20分鐘  
／港鐵金鐘站B出口步行20分鐘（可經香港公園向纜車站方向前往）

網址：<http://www.stjohnscathedral.org.hk/chi/home.html>





# 上班族的美味早餐 生記粥品

生記粥品遠近馳名，很多在這裡上班的人，都很喜歡來此吃早餐，有人甚至專程駕車前來。生記在周日及假期都不營業，所以就只能在平常日子來，想坐得舒服一點，不妨上午9～11點來，吃完早餐就開始半山古蹟的散步之旅。



老闆堅持傳統的煮粥方法，粥底於清晨就開始煮，香甜又綿滑，每一口都吃到濃濃的米香。這裡的魚腩粥最受歡迎，老闆每天親自挑選鯪魚，為了保持鮮味，每天分兩次買魚，確保魚不會因為放太久而失去鮮味。

魚腩還會配上獨有的薑蔥豉油佐吃，將肥厚的魚腩沾一點豉油，提升了鮮味。此外，這裡的炸魚餅及豬潤粥（豬肝）也相當受歡迎。



## 生記粥品

地址：上環畢街7-9號地下

電話：2541 1099

營業時間：6:30～21:00

休息：星期日

交通：港鐵上環站A2 出口，步行3分鐘

## 註：香港、台灣樓層稱呼大不同

香港人會把最低的一層叫作「地下」（G/F：Ground Floor），而台灣則把這一層叫做1樓，這是因為香港跟的是西方的用法，上一層才是1樓。「地庫」（Basement），即是對於地下以下的樓層的稱呼，地下一樓就是「地庫一樓」，英文會用「B1」（Basement Level 1）來稱呼（不過有時也會用「LG」），用Ground Floor作界線就行了。「地舖」就是對於在Ground Floor一層的商店的稱呼，新型的商場會把地舖商店用「G」字放在商舖門號前，例如地舖的15號會叫做「G15」。如果是3樓的15號舖，大多會稱作「315」。有一些大型商場，會有樓層叫作「UG」，即是「Upper Ground Floor」。

# 香港人的涼茶文化

香港人在六、七十年代，很流行喝涼茶，不過由於現在租金昂貴，加上賣涼茶利潤微薄，現在已買少見少，只能在一些僻靜的小街才可以找到一些傳統的涼茶店。涼茶從前流行於香港、廣州及澳門，後來香港越開越多，也曾經一度成為了香港的標誌。香港人認為，喝涼茶可以「清熱氣」，後來香港開了電視台，但因為當時不是家家戶戶都能買電視機，遂走到涼茶舖看電視，這時也會點一杯涼茶，也成為了老友의聚集地，就如同今天我們的咖啡廳一樣。

涼茶之所以能「清熱氣」，是因為所用的草藥都是較為寒涼，也可消暑解熱。一般在香港較常喝到的涼茶有：廿四味、五花茶、感冒茶、火麻仁、生魚葛菜水、龜苓茶、金銀菊露、竹蔗水等。

這裡的涼茶不用十元就有，現在仍然用古老的茶壺盛載涼茶。



## 春回堂涼茶

春回堂算是開在鬧市，不過從中環站走出來，還得要走上一條小斜路，位於閣麟街，已有百年歷史，算是香港數一數二能留下來的老店。現在的春回堂已經傳到第三代，但還是堅持用傳統古法煮涼茶。這裡除了喝涼茶，還可以看中醫，在午飯時間有很多人都趁休息時來看醫生，每天都人山人海。

### 春回堂涼茶

地址：中環閣麟街  
8號地下  
電話：2544 3518  
營業時間：8:45～  
20:00  
交通：港鐵中環站  
D2出口，步行10  
分鐘

## 公利竹蔗水

公利的歷史比春回堂短，但這裡的陳設佈置，仍然是五十年代的味道，一磚一瓦都沒有更動過，彷彿把時光凝住。公利於1948年開業，以竹蔗水馳名。這裡也有賣竹蔗汁，蔗水是用竹蔗加水煮出來，味道比較清甜；而蔗汁是用竹蔗直接榨出汁，較濃稠味道較甜。因為這裡的竹蔗都是老闆每天精挑，所以不用加白糖也香甜無比。這裡還有獨家秘



製的蔗汁糕，是老闆娘的獨門小吃，每天限量供應，用新鮮的蔗汁和馬蹄粉製成，下午1點開賣，每日最多只賣40份，一下子就賣光了。



### 公利竹蔗水

地址：中環荷里活道60號

電話：2544 3571

營業時間：11:00~23:00

休息：隔星期日休息

交通：港鐵上環站 E1 出口步行至10分鐘／港鐵中環站D2出口搭扶手電梯

# 排檔裡吃蕃茄麵 勝香園



鹹檸七即是用鹽醃過的檸檬配冰凍的七喜汽水（14港幣），香港人認為這飲品能消暑解渴，如果喉嚨不舒服可以用來舒緩。

香港人俗稱的「大排檔」是香港的標誌，這跟台灣的夜市有些不同，因為排檔會獨立在一個地方出現，並非由政府劃出一個地方，然後在那裡擺賣。現在，香港政府美其名想整頓環境衛生及市容，不再發出牌照給排檔，這種臨時搭建的食店已買少見少。今天，在一些租金不太昂貴的小巷，或許還能找到這些排檔的影蹤。中環的勝香園是其中一間能在鬧市中生存的大排檔，每天中午就算天氣多酷熱，很多穿著體面的上班族，寧願走一段斜路，都來這裡光顧。大概 12:30 ~ 14:00 這個時間，來到這裡都要排隊等位，因為這是辦公人員的午飯時間。

這裡以蕃茄湯底見稱，每天使用新鮮飽滿的大紅蕃茄熬製，配料只不過是地道香港人最平常的香腸、午餐肉、煎蛋和牛肉片等材料，但每個人吃起來的滿足感卻大過在中環五星酒店享用午餐的感覺。除了蕃茄麵（21 港幣起，視配料而定，推薦選擇出前一丁麵或通心粉），這裡的牛油檸檬汁蜜糖脆脆也是人人必點，想再地道一點，加一杯鹹檸七就是香港人的地道午餐。



牛油蜜糖汁檸檬脆脆（11港幣）



## 勝香園

地址：中環美侖街2號

電話：2544 8368

營業時間：8:00~17:30

交通：港鐵上環站 E1出口步行 8分鐘

# 澳門風麵店 筷子記



澳門跟香港一樣，都曾經是殖民地，到澳門旅行就會發現，很多澳門的菜色都是糅合了葡國的風味。如果要試一下澳門地道的美食，原來在香港都可以找到。中環的筷子記已經開業了很久，賣的是澳門風味的「車仔麵」。香港人說的「車仔麵」意思原來是從前的人推著木頭車賣的麵，現在就是等於吃一碗自選配料的麵，配料只是普通的材料，重點在於那個醬汁。不過，有一些澳門地道小吃配料，是這裡獨家的，例如馬交魚羹、澳門包心卷、炸澳門魚片頭等。如果想吃得香濃一點，醬汁方面可選沙茶或咖哩醬，然後，選「撈麵」的方式拌吃。

## 筷子記

地址：中環威靈頓街  
15-19號

電話：2525 6338

營業時間：11:00~23:00

休息：農曆年初一至三

交通：港鐵中環站D1出  
口步行至8分鐘





## 來一客地道雲吞麵 麥奕記

來到中環，怎少得吃一客也是屬於香港獨有的雲吞麵。香港五大雲吞麵家，麥奕為其一，而麥奕的兒子忠記也是其中一家，而且五大雲吞麵店都是師承池記的麥煥池，而麥奕又是麥煥池的兒子，可見麥氏一派的雲吞麵的水準甚為出色。正宗的雲吞，不會像乒乓球那麼大，也不會使用很大隻的蝦，而豬肉的比例會比蝦多，如果在香港吃到標榜用大蝦、體積又大的雲吞，都不是正宗的雲吞。他們也會自己打麵，而麵條是獨家配方，不用鴨蛋也不加水，鹼水的味道是非常的輕微（鹼水可以使麵條更爽口彈牙）。他們連湯底也相當講究，使用大地魚和蝦子熬煮，一碗雲吞麵都是濃濃的鮮味。

在上桌時，你會發現雲吞放在麵底，然後雲吞下放了一個湯匙，原來這是避免麵條浸泡在湯裡太久，吃起來失去了彈性，店家真的非常體貼、細心。現時此店已交由次子麥志明打理，長子則另開忠記，其自創一家。

他們的辣椒醬是自家調配，  
用來沾雲吞吃也不錯

雲吞麵中有三顆雲吞，男士可能要吃兩  
碗，建議當小吃吃就好，33港幣

### 麥奕記

地址：中環威靈頓街77號

電話：2854 3810

營業時間：11:00~22:00

交通：港鐵中環站D1出口步行至  
10分鐘





## 香港人地道醬料店：八珍醬園

在麥丕記的對面，有一家醬料店，是地道香港的醬料店。八珍醬園由伍森先生在1931年創立，以販賣添丁甜醋而聞名。香港人有個習慣，女性在生產後會吃「薑醋」來補身，材料有雞蛋、豬腳及子薑，用甜醋來熬煮，現在已成為很多女士日常會吃的美食。八珍醬園的本店在旺角跟油麻地之間，取名為「八珍」是根據中國經典《四書》中的「百醬八珍」四個字，意思是產品用料珍貴，選料是最上乘的。現在，租金昂貴，但八珍醬園堅持找在香港製造醬料。店內有一些煮好的小份薑醋，可以買來小試一下，不一定要弄熱，室溫溫度下吃也很有滋味。



### 八珍醬園

地址：中環威靈頓街75號  
電話：2545 6700  
營業時間：無註明  
交通：港鐵中環站 D1 出口步行8分鐘往半山扶手電梯前往  
網址：<http://www.patchun.com.hk>

順道遊

# 伯大尼修道院

## 伯大尼修院歷史

伯大尼修道院位於香港南區薄扶林，於 1875 年建成，距今已有過百年歷史。這裡由巴黎外方傳教會建成，奧塞神父親自設計，最初用作傳教會士的休養所，也是遠東第一所傳教士療養院。巴黎外方傳教會在 1847 年從澳門遷移到香港，最初在中環史丹頓街設立辦事處，後來奧塞神父希望在薄扶林設立療養院，可以讓遠東地區的傳教士用作休養之處。後來，因為

醫學的進步，內地的傳教士又因為新中國的成立而逐漸離開，所以伯大尼也漸漸失去了功用，直到 1975 年教會正式遷出，翌年在修院落成百週年之時售給香港置地。本來，香港置地打算拆卸修院再興建住宅，後來當時的香港殖民地政府用另一塊地皮和置地交換修院及牛奶公司牛棚，伯大尼修院得以保存下來。





之後，政府曾經借給香港大學出版社使用，1997年交還給香港政府產業署，2000年開始著手研究建築物修復工作。直到2003年，政府便正式將修道院交給香港演藝學院，並改建為電影電視學院的校舍。2008年伯大尼修道

院更獲聯合國教科文組織頒發「亞太區文物古蹟保護獎」，同時也列為一級歷史建築。因此，伯大尼修道院可說是近年香港最成功的修復及保存古蹟的好例子，是絕對值得參觀的一個地方。

## 「伯大尼」代表救活了病人

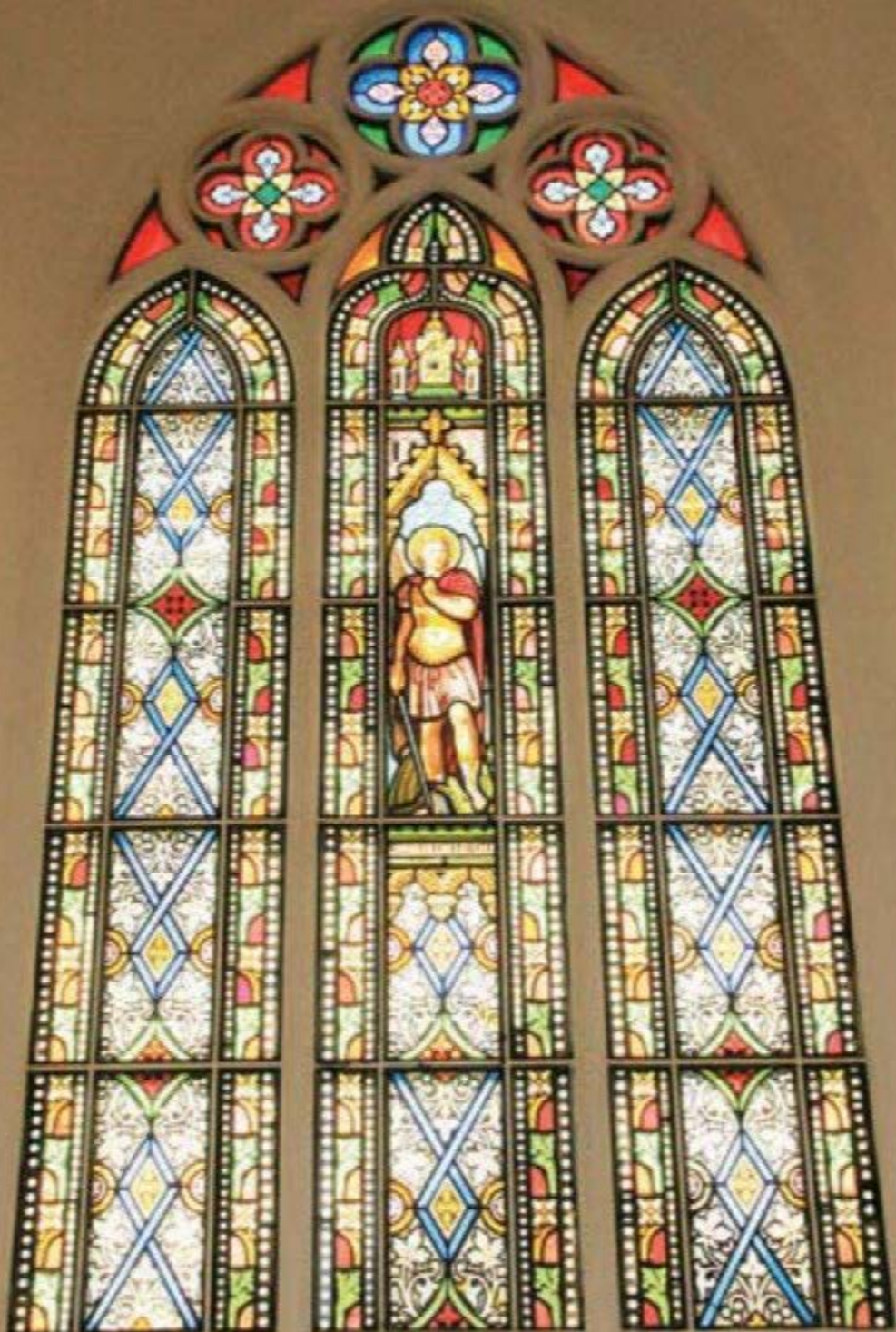
「伯大尼」是來自法語 Béthanie，在聖經中「伯大尼」是耶穌救活死去多天的拉撒路（耶穌的門徒與好友）所在村落的名字，有救活病人的意思。在伯大尼的正門入口處上方，便刻有伯大尼修院的箴言「主啊！你所愛的病了！」（domine ecce quem amas infirmatur: John 11），這句箴言取自若望福音。



## 小教堂保留原有的哥德式建築

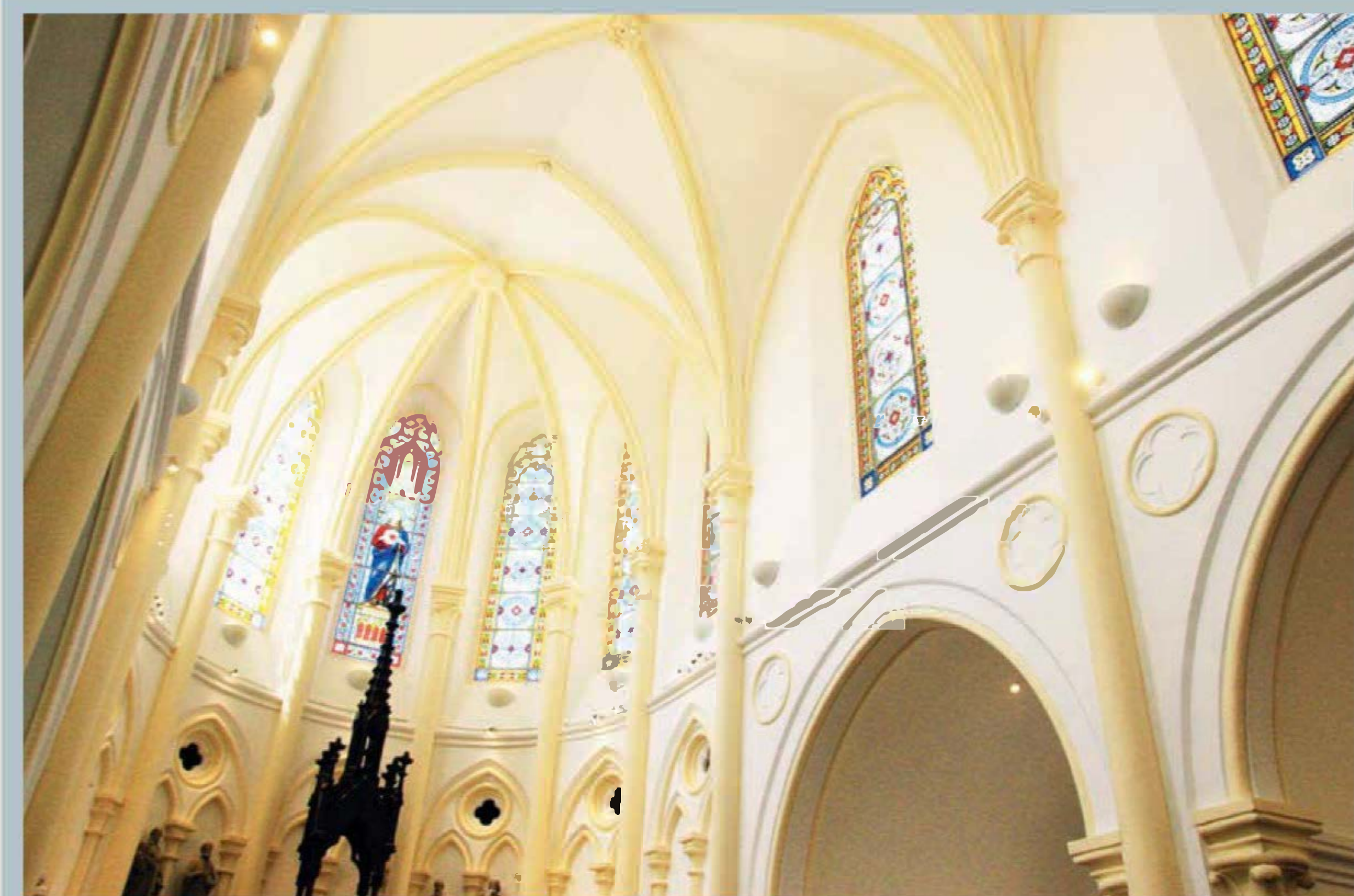
伯大尼作為最成功的古蹟修復代表，將原有的哥德式建築風格盡最大努力保留下來。在修復時，館方非常努力從四面八方把建築內的物件尋回，雖然仍有些東西散失了，但至少體現出當時政府對伯大尼修院的重視，是香港政府很罕有的表現。

幾乎所有人來參觀伯大尼，都是為了一睹小教堂的風采，因為這裡採用了傳統的哥德式建築風格，在香港甚為罕見。小教堂採用了新哥德式的拱形圓頂設計，教堂上的彩畫玻璃，曾經在1974年伯大尼的業權轉讓時被移走，在復修時尋回九扇，後來在聖約翰座堂的幫助下，將失去的其餘十扇玻璃窗複製出來。除了內部的裝飾外，外牆也使用法國哥德式飛扶壁。



「飛扶壁」是歐洲中世紀一種常用的建築構件，建築師將扶壁修建在主牆和外部牆壁之間，藉以減輕主牆所承受的壓力，而建築在外圍的會稱為「飛扶壁」，否則就稱為「扶壁」。所以，在伯大尼中，可以窺探古人的智慧，不用走到法國，在香港也很容易看到。

小教堂現在開放給公眾預訂，很多香港人都喜歡在這裡舉行婚禮，特別是那些沒有宗教背景，又憧憬在教堂舉行婚禮的新人，可以實現夢想。小教堂會對外開放，只要沒有人預訂了場地，所有人士均可在開放時間內參觀小教堂，如果想確認教堂的狀況，可先致電查詢。





## 牛棚改建成劇院

在伯大尼修院旁有個牛棚，同樣都是屬於演藝學院的。這個牛棚從前屬牛奶公司所有，不是伯大尼的一部份，不過後來政府一併收回再交給學院。從前的牛棚飼養的牛隻，可供應給香港人新鮮的牛奶，不過隨著時代轉變，1983年牛棚正式關閉，一直荒廢直到復修工程開始。八角形設計的牛棚，各個方向都有大型的窗戶，原來是因為當年沒有冷氣設備，香港的天氣悶熱又潮濕，這種設計就可以增強通風效果，使牛隻有一個舒適的環境，自然便會產生優質的牛奶。



現時的牛棚，已改建為惠康劇院，在走進劇院前，有個小型的展覽廳，模擬出當年飼養牛隻的狀況，這裡對公眾開放，不用參加導賞團。

## 跟隨導賞團參觀博物館

伯大尼是從前修道院的酒窖改建成博物館，全名為「法國巴黎銀行伯大尼博物館（Museum of Bethanie）」，不過此部份必須要參加導賞團才能進入，而門票可以在「快達網」購買，又或者趁伯大尼舉行開放日就能參觀，不過開放日是不定時舉行，可在香港古物古蹟辦事處網頁查詢。不過，據職員透露，入場券很難在網上購得，對方建議有興趣參觀的人，可先致電查詢，或者可以現場購買門票，碰碰運氣。

在博物館內，可以看到由巴黎外方傳教會借出的聖物，例如主教權仗及聖體皓光等，還有一批由納匝肋印書館出版的珍貴書籍，當中有一本為1888年出版，彌足珍貴。



### 伯大尼修道院

地址：香港薄扶林道139號

電話：2584 8633

開放時間：星期一至六、公眾假期11:00~18:00（最後入場時間17:00），星期日12:00~18:00（最後入場時間17:00）

需要購票的部份：法國巴黎銀行伯大尼博物館 25港幣，有廣東話、英語及普通話導賞團

免費開放部份：牛棚、小教堂

購票網：<http://www.hkticketing.com/>

官網：<http://www.hkapa.edu>

### 交通

- 搭巴士4、7、A10、37A、37B、40、40M、43X、46X、M49、71、90B、91、970及970X 於「薄扶林水塘道」站下車，步行5分鐘。
- 於搭小巴，22、22S、23、31及36於「薄扶林水塘道」站下車，步行5分鐘。最方便的乘車點為金鐘太古廣場門口巴士站。





# Route 2 LA STYLE! 赤柱南區趴趴走

計畫路線：香港仔海濱公園或珍寶海鮮舫→淺水灣→鎮海樓公園→赤柱→赤柱廣場→八間屋→赤柱大街→美利樓→卜公碼頭→天后古廟→馬坑公園→舊赤柱警署→赤柱郵局







## 南區散步從香港仔開始

香港仔原來的名稱叫「石排灣」，位於香港的南面。據說在 1841 年，當時一批英軍登陸香港仔，問當地居民身處在何地，當時居民就回答「香港」，這個地方後來便被叫作「香港仔」。香港仔的範圍包括東面的壽臣山和黃竹坑；南面的鴨脷洲；西面的置富花園、華富邨、華貴邨和田灣；及以北面的石排灣和香港仔水塘。後來港英政府將此地命名為「Aberdeen」，以紀念當時英國的外交大臣鴨巴甸勳爵。

香港仔雖然歷史悠久，但暫時未有港鐵，要到 2016 年才落成，所以一直都要經由香港仔隧道前往，因為經常大塞車，政府就著手研究興建地鐵。現在要去香港仔，需要於銅鑼灣或金鐘前往。到達香港仔，一般會從市中心開始，於香港仔海濱公園下車，然後沿海旁散步。現在避風塘內仍有不少以漁船為家的艇戶，當中以蟹家人及鶴佬人為主，仍過著傳統的水上人生活。

### 從金鐘出發

搭乘港鐵到金鐘站，步行至統一中心（站內有指示），搭城巴前往，於香港仔海濱公園站下車。  
路線：37B（往置富花園4.7港幣）、70（往香港仔市中心4.7港幣）。

### 從銅鑼灣出發

於銅鑼灣崇光百貨（SOGO）對面希慎廣場附近的巴士站，搭乘巴士前往，於香港仔海濱公園站下車。  
路線：38（往置富花園5.6港幣）、42（往華富5.6港幣）、72（往華貴邨4.7港幣）、76（往石排灣5港幣）、77（往田灣5.3港幣）

## 香港仔海濱公園

香港仔海濱公園在 1992 年正式啟用，是香港第三個海濱公園，位置在香港仔避風塘的北面，全長約 800 米，西至香港仔魚類批發市場，東西香港仔網球及壁球中心，這路段也是香港仔最熱鬧的範圍。在海濱公園散步除了可以看到漂亮的景色外，也能看到水上人家在岸上曬海鮮的日常生活。除此以外，也可搭乘富特色的街渡前往鴨脷洲，街渡在未興建鴨脷洲大橋前，是來往香港仔市中心跟鴨脷洲的重要交通工具之一，每程收費 2 港幣，可以在船上欣賞美麗的海港景色。



街渡是香港的一種小型渡輪，載客量比較少，主要是提供短程的水上客運服務。而來往香港仔及鴨脷洲的街渡有別於其他用摩托船隻，他們仍採用傳統舢舨，是相當有特色的體驗活動。





## 從推車檔起家： 南記粉麵總店

自從謝記魚蛋光榮結業後，問香港人到哪裡吃香港仔地道美食，十個有九個都會推薦南記粉麵。南記粉麵本來是「推車仔」在街頭擺賣的流動小販，80年代於香港仔正式搬入舖位營業。表面上看似平凡無奇的一間粉麵店，原來是很多人中學時的午餐首選，他們勝在大碗

又便宜，而招牌

炸春卷是每碗河粉必有的，也會單點多一份來吃。



這裡推薦的美食有：招牌魚肉春卷、春卷牛腩小窩米線、豬腩肉小窩米線、四寶紫菜河、什錦大窩米線。此外，亦可由客人自由搭配食物，由 22 港幣起，最貴也不過是 36 港幣，所以午餐時間經常人山人海。

這裡的大小窩米線都有多款配菜，包括辣炸醬、酸菜、芽菜、韮菜及鮮腐皮。而炒麵方面可選河粉、米線、米粉、瀨粉及麵。



招牌魚肉春卷，單點半份8港幣有兩條

### 南記粉麵總店

地址：香港仔湖南街8號地下

電話：2554 6275

時間：9:30~23:00

網址：<http://www.namkeenoodle.com.hk>

交通：搭乘巴士在香港仔海濱公園站下車後，會有一條隧道通過對面巴士總站，店舖就在巴士站旁。

其他分店：中環、銅鑼灣、灣仔、上環、北角、筲箕灣、西灣河及紅磡。可於網頁找到地址。

## 海上的海鮮舫：珍寶海鮮舫

這艘建於海上的酒家：珍寶海鮮舫已成為香港仔的地標，位於深灣，海外馳名，而且歷史悠久，一直深受歐美遊客的歡迎。之所以受歐美遊客的歡迎，除了它是特別在海上經營外，更因為國際巨星李小龍主演的《龍爭虎鬥》也在此取景。除了李小龍，日本著名特攝電影《哥斯拉完結篇之世紀必殺陣》、曾志偉主演的《無間道2》和周星馳主演的《食神》也曾以海鮮舫作為其中的場景。因為位於海上，所以每天都有駁艇前往，位置就在香港仔海濱公園走到最盡頭的位置。

珍寶海鮮舫只是一個統稱，實際有兩組海鮮舫組成，包括「太白海鮮舫」和「珍寶海鮮舫」，很多人都以「珍寶海鮮舫」稱之。實際上，太白海鮮舫的歷史比較久，不過珍寶海鮮舫的規模做得比較大。





珍寶海鮮舫長 76 米、闊 22 米、高 28 米（約三層樓高），排水量達 3,300 噸，面積達 45,000 平方呎，可容納 2,300 名客人，因此有「世界上最大的海上食府」的美譽。連英女皇伊利沙白二世和國際巨星湯姆克魯斯等都曾經是座上客。遊客不一定要光顧才可到此，駁艇不收費，而海鮮舫的外部是可以免費參觀的。

海鮮舫晚餐平均消費為每人約 500 港幣，午餐點心每人平均消費約 300 港幣。

駁艇的班次不詳，但班次不算少



# 海灘漫步做半天上等人 淺水灣

香港給人的印象就是摩天大廈林立，人口密集處處摩肩接踵。不過，只要願意花點時間，走到南區，總會找到一點能喘氣的空間。小小的香港之所以在短短百多年間，從一個人口稀疏的漁村，躍身成為亞洲的金融中心，全因為它擁有令各國羨慕的海港。

如果想近距離接觸這個海港，可以走到南區的淺水灣。淺灣水之名，顧名思義就是因為水深較淺，也因為灘床很寬闊，加上沙幼細，海水又呈翠綠色，所以很受香港人歡迎。淺水灣在日治時間曾改名為「綠之濱」，就是因為海水的顏色而來。夏天的時候，假期更常常擠滿了泳客。不過這裡的配套設施不多，最好就是先在香港仔市中心吃完午餐後前來，大概花 1 個半小時就可走完。



## 交通

---

巴士（於淺水灣海灘站下車）

- 從中環出發：6（中環交易廣場-赤柱監獄，7.9港幣）、6A（中環交易廣場-赤柱炮台，8.4港幣，星期日及公眾假期停開）、6X（中環交易廣場-赤柱監獄，8.4港幣）、66（中環交易廣場-赤柱廣場，8.9港幣）260（中環交易廣場-赤柱監獄，10.6港幣，可在金鐘站金鐘廊外上車）。
- 從北角、天后或銅鑼灣出發：63（北角-赤柱監獄，8.9港幣，星期日及公眾假期停開，可在天后皇仁書院巴士站前上車）、65（北角-赤柱市集，8.9港幣，只在假日行走，可在SOGO百貨對面希慎廣場附近上車）。
- 從香港仔出發：73（華富北-赤柱監獄，5.8港幣，可在香港仔大道上車）。

小巴

- 從銅鑼灣出發：40（銅鑼灣登隆街-赤柱市集，9港幣）
- 從香港仔出發：52（香港仔舊大街〔石排灣〕-赤柱監獄）

\* 由於香港的小巴需要向司機示意哪裡下車（沒有車站顯示牌），所以最好上車時向司機表示於淺水灣海灘下車，請他提醒，司機也會調整分段收費，從香港仔上車收費6港幣。





## 保護沿海居民：鎮海樓公園

鎮海樓公園非常有中國古典色彩，也標誌著香港人的信仰文化。公園建於 1970 年代中期，位於淺水灣海灘的東側。最令人注目的是矗立了十多米高的觀音像和保護漁民的媽祖像（香港人稱天后），非常莊嚴肅穆，吸引了不少歐美客前



來，看到無不嘖嘖稱奇。除了佛教的觀音和道教的天后，在鎮海樓公園延伸出去海邊的，還有掌管姻緣的月老和長壽橋，正好代表香港人的信仰是佛教與道教於一身。



## 滿滿異國風情 赤柱

從香港仔前往赤柱的車程約 20 分鐘，是一個很受外國人歡迎的旅遊景點。赤柱，據說這裡從前種了很多木棉樹，花朵呈鮮紅色，在陽光下就像赤紅色的柱子，所以將這裡命名為赤柱。

赤柱歷史悠久，早在清朝時期已有人聚居於此。在 1842 年清廷將香港割讓給英國，赤柱曾經作為香港島的行政中心，所以當時有很多英國人居住這裡。

### 交通

巴士（於赤柱村或赤柱市集下車）

- 從中環出發：6（中環交易廣場-赤柱監獄，7.9港幣）、6A（中環交易廣場-赤柱炮台，8.4港幣，星期日及公眾假期停開）、6X（中環交易廣場-赤柱監獄，8.4港幣）、66（中環交易廣場-赤柱廣場，8.9港幣）。
- 從北角、天后及銅鑼灣出發：63（北角-赤柱監獄，8.9港幣，星期日及公眾假期停開，可於天后皇仁書院巴士站上車）、65（北角-赤柱市集，8.9港幣，只在假日行走，可於SOGO百貨對面希慎廣場附近上車）。
- 從香港仔出發：73（華富北-赤柱監獄，5.8港幣，可在香港仔大道上車）。
- 從金鐘、中環出發：260（中環交易廣場-赤柱監獄，10.6港幣，可在金鐘站金鐘廊外上車）。

專線綠色小巴

- 銅鑼灣：40（銅鑼灣登隆街-赤柱市集，9港幣）
- 香港仔：52（香港仔舊大街〔石排灣〕-赤柱監獄）

\*如果前往赤柱可先到淺水灣，淺水灣一帶有很多交通工具前往赤柱。除了可在赤柱市集或赤柱村下車外，也可在赤柱廣場下車，先遊覽美利樓，最後才遊赤柱市集及舊赤柱警署一帶。



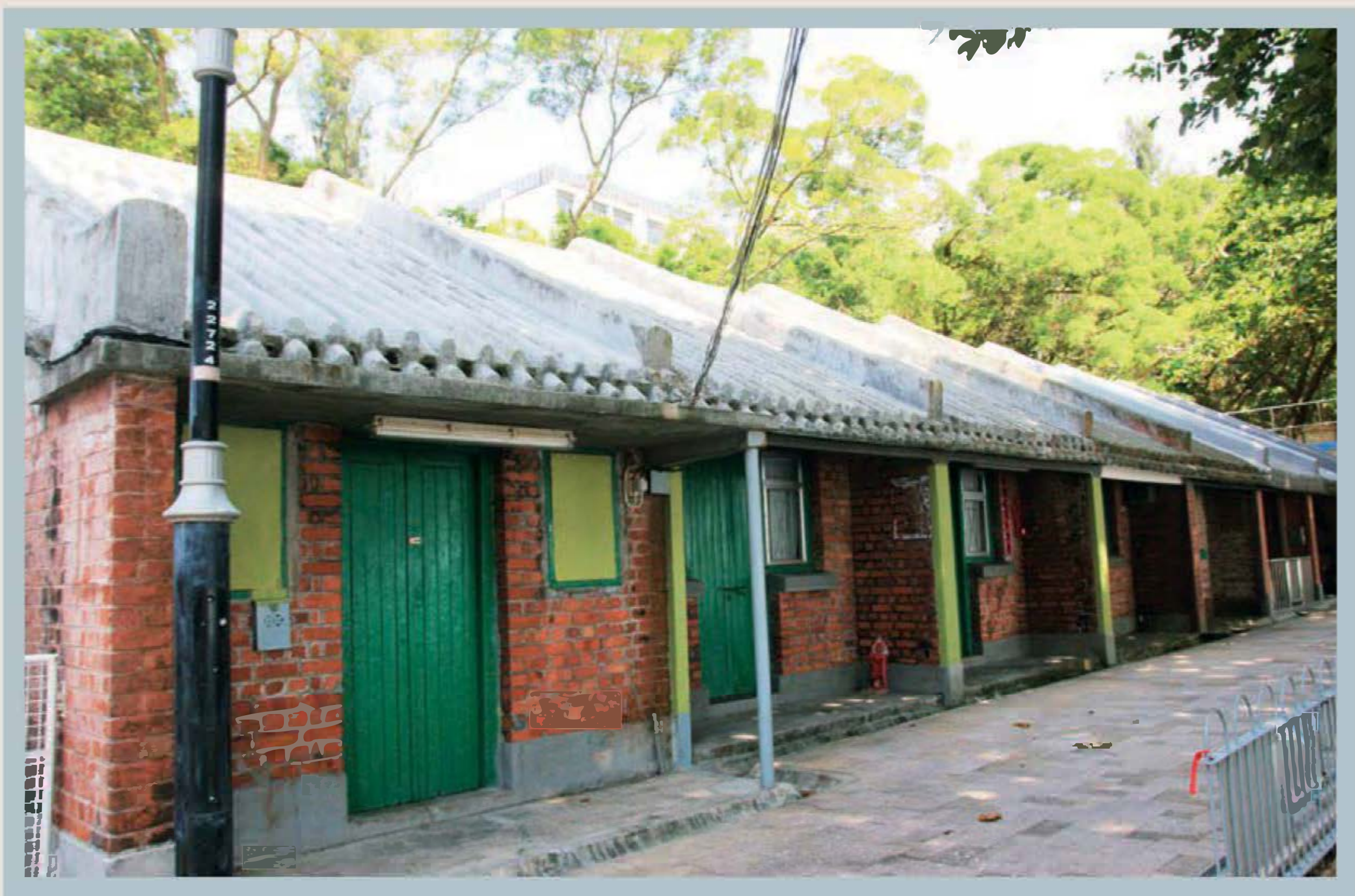
## 赤柱大街與市集

赤柱市集很受外國遊客歡迎，以歐美遊客居多。市集可以說是在赤柱散步的起點，東面是美利樓及赤柱廣場。市集賣的東西針對歐美遊客居多，中國手工藝品、印章雕刻、油畫、成衣等。雖然如此，這裡所賣的東西在外面遊客區也不常見，例如印章雕刻店就有幾間。這裡幾乎都是小店形式經營，少了連鎖店大財團的味道，仍有濃濃的本土氣味。



晚上位於赤柱大街上的酒吧街，周末、周日及假期最為熱鬧





## 獨特的紅磚平房：八間屋

這八間小屋是 1931 年建成，已有八十多年歷史，並成為二級歷史建築物。八間屋採用傳統客家建築風格，是香港現在罕有的設計。原本興建這八間屋是用來安置因建設赤柱軍營及黃麻角炮台的八家客家原居民家庭。八間屋的名稱，是因為八間相連小屋而得名。現在八

間屋仍有人居住，不過要找到這裡不容易，因為近年居民向政府反映，有很多遊客前來打擾，所以政府已將附近的指示牌拆掉，刻意不將這裡成為景點。所以，如果想前往欣賞這八間屋，切勿敲門打擾居民，也不要製造噪音。



## 尋找英殖時代的氣味：赤柱廣場

赤柱廣場在假日最熱鬧，不時有戶外表演及活動，有關方面還會邀請一些樂手在這裡表演，好像舉行嘉年華會一般，很多家庭都喜歡帶小朋友前來。赤柱廣場於 2000 年落成，是一座集娛樂、休閒、飲食和購物於一身的商場，前面有一處寬闊的露天廣場，

是休憩的好地方。在廣場前的空地可以找到點點英殖時代的氣味，除了有搬到此處的美利樓和卜公碼頭之外，更聳立了從前位於旺角的同昌大押的花崗岩石柱。同昌大押是典當物品的地方，位置即是現在的旺角朗豪坊，是戰前的唐樓（沒有電梯的大樓）。這些柱子是用來支撐樓宇，是當時直至 60 年代香港很常用的一種建築風格，現在於油麻地或西環一帶仍有少量可以看到。如果細心留意，在柱子上保留了當時港英政府專用的記號，圖案上尖下方黑底白字。

這裡還有香港本土的特色商店 G.O.D，他們的貨品都以香港本土文化為概念而設計，是個不錯買伴手禮的地方，包括雞公碗、印有囍字的筷子及廣東麻雀等等。



G.O.D店內以香港的舊式街市為概念，大大的紅色燈罩，就是從前街市常用的款式





## 歷盡滄桑的美利樓

美利樓跟卜公碼頭都是兩個很重要的建築物，因為它們本身不是位於赤柱。當時香港政府希望將這兩個很有歷史價值的建築保留起來，遂將舊有的美利樓跟卜公碼頭拆卸後送到赤柱重新裝嵌起來，也是當時一項保留古蹟建築的重大突破。



美利樓本來位於中環，是現在的中國銀行大廈的位置。美利樓建於1844年，主要建作為駐港英軍的軍營。後來到了日治時期，美利樓曾被日本軍當作日本憲兵部辦事處及日本軍事統帥部，還設置了多座囚犯室及刑場。第二次世界大戰結束後，美利樓曾經被多個港英政府部門作為辦公室，歷盡歷史的洗禮。

美利樓的建築風格富有維多利亞時期的色彩，使用了花崗岩建成。同時也糅合了東西方的建築特色，採用中式的瓦面斜頂的屋頂，再使用希臘復古圓形石柱，充份反映香港的歷史特色。

直到了 1982 年，因為中國銀行大廈的工程，美利樓被逼拆卸，後來因為很多反對聲音，港英政府想盡辦法保存美利樓，遂接納專家建議，先將建築所有部件逐一編碼然後小中拆卸，並於 1998 年填柱重建，1999 年竣工，變身成集博物館、旅遊景點、餐廳於一身的建築物。

## 罕有的鋼製篷頂碼頭：卜公碼頭

卜公碼頭本身大有來頭，曾經接待過清醇親王、孫中山先生、英國亞打王子、愛德華王子、港督等，直至 1925 年皇后碼頭落成便由其接棒。卜公碼頭前身是畢打碼頭，因為位於中環的畢打街的盡頭所以得名。第一代碼頭在 1900 年改建，由當時的港督卜力主持開幕儀式，並用其名稱正式命名為「卜公碼頭」。





直到 1965 年，碼頭正式拆卸，而上蓋轉移到黃大仙摩士四號公園。直至 2006 年底才轉移到赤柱重建，並名為「赤柱卜公碼頭」。

早期的卜公碼頭是沒有上蓋的，後來在 1903 年增建臨時草棚，但日久失修，最後於 1909 年從英國引進現在看到的鋼製篷頂，也是當時全球最高科技的產物，整個結構工程的設計、裝置和生產都由英國引進，也是本港第一座用低炭鋼結構的建築物。



近看美利樓，還可發現一些修補的地方，和當年寫上的記號

無論是美利樓還是卜公碼頭，都見證了香港的成長，經歷過抗戰與淪陷，幸好當時的政府珍惜這些歷史古蹟，得以全部保留下來，還選對了這個遠離繁囂的赤柱，還它們有個安身之所。

## 清代建成的天后古廟

從赤柱大街走到盡頭，穿過赤柱廣場，就會找到有二百多年歷史的赤柱天后廟（媽祖廟）。這個古廟在清朝乾隆三十二年（1767年）建成，見證著赤柱的成長，經歷香港多個大起大落的歲月，也是香港南區歷史最悠久的廟宇。天后古廟之所以得到赤柱人的重視，原因在日軍侵略時曾攻擊赤柱，而附近的居民便逃進天后廟內躲避，後來有一枚炸彈剛好落在廟門外，但奇蹟地竟沒有爆炸，自此赤柱居民深信天后娘娘顯靈保佑。不過，現在的天后廟是重修後的樣貌，原因在1962年颱風襲港使得天后廟嚴重損毀。



## 隱蔽古井：馬坑公園

走過美利樓和卜公碼頭，再向前走 10 分鐘左右就是馬坑公園。這個公園平日有很多人帶小狗過來散步，但其實再走進公園更深的地方，那裡有口已封的古井，已經有上千年的歷史。這口井的上方是北帝古廟，據說是香港從前一位有名的海上大盜張保仔興建的，用來監視赤柱的。從赤柱大街開始，赤柱就是一個記載了香港歷史的地方，除了原有的古蹟之外，還有遷來的歷史建築，所以說，想了解香港的歷史，不妨來赤柱走一遍。





## 古蹟與超市的融合：舊赤柱警署

別以為走到馬坑公園，就等於完成了赤柱的散步之行，其實當你走回赤柱市集搭交通工具離開時，還有兩個很值得遊覽的歷史建築。近年香港很流行「活化」，即是說將該個地方或者建築物，租給團體或機構，藉助他們把地方翻新，得以令很有歷史味道的東西保留下來。

舊赤柱警署就是活化的一個例子，可惜這個例子的爭議比較多。舊赤柱警署建於 1859 年，是香港早期建成的六所警署之一，也是唯一保存下來的，已有 155 年歷史。前面說馬坑公園也有提及，赤柱從前經常有海盜出現，為了維持治安，所以興建了這所警署。到了日治時期，日軍曾徵用警署作為赤柱區分區總部，並加建殮房，到抗戰勝利後才恢復警署用途。直到了 1974 年，這所警署退役，之後曾給多個政府機構當作辦事處之用，這樣一直相安無事，大家對於用途都沒有太多意見。直至 1993 年，警署重修後出租作餐廳用途，有人則批評餐廳是走高級路線，間接使大眾難以享用到這歷史建築。直到 2002 年再轉租給一家大型超級市場，不過出租給大集團的決定也同樣受各方批評。





不過，現在出租給大型超級市場，起碼所有的人都可以進入，而超級市場方面盡了最大的能力，將警署內的重要結構都保存下來，包括木造的扶手樓梯、當時採用的木製綠色窗戶和露台，還有將從前的取子彈處、壁爐也保存下來，不過內部指示不足，又常用貨品堆積遮擋，要像尋寶一樣才可以找到。

### 舊赤柱警署

地址：香港赤柱赤柱村道88號

電話：2813 9363

營業時間：8:00~22:00

休息日：無

網址：<http://www.welcome.com.hk/>

交通：搭巴士或小巴（參考P54前往赤柱的交通方法），於赤柱市集（赤柱村）下車步行5分鐘。



## 香港最古老的郵局：赤柱郵局

跟舊赤柱警署相隔條小街，有另一個古老的建築物至今仍為市民服務，那就是全港最古老且仍然運作的郵政局，已經有 70 年歷史。赤柱郵政局在英皇佐治六世時期建成（1937 年），因此郵局的兩道窗的窗花都刻有「GR」的獨特標記。正門仍保存了同樣有 70 年歷史的銅製郵票販賣機及傳統英式紅色郵箱。雖然郵票機跟紅色郵箱已經不能再用，但這都是很多香港人對於殖民地時代的一點點集體回憶。



近年，郵政局將此地復修，櫃檯也參考資料恢復原貌，有興趣的人不妨在這間有 70 年歷史的郵政局，寄一張明信片給自己或朋友。

## 赤柱郵局

地址：香港赤柱黃麻角道2號

電話：2912 2222

營業時間：9:30~17:00（星期一至五）／9:30~13:00（星期六）

休息日：星期六下午、日及公眾假期

網址：<http://www.hongkongpost.com>

交通：搭巴士或小巴（參考P54前往赤柱的交通方法），於赤柱市集（赤柱村）下車步行5分鐘。



## 地道德國菜：King Ludwig Beerhall

King Ludwig Beerhall 雖然由飲食集團經營，但他們堅持使用傳統的方法烹調德國菜。在美利樓的 King Ludwig Beerhall，佔盡了最好的地理位置，特別是露台部份，除非是夏天，否則要訂位才可以入座，因為那裡有赤柱海港的漂亮景色入伴著吃飯。如果想坐在露台部份，可在開門時抵達，如果想晚上用餐，則可在白天抵達時先到餐廳預留座位。

這裡最具人氣的是德國豬腳，最好就是配上一杯冰冰的德國啤酒，豬腳的份量很大，兩人吃一份已經很飽了。這裡還有德國香腸及農夫包都很受歡迎，農夫包配上自家製的牛肝醬和起司醬，是德國人平常的家常食物。





## King Ludwig Beerhall

地址：香港赤柱美利樓2樓

電話：2890 0122

營業時間：星期一至五12:00~00:30、星期六11:00~00:00、星期六及公眾假期 10:30~00:00

休息日：星期六下午、日及公眾假期

網址：[kingparrot.com](http://kingparrot.com)

交通：搭巴士或小巴（參考P54前往赤柱的交通方法），於赤柱市集（赤柱村）下車步行10分鐘。



順道遊

# 銅鑼灣-避風塘◇Curry Bee

## 銅鑼灣

銅鑼灣從前稱為「鹽船灣」，因為海岸線像個「銅鑼」因而得名。銅鑼灣是香港島的主要購物區，幾乎所有國際名店、著名餐廳及潮流服裝品牌都在此設有分店。區內有多家大型百貨公司及商場，如崇光百貨、時代廣場、世貿中心和希慎廣場，而 Forever 21 的旗艦店也進駐在此。這裡的租金也是全球第二貴的地段，僅次於美國紐約的第五大道。



2012年才落成的希慎廣場，是銅鑼灣近年注目的地標，台灣的誠品書店也進駐在此，大家還可以在誠品找到香港限定的MT膠帶



就在SOGO百貨對面的Forever 21旗艦店



來往香港仔，最常的就是從銅鑼灣出發，因為巴士路線較多，加上有港鐵配套，是個離開香港仔之後的不錯選擇。銅鑼灣商店林立，可以去走走逛逛。

## 日本人經營的咖哩店：Curry Bee

在銅鑼灣世貿中心對面，有一家毫不起眼的咖哩店，店面不大，大概可容納 20 人左右，服務生都是菲籍的員工，不過老闆卻是個日本人。這裡當然以日式咖哩為主打，濃濃的秘製咖哩汁帶點微辣，不嗜辣的也容易入口，味道非常地道，不用遠道到日本也可以一嚐日式咖哩。除了咖哩，還有其他日式套餐，也是日本地道的做法，不吃咖哩者也一樣有其他選擇。



午晚餐都有定食套餐，這樣吃最划算，一般85港幣起，含一杯飲品，這樣的消費在此區合理，比起吃連鎖店餐廳更好



### Curry Bee

地址：香港銅鑼灣謝斐道524號地下  
銅鑼灣軒尼斯道555號崇光百貨地庫2樓  
(分店)

電話：2838 9633

營業時間：11:00~00:00

休息日：無註明

前往方法：港鐵銅鑼灣站D1出口，步行3分鐘。

## 希臘的海港風情

從銅鑼灣的世貿中心地下通道或信和廣場二樓天橋，就可以直達銅鑼灣避風塘。銅鑼灣避風塘不只讓船隻有個安身之所，免受風暴的影響，還可以使暫時逃離繁囂的鬧市。

1883年港英政府決定在銅鑼灣進行填海工程，於高士威道對開的海灣，修建成香港的第一個避風塘。直到1950年，那時的避風塘被填平，原址興建了維多利亞公園，避風塘則遷到現在的位置。在70年代，提供不少海鮮美食，但後因環境衛生問題而逐漸消失。現在仍有小部份人在艇上經營海鮮餐廳，但索價太高不建議光顧。

街渡除了是平時乘載船家及船主到船上的交通工具，也是遊客遊覽維多利亞港的很好選擇，繞一圈每人20港幣



# 香 港

九龍區的人口密度很高，人來人往的市區中，有不少市集保留了香港特色：鐵皮蓋的小檔、古早的食店，在旺角、油麻地一帶仍有最地道的香港口味，像香港人一樣的生活體驗可以在這區找到。

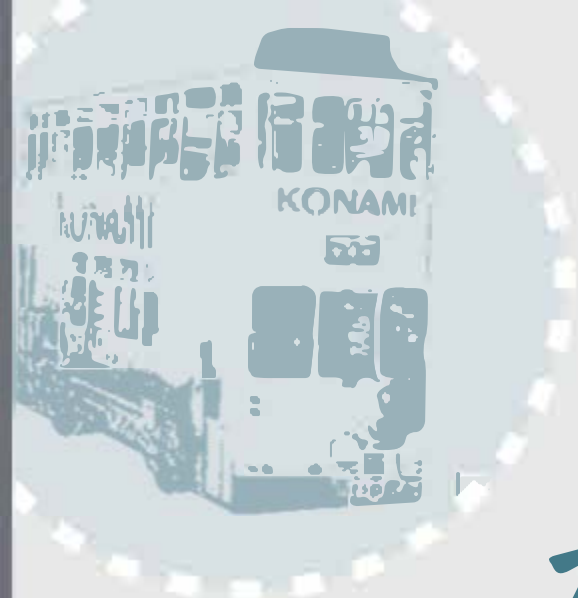


# 九龍區

## 散步地圖







# Route 3

## 九龍鬧市中小市集走透透





# 花墟道：鮮花市集滿街香

在旺角有一條街道叫「花墟道」，就是鮮花零售和批發商店林立的花卉市集。花墟的意思是一個地方聚集了買花、賣花的人。這裡園藝用品齊備，有的店像園藝超級市場一樣。一般街道兩旁的商店，都販售來自香港新界和世界各地直送的鮮花，也有仿真花及盆栽出售。最能感受花墟熱鬧的人潮，就在大清早或黃昏去逛，因為一般進口鮮花都在這些時間運到。

每年農曆新年前夕，花墟比平日更多行人，滿是前來選購年花的市民，可以在新年前夕來到，感受一下氣氛。



花墟的常客除了人們，還有蜜蜂



## 旺角花墟

交通：太子站B1出口，沿太子道西向東走

早上的花墟已經人山人海

# 花園街地攤步道



花園街是九龍區中其中一條街，以小販地攤為主的購物步道。位置在花墟的附近，屬於旺角範圍。在花園街比較多本地人購物，有很多衣服店、水果店等，比較少旅遊紀念品店，沒有連鎖店，價格也相對便宜，是一個地道的購物市集。每家店都是一個綠色鐵皮攤位，下班時就把店面拆卸放進綠色鐵皮盒內，開工時就重新拼好店面，遇上休息的店就只看見路上有一個個綠色的大鐵盒。

花園街為人熟悉的，是在旺角中心地帶的波鞋街路段，而前段就是地攤市集了。可以逛逛香港人愛去的步行街，感受地道的購物樂。



市集出售的現開椰皇



### 花園街

交通：太子站B2出口，步行約5分鐘



裝飾用品店在不同時節就掛上應節的裝飾



水晶飾品店



仿真花卉店，一般店主都已經是老人



睡衣店就是掛滿層層的衣服



水果店，香港的小販都流行用保麗龍當價錢牌，是一個特色



## 市場內的食店：妹記生滾粥品

香港的市政大樓一般都有一層是熟食市場，市場內有不同的攤位，例如小炒店、海鮮店、火鍋店等，也有生滾粥店。生滾粥是非常有名的廣東粥品，香港人也愛生滾粥的多樣化，只要一鍋上好細綿的白粥作底，加上新鮮的食材就成了鮮味的生滾粥。妹記是老字號粥品店，有不少熟客光顧，以魚腩粥尤其有名，生滾粥中以海鮮粥最為鮮甜。小吃之中，爽魚皮也是必點，爽脆的魚皮用熱水燙過以後，沾醬油和薑絲配在一起吃，非常新鮮。

妹記及第粥，配料有豬肝、豬粉腸，29港幣



爽魚皮，22港幣





### 妹記生滾粥品

地址：香港旺角花園街市政大廈4樓熟食中心11-12舖

電話：2789 0198

營業時間：6:00~15:00

交通：旺角站B2出口，約步行5分鐘到達花園街市政大廈

## 好旺角麵家：傳統炸醬麵

在香港比茶餐廳還要多的食店是麵店。在旺角中心地帶的波鞋街路段，有一家港式麵店，招牌菜是炸醬麵和豬手麵。炸醬撈麵（拌麵）比湯麵更可以保持炸醬的汁不會變淡。好旺角麵家的炸醬麵，炸醬顏色帶紅，而且帶點甜味，比其他麵店的炸醬是帶辣的口味，帶點甜味的炸醬麵更可口。

豬手拌麵味道香濃，南乳汁的香味更突出。滿滿一碟三塊豬手鋪滿整個盤子，豬手的香氣撲鼻而來。生滾粥也是麵店常有的食品，及第粥是古時考生必吃的食物，今日變成有名的粥品。

南乳豬手撈麵，43港幣



及第粥，37港幣



鮮蝦雲吞麵，29港幣



地址：旺角花園街18號  
營業時間：11:00~00:45（農曆新年休息3天）  
電話：2384 6898  
交通：旺角E2出口，步行約10分鐘

好旺角招牌炸醬  
撈麵，42港幣





# 自製麵包糕點 明華餅家



地址：旺角煙廠街1-3D

交通：旺角E2出口，步行約10分鐘



老婆餅，3港幣

自家製造的麵包、糕點店在香港是比較少的，大多數都是集團式經營。小本生意自製麵包的明華餅家在旺角有二十多年歷史，不少客人從小吃到大。明華麵包、糕點天天新鮮出爐，吸引新舊客人光顧。特別是一些舊式的糕點如燒餅、香蕉糕、雞蛋糕等，價格便宜而且美味，更是不少香港人的兒時回憶。推薦招牌的燒餅，香軟之餘餡料甜而不膩，微微烘過有點酥軟。



合桃酥，十分香脆，3港幣



香軟的香蕉糕非常香，軟綿綿的很好吃，三個6港幣



紅豆燒餅，3港幣



## 遊客熱點 女人街

女人街這名字的由來，是因為早期這裡的地攤多販售女性服裝。現在這個小市集長，除了女裝，還有男裝、皮包、首飾、玩具、小飾品都有。更多的是旅遊紀念品，一些印上「香港」字樣的衣服和飾物，很受外國旅客喜歡。

現在最讓旅客熟悉的小市集一定是女人街，位置在旺角中心地帶，而且是最有規模的露天市集，女人街分有數段地攤，全街約有百餘個小店，不論假日或平日都有不少遊人來逛。



交通：港鐵旺角站E2出口，步行約5分鐘



## 街頭表演特區 西洋菜南街

西洋菜南街是旺角區人最多的地方，街上店舖主要是不同的電器產品店。要真正感受西洋菜南街的魅力，就要在星期六或假日來。現在的西洋菜南街會在假日實施行人專用區，吸引不同的人士前來街頭表演，例如唱歌、跳舞、魔術表演，還有手工藝製作、街頭拍照等，包羅萬象，也吸引更多的遊人來逛，人潮非常多。

街頭表演讓西洋菜南街變成一處非常自由的空間，任何人都可以在街上佔一空地當作表演場地，以唱歌表演最能吸引遊人駐足圍觀。現在行人專用區只在星期六、日及公眾假期開放。

西洋菜南街在假日變成小藝術園地，有畫家即席教授畫畫



### 西洋菜南街

交通：旺角地鐵站E2出口即達

# 見證歷史足跡 油麻地警署

油麻地警署於 1893 年設立，原址於上海街，當時的上海街因此稱為差館街，差館即警署。在 1922 年油麻地警署現址，二戰後警署加建新翼及宿舍。油麻地警署現在是屬於香港三級歷史建築。

油麻地警署有中西合璧的建築特色，警署樓高三層，左右兩翼組合成一個 V 字形，是英國愛德華式建築風格，以條狀磚塊及拱石裝飾設計，模仿石建建築物。建築物外圍則有圓柱門廊，面對眾坊街及廣東道的警署入口，因為風水關係，設計成鋸齒狀。



警署外圍的圓柱門廊



## 油麻地警署

地址：香港廣東道627號

交通：油麻地C出口，步行約5分鐘



## 市集中的轉運站 油麻地果欄

建於 1913 年的「果欄」，是擁有香港二級歷史建築的水果批發市場，走在果欄中像走進舊歲月一樣。由於當時果欄的攤販共同聘用同一間建築公司，所以在果欄中，16 個在 1952 年建成的店家外觀十分相似，多是一、二層高的磚石建築。



油麻地果欄長期以來都是香港的水果批發集散地，果欄中超過 200 個攤位，每天凌晨 1 點至 5 點都會進行水果批發、競投、交易、轉運等工作，把水果運到香港各區。而在早上，大多數的店都已休息，有數間店或有出售水果。

早上的果欄已經進入休息狀態，度過了凌晨忙碌的工作



### 油麻地果欄

地址：香港甘肅街20號

交通：油麻地C出口，步行約10分鐘



場內處處皆可見歷史的痕跡，從老舊的建築看見時間的洗練



地上滿是正在曬乾的果皮



果欄中的水果店



來自日本的水果

# 文青活寶地 百老匯電影中心

充滿濃厚文藝氣息的百老匯電影中心，是香港少數會播放非主流電影的重要文化地標。這裡是一個結合影音、咖啡和書店空間，是許多香港文青補充精神食糧的重要地點。

除了播放來自世界各地的文藝片、藝術電影，還有各大影展都在這裡舉辦，如香港亞洲電影節、法國電影節。電影中心也常舉辦座談會，讓影迷可以與導演互動，也讓年輕導演有一個發表的平台。

## 百老匯電影中心

地址：油麻地眾坊街3號駿發花園H2地舖

電話：2388 0002

網址：<http://www.cinema.com.hk>

交通：油麻地C出口，步行約8分鐘





## 電影氛圍之下：Kubrick

Kubrick 在 2001 年於百老匯電影中心旁開幕，可說是香港第一間書店中開有 café，而且做得相當成功。Kubrick 這個名字是來自電影大師斯坦尼庫布里克（Stanley Kubrick）。這裡對於選書有特定的方針，很多書籍在坊間的書店也較難買到，主要集中於藝術和文化類的書籍。







午餐的菜色以健康為主，蔬菜的份量較多，65港幣起

這裡的 café 在假日都人山人海，想享受寧靜，建議平日前來。café 以提供輕食為主，也有午餐，全部都是現點現煮，讓客人可以慢慢享受這裡悠閒的氣氛。café 一邊的牆上，會不定期展出不同藝術家的作品，Kubrick 在推動藝術文化方面不遺餘力，經常和不同人士合作，這裡可說是香港文化沙漠中的一個綠洲。

下午茶有蛋糕套餐，這裡有特別的薰衣草咖啡，55港幣起



## Kubrick

地址：油麻地眾坊3號駿發花園H2地舖

電話：2384 8929

時間：11:30~22:00

網址：<http://www.kubrick.com.hk/>

交通：港鐵油麻地站C出口，步行8分鐘

# 旺角黑夜 廟街

廟街有著地道的香港情懷，特別是夜市，處處反映著香港的生活文化。這裡曾經是《新不了情》、《食神》等多部電影的拍攝場地。每天黃昏時，數百個地攤開始在馬路上準備做生意；入夜後街上燈火通明，吸引不少遊人。

廟街有不同的攤位，有不少占卜的小攤，也有販賣古舊稀奇小飾品的店。還有街上不同食店，如煲仔飯等道地美食。原本白天安靜的小街，入夜後都變得非常熱鬧。逛廟街可以選在晚上來，吃過煲仔飯後逛一逛。

有趣的布袋，以紙幣作包裝



## 廟街

地址：九龍油麻地廟街

交通：港鐵油麻地站C出口，步行約3分鐘



廟街有很多稀奇的小玩意，可以慢慢看

## 藏寶地：玉器市場

中國人都愛佩戴玉器、水晶等開運物。在油麻地玉器市場有兩個玉器區，分別位於甘肅街的玉器市場、以及甘肅街附近的廣東道玉器街。而玉器市場內有 400 個攤位，玉器款式多不勝數，而且貨品豐儉由人，例如有玉雕刻、吊墜、戒指、鐲子及擺設等。店舖有不少色彩鮮艷的玉項鍊，小巧的飾品也有很多，感覺像一個藏寶地，要慢慢的找尋。玉器市場吸引不少遊客光顧，店主都很樂意介紹「寶物」，逛一逛也是大開眼界。



### 玉器市場

地址：九龍油麻地甘肅街及炮台街交界

營業時間：星期一至日9:00~18:00

交通：油麻地站C出口，往甘肅街步行往玉器市場，約10分鐘



店主介紹不同的古玩



玉器市場有不同進出口，其中一個在新填地街



貨品豐儉由人，有些玉器十分便宜



有用麻將和撲克牌做的手環

排骨煲仔飯，30港幣



臘腸滑雞煲仔飯，37港幣



排骨煲仔飯加蛋，31港幣



炸蠔餅，60港幣



加上甜醬油後要蓋上一會兒才吃



把飯拌好就可以吃到飯焦，香脆美味

## 四季煲仔飯

以往只在冬天才有煲仔飯，在香港可以一年四季都吃得到，以砂鍋加入生的米，用石汽氣爐大火煮熟飯，一併加入配菜同煮，大約要半小時才煮好一個正宗的煲仔飯。煲仔飯上桌時要加上甜醬油作調味，打開飯蓋把甜醬油倒在飯面上，再蓋上一會兒才開動。

冬天的煲仔飯可以選臘味、黃鱔等配料，其他特別的口味包括田雞、鹹魚也非常好吃。最常見的有排骨、肉餅、窩蛋牛肉等。在四季煲仔飯還可以來一份炸蠔餅，非常酥脆，配上濃香的煲仔飯十分有滋味。

### 四季煲仔飯

地址：油麻地鴉打街46-58號

營業時間：星期一至六11:00~00:30、星期日18:00~00:30

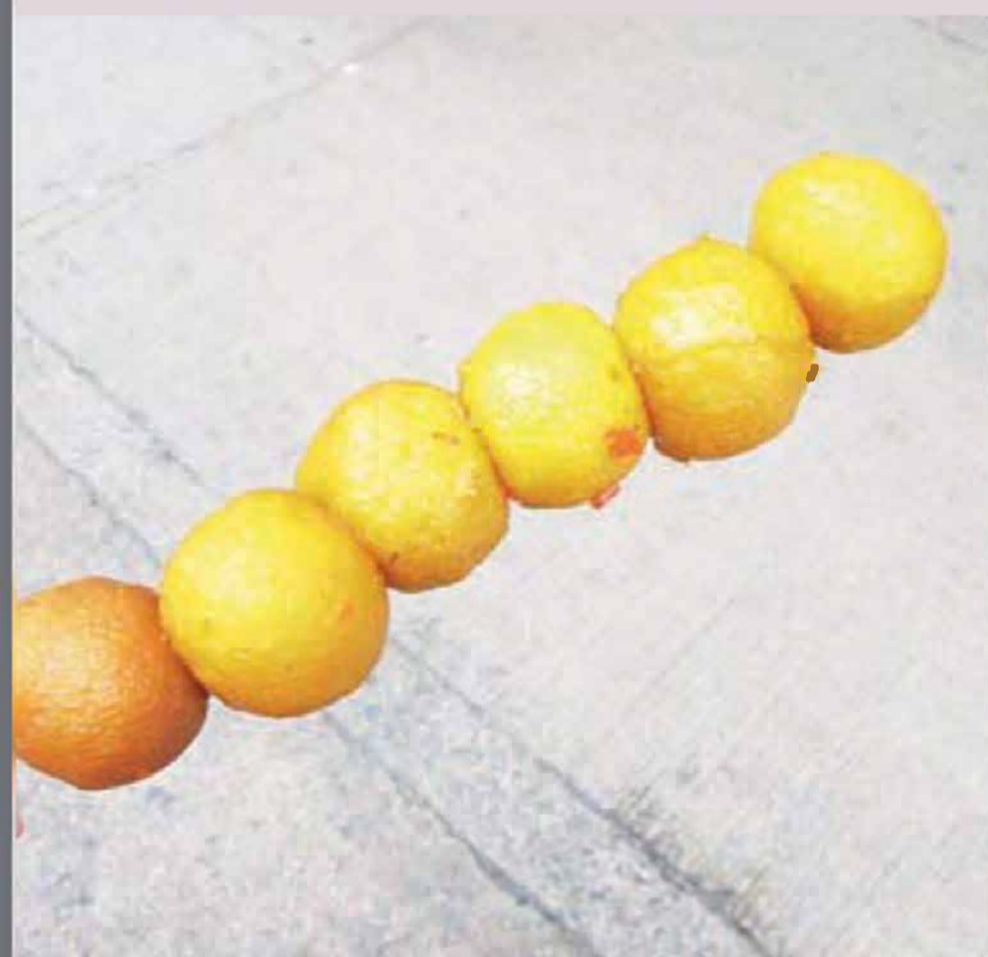
交通：油麻地站C出口，步行約6分鐘



順道遊

# 街頭小吃

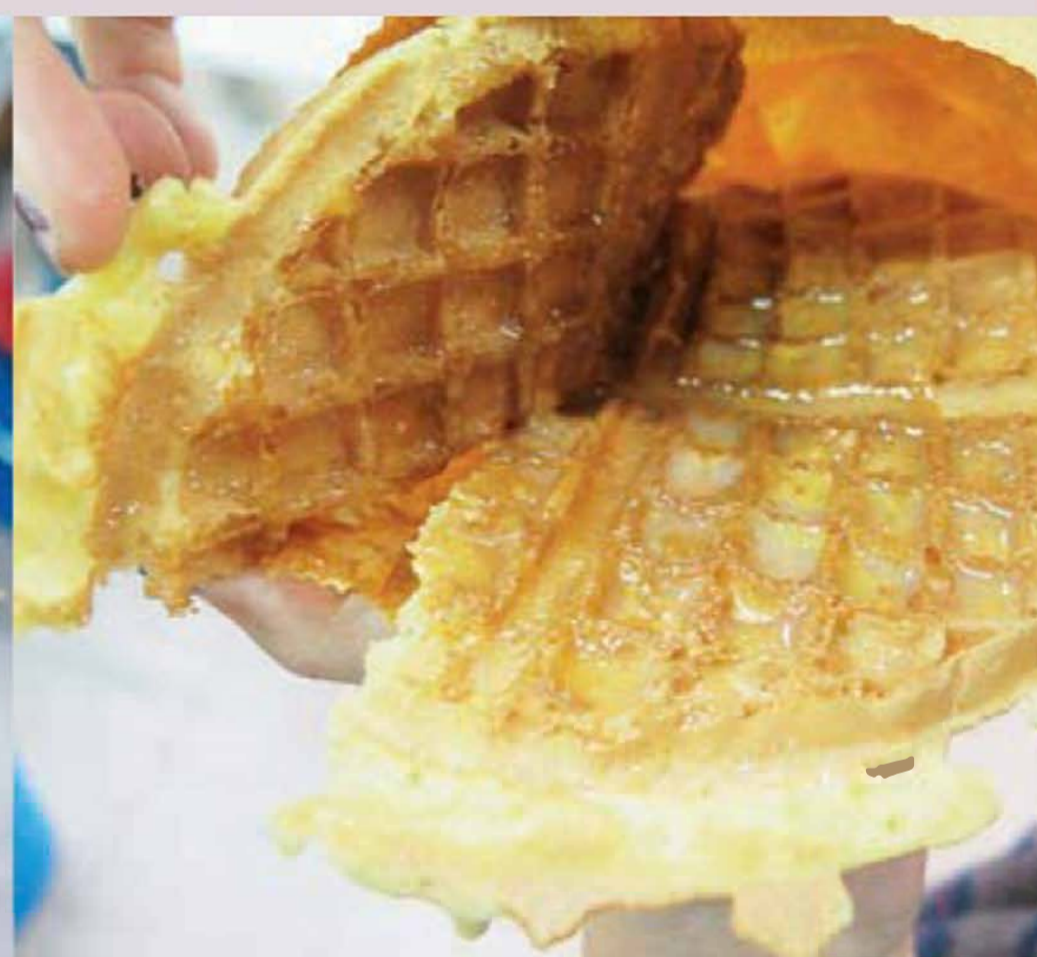
街頭小吃的地位甚至比正餐重要，可以小吃為主食，從街頭吃到街尾！香港的街頭小吃有些是不可錯過的，不論在香港哪一區，都可以看到它們的身影。



魚蛋都有辣和不辣的口味，可以選微辣的試試，比較美味



原味的雞蛋仔最地道，滿滿的蛋香



格仔餅對愛吃醬的人來說是滿分之作

## 彈牙魚蛋

幾乎滿街的小吃店都有的食物就是魚蛋了，一串美味的魚蛋，一定是彈牙爽口，配上各家秘製的辣汁都會讓人忍不住吃一串。魚蛋是街頭小吃之王！

## 炭烤之王 雞蛋仔

繼魚蛋之後，雞蛋仔一定是人氣之選。從原味雞蛋仔演變到巧克力口味、起司口味，但萬變不離其中，用炭烤的雞蛋仔一定最美味，外脆內軟。

## 雞蛋仔仔寶 格仔餅

有雞蛋仔售賣的店，一定有賣格仔餅。這個跟雞蛋仔一樣，用同樣的雞漿，倒進不同的模裡，做成一格格の餅，塗上花生醬、煉乳和砂糖，夾在一起吃十足美味！



左起紅腸、青椒、茄子和豆腐



煎釀三寶有不同款可以選

## 煎釀三寶

煎釀三寶其實是不同的配料釀上魚肉，一般的三寶可以選炸魚蛋、青椒、茄子和紅腸。三寶的魚蛋比一般的魚蛋要大顆很多，口感有一點綿綿的，香氣十足。不同的配料釀上魚肉後都放在油裡高溫炸過，加上醬油就已經很到位了。



魚肉翅是高級版的碗仔翅



講究的吃法多醬！把腸粉泡在醬汁裡



一串串的牛雜味道香濃

## 平民魚翅 碗仔翅

平民版的魚翅就叫碗仔翅。碗仔翅裡頭沒有真正的魚翅，有肉絲、木耳絲、粉絲。有賣碗仔翅的店都有賣生菜魚肉湯，可以叫上一份「魚肉翅」，就是兩者的混合版，加上一點胡椒粉和紅醋調味就可以開動了。碗仔翅絕對是經典美食！

## 混醬之選 腸粉

一份簡單的腸粉，靈魂就是搭配的醬料。腸粉蒸熟以後馬上剪成小段，加上甜醬、醬油、麻醬和芝麻，香滑的口感配上濃厚的醬汁，簡單而美味！

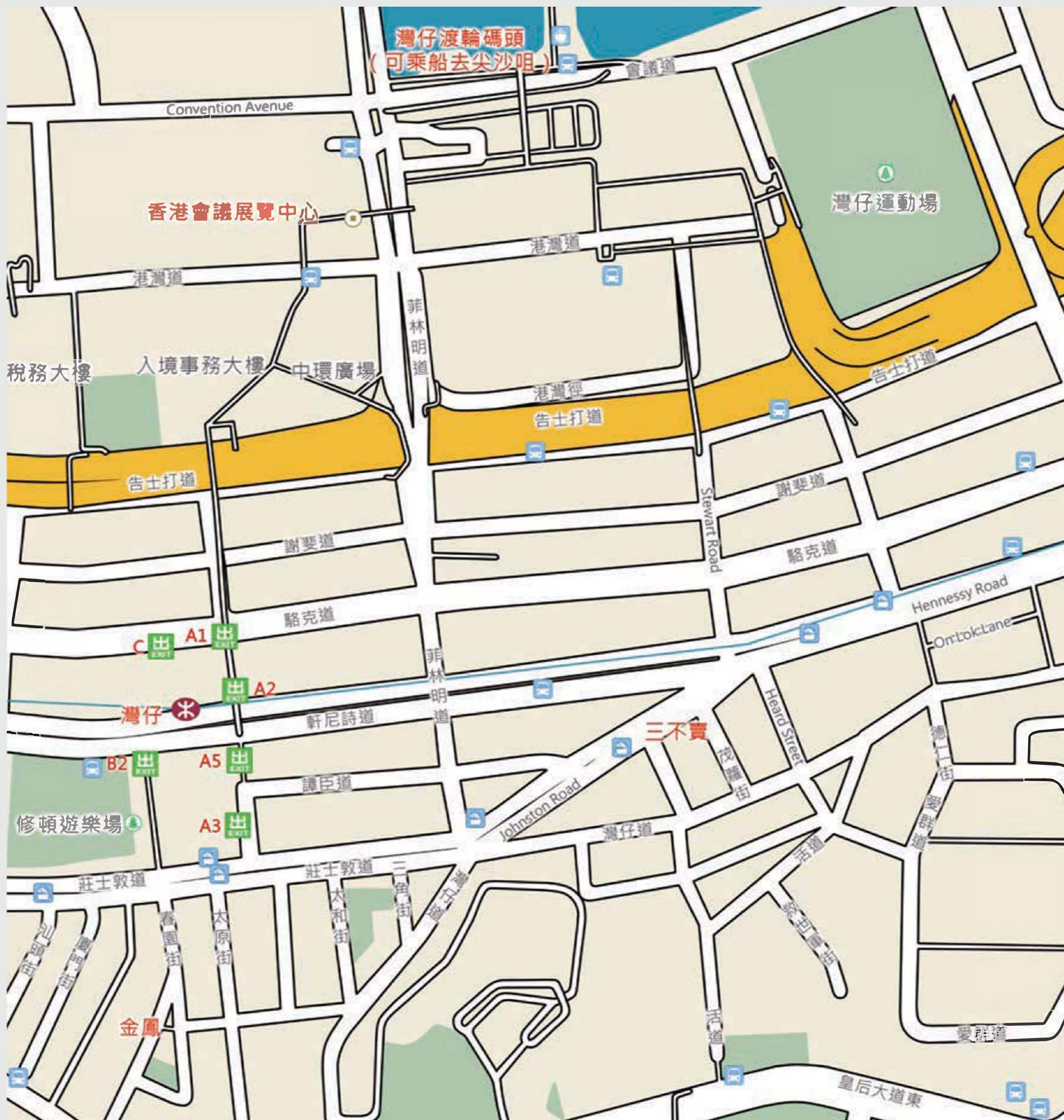
## 最有牛氣 牛雜

香港人愛吃豬肚、牛肚，牛雜就是牛的內臟。牛雜包括有牛肚、牛肝等，滷過的牛雜剪成細塊，加上芥末和海鮮醬，非常入味，試過以後就知道牛雜的美味。



# Route 4 LET'S GO ! 渡輪電車浪漫行

**計畫路線：**灣仔金鳳茶餐廳吃早餐→搭電車去中環→中環區散步（可參考 P12 半山古蹟散步挑選景點）→搭渡海小輪到尖沙咀→> 星光大道→文化中心、香港藝術館、太空館→古物古蹟辦事處→清真寺外部→韓國街







# 代表香港島的百年電車

香港電車在 1904 年 7 月 30 日正式通車，是香港島的獨有交通工具，也成為香港具有代表性的標誌之一，香港人很喜歡叫它做「叮叮」，因為電車行走時會發出「叮叮」的聲音。現在的電車共分成 7 個路段，而遊覽香港最常用到的是銅鑼灣及灣仔一帶，除了前往「跑馬地」的電車外，其餘的路線都會途經銅鑼灣及灣仔。整段路線全長 13 公里，路軌總長是 30 公里，而電車會走在馬路上，如果去過日本，日本的路面電車就跟香港電車的概念很相似。

不過，香港電車有個滿特別的地方，就是以雙層電車去行走，大部份的香港人都喜歡坐在 2 樓，因為景觀比樓下的一覽無遺，夏天的時候涼風送爽，沒有空調也不覺得悶熱。除了有獨特的感覺，車費相當便宜，成人一律收費 2.3 港幣，無論你到什麼地方都是這樣。還有，這裡是下車才付錢的，從車尾上車，車頭下車。其實用心留意，本來電車是沒有分車頭跟車尾的，因為車的兩邊都有駕駛室，乘客跟司機都是很親近的。現在的電車已經不會再用兩邊的駕駛室了，不過電車公司還是保留下來，乘客可以隨時都跟過去歷史接觸一下。



## 電車

網址：<http://www.hktramways.com/>

從車尾上車時，如果人不多，可以站在車尾欣賞舊時的駕駛室





# 海上漫遊 渡海小輪



渡海小輪也是香港的標誌物，歷史悠久，來往灣仔、中環及尖沙咀的渡輪是由天星小輪營運，這公司也是香港歷史最悠久的小輪公司，在 1898 年就成立了，專門提供渡輪載客來往香港島及九龍。渡輪的收費跟電車都是一樣的便宜，2 ~ 3.4 港幣，星期六、日及公眾假期會貴一點，坐上層又比下層貴，因為上層會比較穩定，視野也比較廣闊。

電車是欣賞香港陸地景色最好的交通工具，而渡海小輪則是從海上欣賞香港漂亮的景色。如果你不下船是可以坐在船上回到出發地，所以如果不打算過海玩的話，用幾塊坐一次來回也是很不錯的旅遊體驗。渡海小輪近年獲國家地理旅遊雜誌選為「人生 50 個必到景點之一」，也獲美國旅遊作家協會評選為「全球十大最精彩渡輪遊」。





渡海小輪

網址：<http://www.starferry.com.hk/>

## 早上從灣仔開始

灣仔雖然不是熱鬧的旅遊區，但是這裡有不少地道的香港美食，就是因為這裡不是遊客常來，加上有很多小巷小街，所以很多地道老店還可以負擔起租金，繼續經營下去。灣仔這裡除了有地道美食之外，還有個小小的市集，這個市集曾一度面臨逼遷，現在暫時可以保留下來，每天任何時候都人山人海，喜歡體驗地道生活的人可順便遊覽。





想走走小市集，可以在港鐵灣仔站A3出口，過對面馬路即見



## 奶茶、菠蘿油 金鳳茶餐廳

如果問香港人金鳳茶餐廳有什麼好吃，人人都會說：「奶茶、菠蘿油和雞批」。如果不是香港人，或者不知道「菠蘿油」是什麼，其實是一種港式的麵包，外型做得像鳳梨，甜甜的，更地道的吃法，就是夾一片厚厚的鮮奶油。如果要和鮮奶油一起吃，就要待新鮮出爐的都包放涼才可，因為這樣才能吃到奶油的質感。



如果喜歡吃熱呼呼的，就不可以夾奶油了。至於「雞批」即是雞肉餡餅，餡餅的皮做得很香很鬆化，現在有賣這種餡餅的店已經不是很多，因為大部份的麵包店都轉型賣日式或法式的麵包了。

奶茶，是這裡的鎮店之寶，幾乎每個進來的人都會點一杯，不過，這裡有一個規矩，就是你來吃東西一定要點飲料，不點的話同樣會收你 10 港幣茶錢。所以，說金鳳茶餐廳的奶茶一天賣多少杯是有點斟酌的空間，但喝過這裡的奶茶，真的是香、濃、滑，沒有帶苦澀的味道，還是值得推薦給大家。這裡的冰奶茶跟平常喝到的不一樣，因為他們不會加冰把茶弄淡，會把奶茶直接冰起來，所以客人喝到的是百分百的奶茶。



菠蘿油7港幣、火腿焗雞批9港幣、冰奶茶18港幣



如果人太多，不想花時間排隊，這裡能外帶，門口是外帶的櫃檯，蛋塔、雞批、菠蘿包跟奶茶都能外帶走，可以邊走邊吃早餐，再逛逛小市集也不錯吧！

### 金鳳茶餐廳

地址：灣仔春園街41號春園大廈地下

電話：2572 0526

時間：6:00~19:00

交通：港鐵灣仔站A3出口步行7分鐘



## 三不賣野葛菜水：不夠材料、不夠火候、地方不夠乾淨不賣

只有老店，才有那份堅持，所以這裡沒有冠冕堂皇的名字，就用「三不賣」三個字，既引起大家興趣，又能表達出他們的宗旨。這裡 1948 年就創業，六十多年來就只賣野葛菜水。這野葛菜水用龍利葉、羅漢果、果皮等煲十多個小時，加入每天新鮮買回來的生魚，喝下去第一口會帶點鹹，然後就是甘甜，店家還很貼心提供海鹽，其實不加鹽已經很夠味道。野葛菜水並非一般湯水，原來可以治熱氣、牙痛，也能祛濕、潤肺。

這裡沒有裝飾，幾十年來都是這樣的陳設，不過 60 年來仍屹立不倒，還勉強可以在旺角多租一個舖位，這是因為大家喜歡三不賣的真材實料與那份堅持。



### 三不賣野葛菜水

地址：灣仔莊士敦道226號富嘉大廈地下  
電話：無  
時間：11:30~21:30  
休息：星期日  
交通：港鐵灣仔站A3出口步行5分鐘

# 不一樣的尖沙咀

在灣仔吃過早餐，逛過市集，就可以走到灣仔碼頭，然後乘渡海輪前往尖沙咀。一般對尖沙咀的認識都是購買商場、名店林立的街道，其實，在尖沙咀，也可以找到一些地道又代表香港的東西。沒錯，如果從灣仔搭乘港鐵到尖沙咀，只不過是三個站，又快又方便，但是怎樣都不比搭渡海輪般那麼和香港親近。尖沙咀也是多國文化匯聚之地，印巴籍的人士甚多，造就了這裡有很多不同國家的美食。







## 代表了香港電影業：星光大道

這個星光大道就在尖沙咀天星碼頭的不遠處，下船後，往鐘樓方向走，那裡沿海是一條散步道。從這條散步道一直往前走，很快就會走到星光大道。星光大道在 2004 年開幕，除了推動旅遊業，更重要的是表揚香港的電影工作者。在星光大道上，都有許多在電影業上獲得很大成就的藝人手印，如劉德華、張學友、梁朝偉等，一邊散步一邊可以了解香港電影。除此以外，這裡有幾座和電影業有關的雕像，是不少遊人最愛拍照的地方。香港電影成為了香港歷史上重要的一環，也影響著香港人的文化，所以，這星光大道也是記載著某一部份香港歷史。



### 星光大道

交通：尖沙咀天星碼頭步行5分鐘；  
港鐵尖東站J出口，步行15分鐘  
網址：[www.avenueifstars.com.hk](http://www.avenueifstars.com.hk)

## 香港的文化心臟：香港文化中心與香港藝術館

香港文化中心正代表了香港的藝術文化，它位處尖沙咀海旁，也是香港藝術表演的主要場地之一，設有三個主要表演場地，分別是音樂廳、大劇院及劇場，也是香港的地標。這裡每年都會有大大小小無數的表演節目，而文化中心亦設有售票處，看到合心水的節目也可以馬上買票。而大堂展覽場地長期提供不同類型的展覽，多為攝影展，毋須購票，可隨意參觀。

香港藝術館就在文化中心旁邊，是康樂及文化事務署轄下博物館之一，跟文化中心不同，這裡以推動藝術活動為主，透過舉辦各種展覽，提高市民對文物及藝術品的欣賞能力。參觀各種藝術展覽時，可以參加公眾導賞團，時間於網頁上公佈，不用預約及收費，分為粵語及英語兩種。這裡逢星期三免費入場，時間允許可於星期三前來。

### 香港文化中心

地址：九龍尖沙咀梳士巴利道10號

電話：2734 2009

營業時間：香港文化中心開放時間9:00~23:00；

售票處服務時間10:00~21:30

休息日：無

交通：港鐵尖東站L6經隧道或崇光百貨出口、尖沙咀站E出口

網址：<http://www.lcsd.gov.hk/>





## 香港藝術館

地址：尖沙咀梳士巴利道  
10號

電話：2721 0116

營業時間：每日10:00～  
18:00，星期六10:00～  
20:00，星期四（公眾假期  
除外）休館，聖誕節前夕  
及農曆年除夕提早於下午5  
點休館，農曆年初一、二  
休館，逢星期三免費入場

門票：因不同展覽而異

休息日：無

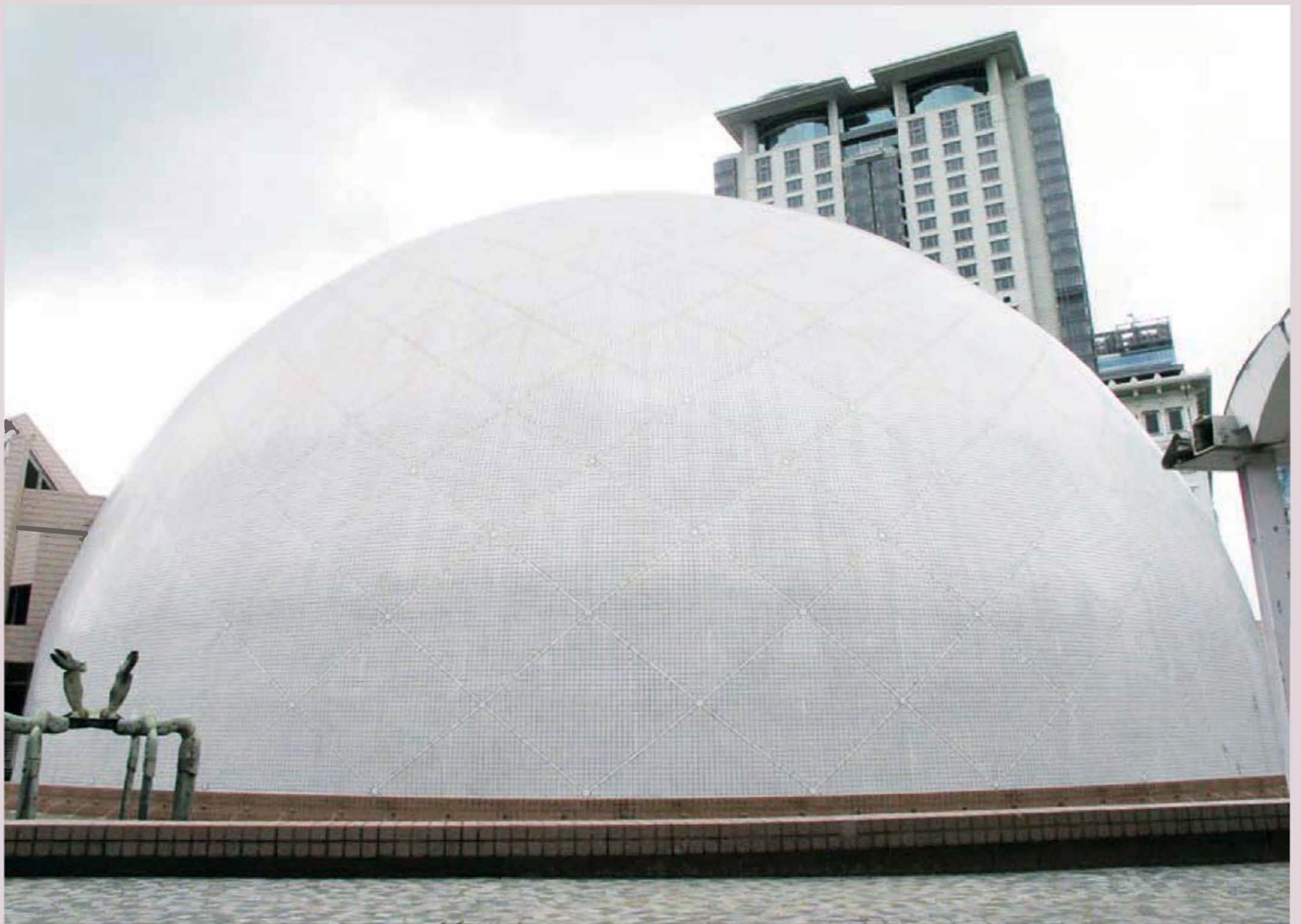
交通：與文化中心相同

網址：<http://hk.art.museum/>

## 香港第一所推廣天文的天文館：香港大空館

香港太空館外型獨特，球形外殼十分注目，在香港文化中心未建成之前，一直是尖沙咀的地標之一。除了外形獨特，太空館的內部極具特色，將展品設計成任何人士均可觸摸，增加互動效果，將人與太空拉得更近，而且有部分

可入場親身體驗，如「月球漫步」等等。此外，另設有天象廳，將關於天文、星體的電影投射於半球體螢幕上，使入場者彷彿置身太空的感覺，視覺上可得到極有趣的體驗。



### 香港大空館

地址：香港九龍尖沙咀梳士巴利道10號

電話：2721 0226

營業時間：星期一、三、四及五13:00~21:00；星期六、日及公眾假期10:00~21:00；聖誕節前夕、農曆年除夕開放至下午5點

休息日：逢星期二（公眾假期除外）、農曆年初一及年初二

門票：成人10港幣／全天域電影及天象節目門票24~32港幣

交通：港鐵尖沙咀站L6站出口，步行5分鐘

網址：[www.lcsd.gov.hk/CE/Museum/Space/](http://www.lcsd.gov.hk/CE/Museum/Space/)

## 會唱歌的冰淇淋車：雪糕車

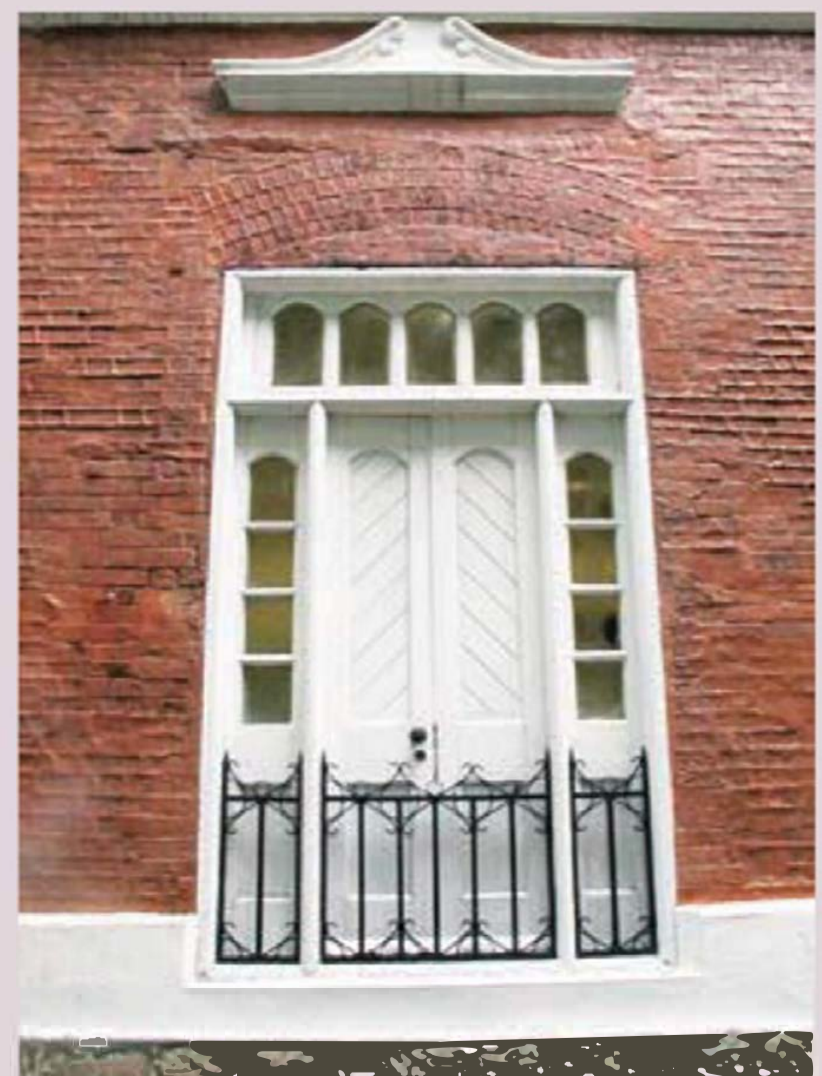
富豪雪糕是美國東北部非常有名的雪糕公司，在 1970 年由特德·德魯（Ted Drew）、何敬源和唐學元三人將雪糕車意念引進香港，並獲得香港特許經營權，在全香港流動販賣。在 70 年代的時候，一杯軟雪糕只是 0.5 港幣，現在已漲價到 9 港幣，但仍然非常受歡迎。「雪糕車」從前叫作「富豪雪糕」，於 2010 年正式改名為「雪糕車」，每當它走到一個地方，車上都會播放小約翰·施特勞斯的名曲「藍色多瑙河」，所以可吸引很多人來光顧，也成為香港人集體回憶的一部份。



於沙田火炭設廠，現在全港並有 14 輛雪糕車行走港九新界各地。想碰上雪糕車，除了在尖沙咀天星碼頭、中環天星碼頭、灣仔金紫荊廣場這些遊客區找到外，赤柱或者尖沙咀海防道也有機會碰上它。

## 鬧市中的法定古蹟：古物古蹟辦事處

在繁忙的彌敦道上，從佐敦走到尖沙咀，很容易發現在一幢跟周遭高樓格格不入的紅色建築物。這幢以紅磚建成的外牆充滿維多利亞色彩，就是古物古蹟辦事處的辦公室。這裡，非常適合古物古蹟辦事處當作辦公室，因為它大有來頭，相當有歷史價值。其前身為九龍英童學校，於 1902 年正式建成，1997 年列為法定古蹟。後來撥為古物古蹟辦事處，由於建築物外型非常有古典味道，故經常吸引眾攝影師





及模特兒前往取景拍照，也有不少新人在此拍攝結婚照。這裡不時都會舉行導賞團，有興趣的朋友可以在出發前於網頁獲得最新資訊，導賞團不用預約，先到就可使用。

### 古物古蹟辦事處

地址：尖沙咀彌敦道136號

電話：2208 4400

營業時間：9:00~18:00（內部不對外開放）

休息日：無

交通：港鐵尖沙咀B1出口，往佐敦方向沿彌敦道往走5分鐘

網址：<http://www.amo.gov.hk/b5/main.php>





## 體現香港宗教自由的清真寺

離開古物古蹟辦事處，走 10 分鐘左右，往右手邊一看，就會看到香港最大型的一幢清真寺。尖沙咀是個融合多個國家文化的一個地方，南亞裔人士大多聚集在此。清真寺的真正名稱為「九龍清真寺暨伊斯蘭中心」，這裡平日不對外開放，只准教徒入內，不過，寺方也會舉行開放日，讓各界人士進去參觀。這裡在 1896 年早已建成，1902 年曾經重修，不過在 70 年代末因為地鐵工程，使得清真寺出現裂縫而需要重建，現在看到的模樣是 1984 年重建的模樣。這裡前身是英軍威菲路軍營，當時因為有很多南亞裔又信奉伊斯蘭教的士兵，所以要興建寺廟供他們參拜。進入寺內要脫鞋，另有不少獨特文化及規矩，例如男與女所用的樓梯也是有分別的，女性更要將身體裹上紗巾，連頭髮都不准外露。

### 清真寺

地址：九龍尖沙咀的九龍清真寺暨伊斯蘭中心

電話：2724 0095

營業時間：視不同季節的日出日落而定

休息日：無

交通：港鐵尖沙咀站A1出口左轉即見

網址：<http://www.islam.org.hk/>

## 小小韓國街

尖沙咀金巴利街，香港人稱為「韓國街」，原因是這裡有很多韓國餐廳及韓式超級市場。不知從何時開始，韓國人開始在這裡經營生意，你想得到的韓式食品也可以在此買到。這裡有韓國人自家製作的泡菜，款式繁多，有些更是在香港少見，走到金巴利街就等於到了韓國一樣。此外，韓式超級市場除了有韓國食品外，很多韓國人常用的配料也能買到，尖沙咀真的是個應有盡有，集多國文化於一身。



### 韓國街

交通：港鐵尖沙咀站B2站出口，步行10分鐘







## 正宗馬來風味：好時沙嗲

好時沙嗲開在一個毫不起眼的小商場中，就算問起香港人都未必認識，但在飲食網頁上，這家小店卻是人氣食店。原來，老闆曾在香港知名的馬來餐廳工作擔任主廚，後來餐廳結業，自己想另起爐灶，因為這間餐廳就開在好時中心，老闆對這裡有種特別的情感，遂在此經營馬來

餐廳，也使用商場的名字作為餐廳名字。這裡沒有高級裝潢，賣的是馬來西亞菜，最有名的是海南雞飯跟串燒沙嗲。雖然老闆並不是馬來西亞人，但因為從前在馬來餐廳工作，學得一手正宗馬來廚藝，將舊店的菜單重現，堅持選用星洲出品的配料，連美食家蔡瀾先生也讚不絕口。



### 好時沙嗲

地址：尖東好時中心144至148室

電話：2739 9808

營業時間：12:00~22:00

休息日：無

交通：港鐵尖東站（可從港鐵尖沙咀站步行前往尖東站）P2出口，步行5分鐘





## 來一客英倫風早餐：Brick Lane

Brick Lane 本來是間小小的 café，因為它的英式水煮蛋做出了人氣，就在鄰街多開一間分店。雖然說香港曾經是英國的殖民地，但經歷百年的融合，現在已經和香港的文化結合起來。所以，要烹調出傳統的英國菜，沒有很多地方可以做到。這裡最出色的是傳統英式水煮蛋及 All Day Breakfast，按照英國傳統去烹調，是外面很難做到的味道。Brick Lane 可說是近年較早煮英國菜的餐廳，自始以後，香港人就流行了吃英式 Brunch，都愛上點一份 All Day Breakfast 作為午餐，甚至晚餐。

Brick Lane在另一條街道上的本店



### Brick Lane

地址：尖沙咀棉登徑17-23號地下分店

電話：2721 0628

營業時間：12:00~01:00

休息日：無

交通：港鐵尖東站（可從港鐵尖沙咀站步行前往尖東站）P3出口，步行3分鐘



## 地道港式排檔風：妹記大排檔

在香港，排檔是香港的標誌，卻面臨逐漸被淘汰的命運，當現有的經營者去世不能經營下去，政府也不會發牌給他的後代，總之，香港政府有意全面取締大排檔。當時，妹記也是從路邊排檔起家，後

這裡用碗來代替酒杯



來在尖沙咀金巴利道租了一個地庫，繼續經營小菜生意，雖然不及從前坐在路邊吃飯的風味，但至少保存到他們的惹味小菜。這裡的招牌菜有炸豬手、鬼馬油炸鬼、鋼窩雞等，他們之所以有名，就是因為炒小菜很夠「鑊氣」（香港用語，意即夠火候），十分惹味，是香港人很喜愛的味道。

這裡的炸豬手是非常有名，148港幣；還有鋼窩雞，88港幣



### 妹記大排檔

地址：尖沙咀金巴利道45-47號金巴利廣場地下

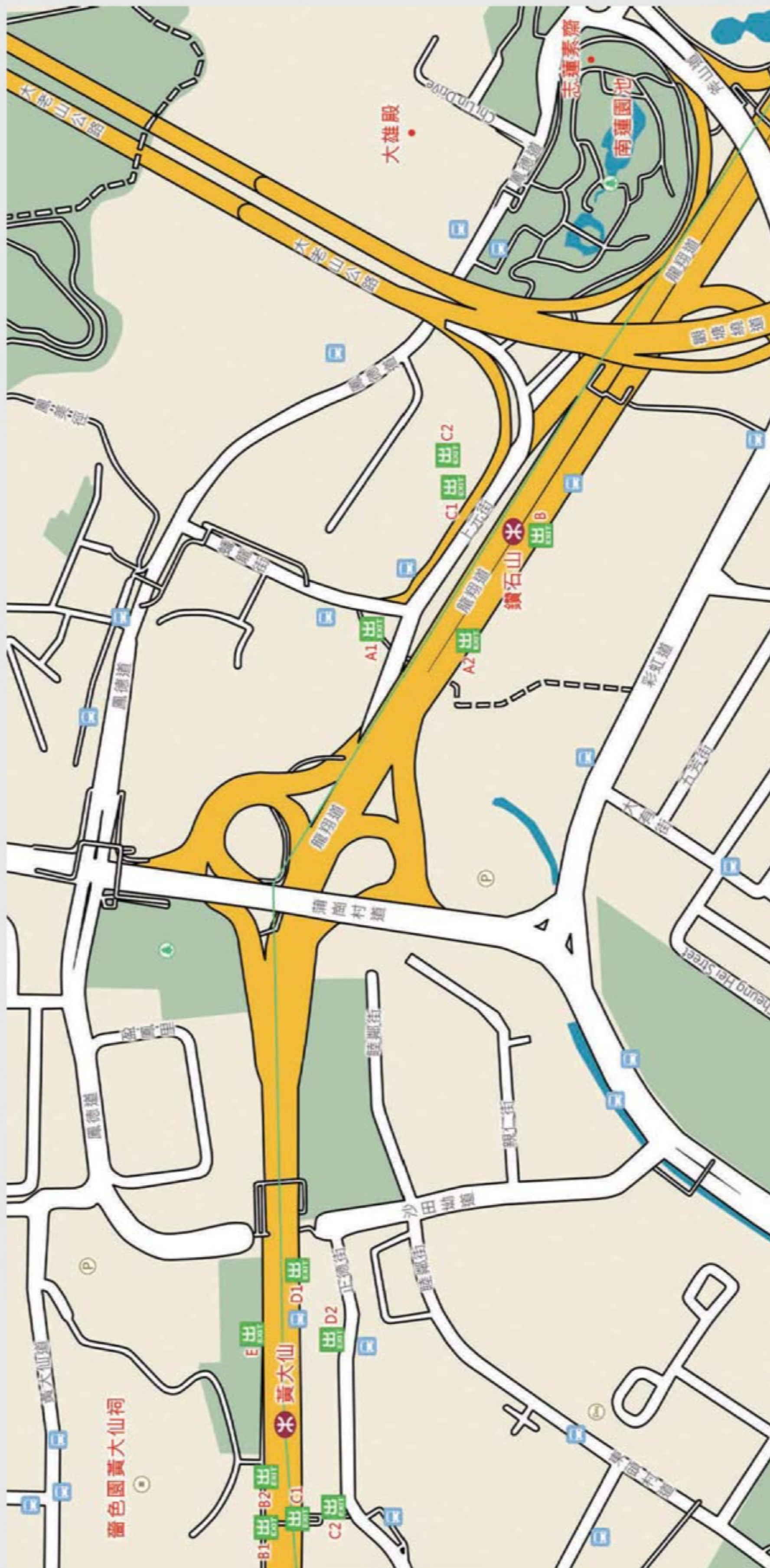
電話：2721 2123

營業時間：8:00~01:00

休息日：無

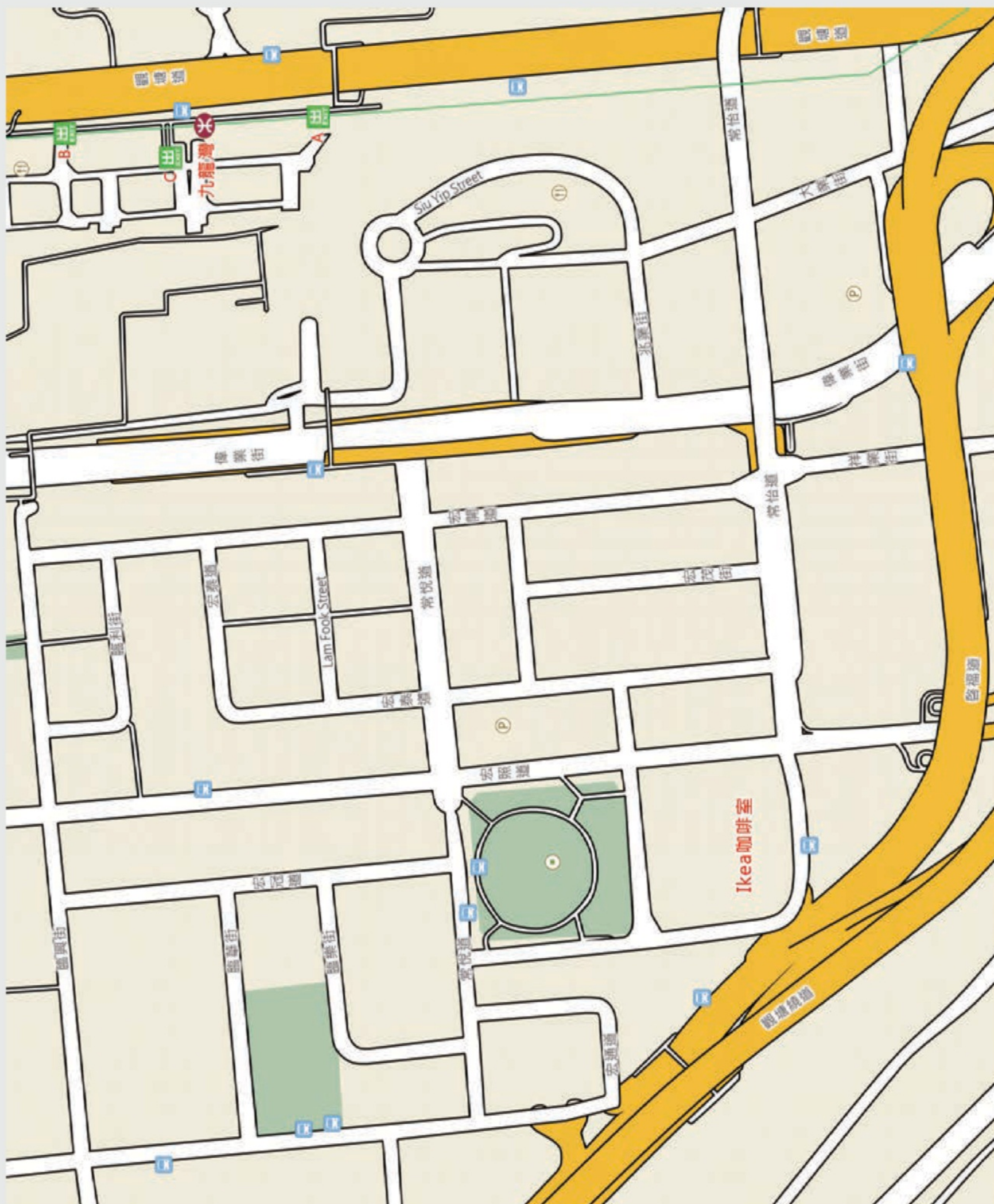
交通：港鐵尖沙咀站 B2出口，沿美麗華商場步行10分鐘





# Route 5 鬧市中的山水亭園

計畫路線：南蓮園池遊覽→大雄殿→志蓮素齋吃午餐→黃大仙祠→ ikea 咖啡室





## 回到唐代亭園建築

在九龍市區有一個意想不到的地方，在鑽石山有一個古色古香的亭園：南蓮園池。以唐代的建築設計仿建，園內種植樹木，設計出山水交融的園林。亭園中有大小蓮花池，非常寫意。

與亭園相連的另一園地是佛教廟宇，同樣以唐代風格設計，以木材作建築，像古建築一樣層次分明，內有殿堂、外有亭園。

### 古松包圍美麗園林

南蓮園池的建築非常美麗，唐代的建築主題是圓滿，以「蓮池」為中心，旁邊是林陰與畫舫，園藝設計十分細緻，用大石裝飾的園圃自然，有雄偉的感覺。在「蓮池」的圓滿閣金碧輝煌，連接的木橋是鮮艷的橙色，很有日本的感觉，因為日本的古建築也是參照唐代設計的。圍繞著「蓮池」漫步，像看走馬燈一樣，到處都是風景，建築設計得很細緻。

在畫舫賞景亦可，畫舫本體造型優雅



走進南蓮園池，就像走到另一個空間，寧靜舒適



金色的圓滿閣非常吸引人，是園中的焦點



在園池中以大石裝飾，花園搭配矮木層次分明



主殿大雄殿內是金身佛像，同樣可以入內參觀



善信只在門前向佛像參拜，沒有進香。殿內部分區域不許進入

## 蓮池映襯大雄殿

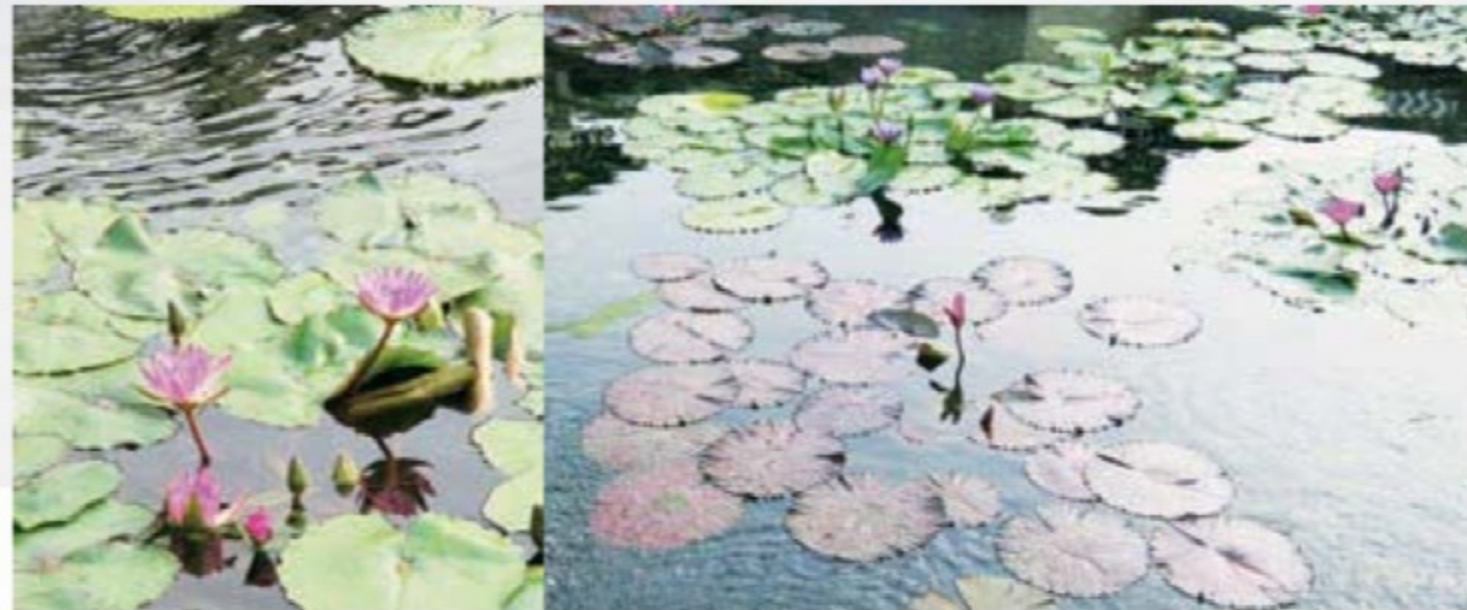
南蓮園池內，有數個與佛教有關的建築，包括大雄殿，方正格局的門楣，由平橋出發，踏進門山，參觀一個個的蓮花池。拾級而上到達平橋，前方是一層層的高門，前往大雄殿。庭園有數個蓮花池，亦有松樹作盆景。蓮花池種有不同顏色的蓮花，浮在水中，非常清麗。園中建築以木建築為主，原木顏色自然樸實，黑色的瓦屋頂與石蓮池互相配合，色調平淡，自然流露恬靜的感覺。走在園中漫步，有善信向殿內佛像敬拜，大雄殿不是熱門的廟宇，反而吸引人慢慢參觀。



樓梯之上是大雄殿範圍，來到「平橋」



園內以蓮花池作招徠，吸引遊人拍照



### 南蓮園池

地址：九龍黃大仙鑽石山  
鳳德道60號  
電話：2329 8811  
開放時間：7:00～ 21:00  
不用入場費





## 志蓮素齋清新清心

南蓮園池內還有一小區，就是吃素食的地方。志蓮素齋的外貌非常特別，從外看是被一大片樹木和瀑布包圍，差點看不到龍門樓素菜館。大隱隱於市，志蓮素齋隱身於綠林之中，像融入環境內。餐廳用瀑布相隔，保留自然外貌，門前的水車和木屋感覺像在古時的運河之上，借水車運水上田。

志蓮素齋以細緻素食吸引食客，以五福拼盤（小：88 港幣）和菠蘿咕嚕麥纖（78 港幣）兩小菜最受歡迎。五福拼盤內有柚子粉皮、紅菜頭沙拉、薑末青豆、滷水扎蹄和醬油鮑菇。菠蘿咕嚕麥纖味道酸酸甜甜，麥纖有咬勁。

以五福拼盤作頭盤，色香味美



進入龍門樓志蓮素齋，準備吃素

介紹南蓮園池的木建築藝術館



由遠處看，志蓮素齋被山水包圍



瀑布覆蓋餐廳窗戶



以沏茶為主的香海軒



### 志蓮素齋

電話：3658 9388

營業時間：星期一至五12:00~14:30、18:00~ 21:00；星期六日及公眾假期11:30~17:30、  
18:00~21:00

備註：設最低消費，午餐每位最少95港幣，晚餐每位最少110港幣

交通：鑽石山站C2出口，步行約5分鐘

順道遊

# 黃大仙祠求好運



同在黃大仙區，有求必應的黃大仙要去參訪！不論姻緣、事業運、財運等，去求求黃大仙必定得到指引。求上一次好籤，指點命運迷津，不論在地人或遊客都愛參見赤松黃大仙。

有求必應的黃大仙多年被澤市民，善信不斷，到黃大仙求籤、擲聖筊，也是文化體驗的一種。在黃大仙祠參觀有指定路線，於點香區點好線香後，去祠前參拜，也可以去取籤筒，求個好籤，再去找解籤人指點指點。兩層樓的解籤小巷，吸引善信尋找解籤人，名人曾光顧的店特別受歡迎。



在祠前誠心參拜，心誠則靈



香火鼎盛的黃大仙祠，解答善信的祈禱

香港人所拜的黃大仙，原名黃初平（約 328 年～ 386 年），生於中國浙江省金華市。他本來只是一名放羊的牧童，15 歲的時候得到高人的指點，到了赤松山金華洞內石室，花了幾百年時間最後修煉成仙。據說在 1897 年，黃大仙奉玉帝的旨意在塵凡佈教，在一個扶乩活動中顯靈，引來不少信眾，自此祂的名聲亦得以顯揚。

也可到取籤處，取籤筒求好籤



擲出聖筊，善信如願以償



找到合緣店家，解出籤文之意



長長小巷，各家一套解籤方法



### 黃大仙祠

地址：九龍黃大仙竹園村2號

電話：2327 8141

開放時間：7:00～17:30

交通：黃大仙地鐵站B2出口，步行約3分鐘

注意事項：黃大仙祠為宗教之地，參觀時保持莊嚴肅靜，尊重文化



咖啡廳範圍很大，猶如家具部的各式家具陳列室

## 平價家具咖啡廳

逛家具店是為了它的咖啡廳？沒錯，ikea 的咖啡廳比它的家具部更吸引人，除了價格便宜外，招牌的肉丸令人想一吃再吃！位在九龍灣 Mega Box 商場內的 ikea，比家具部更早營業的咖啡廳，由早餐到晚餐，各式西式美食不斷供應。早餐 15 港幣、兒童餐 19 港幣，必吃招牌菜非瑞典肉丸莫屬（19 港幣 / 10 粒），配上忌廉汁和草莓果醬，一口接一口！凍蝦杯也是必吃之選，還有新奇的接骨木花果汁（7 港幣），美味接二連三。因

為便宜又好吃，午餐時間經常都有很多上班族光顧，大排長龍。



自助式取餐，先取餐後付款

家具部，廚房用品



裝飾品部，大型掛畫

左邊是接骨木花果汁（7港幣），右邊是紅果子果汁（7港幣）



咖啡和汽水都是自助式



### ikea的咖啡廳

地址：九龍灣宏照道38號Mega Box 四樓

電話：3125 0888

營業時間：10:30~22:30

餐廳及咖啡室：8:00~22:00

交通：九龍灣站A出口，步行約15分鐘／於德福廣場二期出口站巴士站搭乘免費穿梭巴士直達Mega Box

瑞典杏仁餅，滿滿的杏仁香味（14港幣）



瑞典肉丸肉質不算彈牙，但肉味香濃，沾草莓果醬很對味！



無骨豬手配黑椒汁，肉質柔軟（29港幣）



凍蝦杯中中間是沙拉，每隻蝦夾著蝦子，非常好吃（23港幣）



由招牌餐點起，嘗盡平價咖啡廳滋味



# 香 港

香港的離島可說是遠離城市的綠洲，保留了舊香港的生活模式，也發展出獨有的小島文化。坐船出發遊覽離島，體驗漁村的風情，踏步山上看海岸風景，感受沒有汽車的清新和寧靜。在大澳有經典的漁港風情，在南丫島有充滿異國風情的小區，用一天時間體驗離島生活，好好享受。

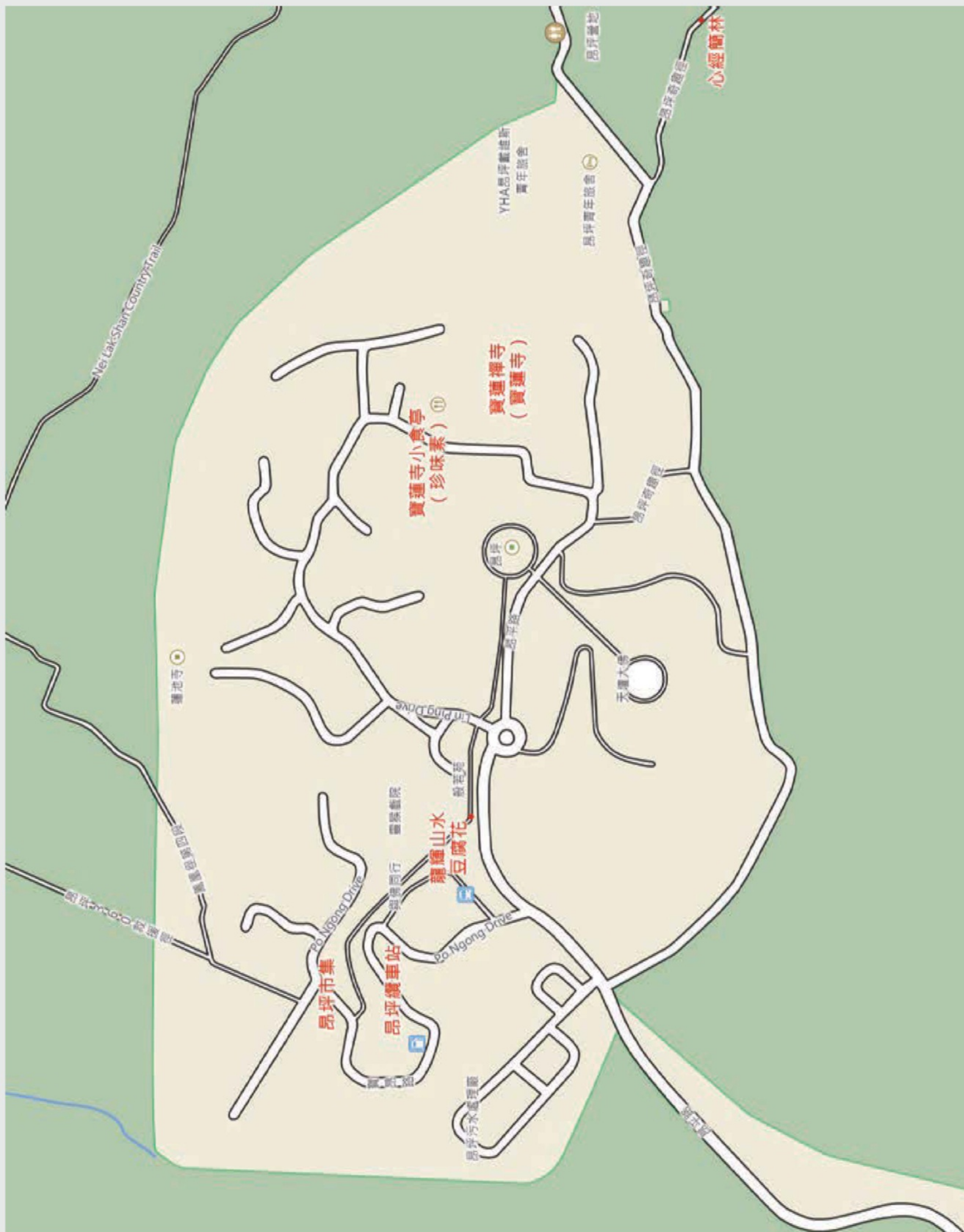


# 新界區及離島 散步地圖





**計畫路線：**東涌坐專線巴士往大澳→逛大澳市集→遊覽民居棚屋→坐小船出海看白海豚  
 →參觀唯一一家蝦醬廠→大澳文物酒店→坐專線巴士／船回東涌→坐 360 纜車往昂坪→  
 逛昂坪市集→心經簡林→寶蓮寺→珍味素食堂



# 搭專線巴士展開大澳之旅

往大澳一點也不難，搭地鐵東涌線於東涌站下車，可以乘坐專線旅遊巴士，大約 40 分鐘的車程，就可以從城市來到這悠閒的漁村。遊大澳可花半天時間，白天的景色美麗，可看完大澳全貌，在日落以前離開大澳回市區吃晚飯。離開大澳可以換個方式，在碼頭搭船回到東涌，或者同樣搭旅遊巴士回東涌，回程比去程的時間較短。



## 往大澳的專線巴士

路線：11路巴士

車費：星期一至星期六，單程每位11.80港幣；

星期日及公眾假期，單程每位19.20港幣

前往方法：港鐵東涌站B出口

## 往東涌的船

路線：東涌來往沙螺灣、大澳（星期一至六）

船費：東涌來往大澳，星期一至六快船每位25

港幣、普通船每位20港幣；星期日及公眾假期

快船每位30港幣、普通船每位25港幣

前往方法：大澳新碼頭上船



## 逛海味店體驗棚屋生活

走過連接大澳兩岸的步行橋，這裡是大澳最熱鬧的市集。市集最多是賣海味的店，海味是一些小魚乾、元貝乾，還有聞名的鹹魚和蝦醬。海味店掛滿海鮮乾貨，有部份的海味店是開在

棚屋上，木板地面下就是海，從木板的細縫裡看見碧綠的海水，遊客可以在這些海味店體驗到在棚屋上的感覺。

生曬小魚乾

曬乾的海味

可以進入海味店感受棚屋風情



## 大澳特飲紫貝天葵

大澳有一款特色的天然飲品，在城市很罕見，但在大澳很常見，在地人都愛喝，就是紫貝天葵。由深紫色的葉煮出的飲品，飲用紫貝天葵有不少食療功效，植物含有維他命E，它的味道微酸，有點像酸梅湯，有消暑、清熱的功效。

大澳特色紫貝天葵外，也有不同選擇

一瓶紫貝天葵售10港幣

可以買一包紫貝天葵回家煮



### 珍珍食店

地址：街市街13號地下

電話：2985 8066

營業時間：星期一至日 9:00~19:00

## 逛海味店體驗棚屋生活

走過連接大澳兩岸的步行橋，這裡是大澳最熱鬧的市集。市集最多是賣海味的店，海味是一些小魚乾、元貝乾，還有聞名的鹹魚和蝦醬。海味店掛滿海鮮乾貨，有部份的海味店是開在

棚屋上，木板地面下就是海，從木板的細縫裡看見碧綠的海水，遊客可以在這些海味店體驗到在棚屋上的感覺。

生曬小魚乾

曬乾的海味

可以進入海味店感受棚屋風情



## 大澳特飲紫貝天葵

大澳有一款特色的天然飲品，在城市很罕見，但在大澳很常見，在地人都愛喝，就是紫貝天葵。由深紫色的葉煮出的飲品，飲用紫貝天葵有不少食療功效，植物含有維他命E，它的味道微酸，有點像酸梅湯，有消暑、清熱的功效。

大澳特色紫貝天葵外，也有不同選擇

一瓶紫貝天葵售10港幣

可以買一包紫貝天葵回家煮



### 珍珍食店

地址：街市街13號地下

電話：2985 8066

營業時間：星期一至日 9:00~19:00

## 現烤海產小吃店

來大澳也要嚐嚐新鮮的海產，這裡有現烤現賣的海鮮店，芝士燒生蠔（20 港幣）和蒜泥烤元貝（20 港幣 1 隻）最受歡迎，店裡還有辣煮海螺（45 港幣 1 碟），因為是每天新鮮捕捉，所以就算不加任何調味都很鮮甜，這樣的小吃很不錯。看著店家現烤海鮮，美滋滋的海鮮感覺更好吃！

### 肥妹燒烤小食

地址：街市街21號地下

電話：29857233

準備好烤的魚乾，可以看大小再決定吃哪款



檔口還有阿伯的孫子幫忙生意



客人可以先選烤什麼海鮮，再入內等待



辣煮海螺



芝士燒生蠔

## 阿伯炭烤魷魚店

在燒烤小食店的街頭轉角還有一家香噴噴的烤魚乾。阿伯烤魚乾的烤香，遠遠就聞到了，沿著炭烤的香味來到了木頭車前。孫兒也在幫忙生意，用炭爐和手動扇子，魷魚配上燒汁更香，阿伯推薦來一份別處很難吃到的烤瀨尿蝦乾（12 港幣 10 隻），果然很可口、很鮮味。在漁村的小吃就是夠地道風味。

### 阿伯烤魷魚

地址：大澳吉慶街



## 小店足料檸檬茶

大澳的市集不大，只有一條街，旁邊的街道是各式小店，比起遊客，更多的是在地人光顧。在小空地前看到一幅色彩豐富的壁畫，原來是店家自己設計繪圖，壁畫的主角是大澳有名的中華白海豚，這樣的裝飾很有鄉土風情。隔壁有一家舊式茶檔，以綠色為主的鐵皮裝潢，是實實在在的舊香港 style。老闆的手調檸檬茶更讓我們這兩個在地人不禁讚嘆：「好好味呀！」檸檬茶（14 港幣）是使用檸檬原汁，配上冰過的紅茶，和我們一般在茶餐廳點的凍檸茶不一樣，看不見一片片的檸檬，但有一絲絲的檸檬果肉。

老闆先把檸檬去皮，只剩果肉，然後再榨成檸檬汁，由於沒有檸檬皮，所以檸檬汁沒有苦澀的味道。把紅茶解凍，混合檸檬汁，就沖出了這杯無冰凍檸茶。沒有冰塊的檸檬讓味道不會變淡，喝下時全是真材實料的檸檬肉紅茶。



紅茶配合檸檬原汁



其記的招牌就是這個綠帳篷

其記

地址：吉慶街8號地下

## 車站豆腐花

在市集裡有一家賣豆花的店，非常有人氣，幾乎每位到來的遊客，都一定要在這裡吃一碗豆花。因為整個大澳都沒有汽車在行駛，車站豆腐花這店名字就更容易讓人記住。這裡的豆花雖然不再用山泉水來做，但店家仍堅持用石磨磨豆，因為用石磨會使豆漿更幼滑，加上用機器做的話，會把黃豆加熱，這樣會破壞豆香。店家對於製作豆腐花一絲不苟，寧願賣完立即關門，希望做出好吃的豆花。香港人還喜歡吃豆花一定要配甘蔗糖，香港人稱為「黃糖」，黃糖比砂糖更香，口感較粗跟香滑的豆花很搭。

加上黃糖的豆腐花



### 車站豆腐花

地址：永安街57號

電話：2985 5318

營業時間：星期一至12:00~18:00

## 限額出爐沙翁

大澳的金門餅店最受歡迎的美食就是沙翁（7港幣），沾滿砂糖的沙翁不斷新鮮出爐，而且份量十足。沙翁充滿蛋香味，新鮮熱辣的沙翁，內裡軟綿綿，外

沙翁要趁熱吃，充滿蛋香



金門餅店出爐各式餅點，日日新鮮



層一顆顆的砂糖，口感鬆化。這款舊式小點一直吸引客人光顧，因為每次出爐沙翁有限，為了吃到熱騰騰的沙翁，顧客都不介意在店門前稍等，待做好的沙翁出爐，沾上砂糖，不一會兒又賣光了。

### 大澳金門餅店

地址：吉慶街66號

電話：2985 8621

## 炭烤雞蛋仔

大澳還有一家炭烤小吃店，由另一位阿伯賣的炭烤雞蛋仔（13港幣一份）也很受歡迎。阿伯每天賣光準備好的材料就關門，堅持用時間較長的炭烤方法，因為用炭烤，可以讓食物的受熱度更加均勻，讓雞蛋仔裡面變得軟綿綿像蛋糕一樣，外面則是香脆無比。外脆內軟加上炭烤蛋香，排隊也要買一份吃。



用炭火烤的雞蛋仔



### 炭烤雞蛋仔

地址：吉慶街59號地下

## 棚屋上的café

悠閒的下午，來一個下午茶正好。大澳這舊漁村經歷改變以後，有不少新的文化小店，SoLo café（蘇廬）一半是賣咖啡，一半是賣大澳保育產品，還有河道美景和老歌伴奏，注定要在這裡待上一個下午了。走進café，雅座是臨河涌水道，是一個感覺寬敞的露天茶座。座位和桌子是混搭風，歐陸玻璃小圓桌與籐製編織椅子，在木板地和棚屋景觀下，混



Muffin賣相已令我雀躍，南瓜籽、杏仁片、提子乾滿滿，口感鬆軟可口，配一杯茶剛好，記得要點一個試試

SoLo café店前放有招牌



店內可以欣賞河涌沿途風景



可以坐在露天茶座欣賞美景，心情愉快



店內有一套紀念圖章，可以印一個留念

搭得很有風格。來 SoLo 要嚐嚐混搭風甜點，這次除了鬆餅（20 港幣）和花茶（80 港幣）一壺可加水、杏仁木糠布丁（30 港幣）、瑞士雞翼（45 港幣／6 隻），還點了季節限定的薑汁檸檬雪葩 38 港幣。薑汁帶點微辣，和酸酸的檸檬雪葩搭配，味道很開胃而且清新。四季都有不同的限定餐單的甜品和茶，更令人覺得享受。

SoLo 的室內是咖啡吧，也有幾個高的櫃子和唱盤，旁邊的櫃子放了店家常播的歌曲，大部份是老歌，是店員的必選。另一個櫃子擺放了懷舊風的餐具，紅色的囍字設計是大澳水上人家喜愛的款式，可以買一套當伴手禮。咖啡吧旁的小桌上還有名片和紀念印章，這款棚屋上的 SoLo café 很漂亮！店面還有一個小攤販售中華白海豚的紀念品，都是大澳居民自發的保育項目。



薑汁檸檬雪葩，味道清新



牆上的畫都是手繪

## SoLo café

地址：吉慶街86號地下

電話：9153 7453

營業時間：星期一至六11:00~18:00、星期日休息

# 堅持公平貿易小店 EARTH.er

在市集街上閒逛，發現了一間與周遭格格不入的小店，好像是販賣一些民族服裝。走進店內，好奇地問職員，為什麼會在大澳這個小漁村開一間這樣子的小店。店員說，老闆的父母是大澳的原居民，這裡是他們的根，所以老闆很想做一些貢獻回饋鄉里。由於大澳的土地都是由原居民所擁有，外人要在這裡開店一點都不容易。



一號店Earth.er

店員在附近撿到漂亮的貝殼，就會用來製作獨一無二的飾物在這裡寄賣



老闆十分支持公平貿易





原居民的手作包包



店舖有兩間，一號店賣的是比較女生路線，販賣很多原居民手造的小包包，也有手作的紮染圍巾，染料全部使用天然植物。二號店則很有 vintage 的感覺，是自家設計的服裝，也有些是老闆從外地搜羅回來的服飾，老闆更歡迎一些本地品牌在這裡寄賣。老闆開這兩家店有

一個重要理念，他支持公平貿易，助養第三世界國家的兒童。他還專誠到泰國北部生產服裝，協助當地居民就業外，還可將營運成本減低，從而可以較低價出售貨品。老闆，正是體現了一位有道德操守的商人，如何取諸世界、用諸世界。



#### EARTH.er 一號店

地址：大嶼山大澳吉慶街49號地下  
營業時間：13:00~19:00  
休息日：星期三及四

#### EARTH.er 二號店

地址：大嶼山大澳吉慶街83號地下  
營業時間：13:00~19:00  
休息日：星期三及四  
網頁：<http://earthearth.weebly.com>

# 走進大澳民居

在大澳閒逛時，不時會在路上看到一個綠色的鐵皮箱，上面寫著「平安車」的字樣，好奇打開一看，原來是手推輪椅，因為大澳的平均人口都是上了年紀的阿公阿嬤，比較少年輕人在大澳本地發展。這些平安車就是為了幫助阿公阿嬤們，有需要時派上用場，很貼心。



大澳街上不時看見這種綠色的鐵盒：平安車

打開一看原來是輪椅，用來幫助大澳老人們

新基大橋是連接棚屋區和市集的通道



## 棚屋區大澳日常

新基大橋是連接了棚屋區和大澳市集，居民日常就依靠這步行橋進出民居。走過新基大橋後，就到了恬靜的棚屋區，遠離人多繁囂的市集，在這裡可以感受到最原始的大澳氣息。

每戶棚屋都有一個小後園，可以曬曬魚乾





一排排曬乾中的鹹魚



黑漆漆的髮菜



門前又可以曬蛋黃

在水退的時候才看得見棚屋的整個建築，由木柱作基地的棚屋就支撐在泥地上，浮在水上的小艇都著陸了，有些棚屋是連著一個小後園，可以在這個水上園地曬曬魚乾、種些小花小草，生活很悠閒。也可以在家門前空地曬曬鹹蛋黃，曬曬海藻，還有黑漆漆的髮菜。因為大澳是鹹淡水的交匯處，還可以在泥灘看見紅樹林和招潮蟹。

濕地上或許能看到一隻隻細小的招潮蟹



潮退時可以看見高架在地上的棚屋架構，還有每戶一艘船



## 棚屋茶裸店

棚屋區中有一家賣茶裸的財叔茶裸店，整個店面都放滿木頭。店面中間放了一個白色箱子，只賣白色的茶裸（5 港幣），有甜的豆沙和花生口味，也有鹹的口味，推薦吃鹹的眉豆口味。



茶裸都用這個白色箱子保存，掛上牌子介紹有什麼口味的茶裸

白色的茶裸內包著甜或鹹的餡料

店裡一堆堆的木頭是燒火的材料



財記

地址：石仔埗街106號地下



在店面沒有招牌，只要認得滿滿的木頭就是了

# 乘船遊漁村，參觀歷史古蹟

有空可以坐上觀光小艇出海，碰一下運氣試試能不能看見中華白海豚。在駛出海前，船家會先繞一圈河涌水道，從船上拍攝棚屋另一個角度感受大澳。要出海了，究竟看不看得到白海豚的身影？看見波平浪靜的水面，沒能遇上中華白海豚就好好享受大澳的落日吧！



曾經有火災的大澳，有些棚屋只剩下支撐的基石



## 大澳市集鐵橋有職員帶領上船

船費：看中華白海豚 50港幣，從市集到警署10港幣（單程）



坐上小艇遊大澳，用另一角度欣賞棚屋

經過新基大橋

## 只此一家蝦醬廠

大澳貴為漁村，以前是香港重要的漁港，港口旁都開了不少蝦醬廠，出產有名的大澳特產鹹蝦蝦醬，新鮮而且有風味。現在漁港不再，蝦醬廠都已式微，大澳還在經營的蝦醬廠只有一家。可以在小店買一瓶鹹蝦蝦醬或蝦糕，煮菜煮肉也很鮮味。

僅存一家蝦醬廠，每日都生產新鮮蝦醬。蝦醬有辣和不辣口味，18 港幣(大)、15 港幣(小)



### 勝利白蝦廠

地址：大澳石仔埗街10號

電話：2987 7330

## 歷史活寶文物酒店

經過蝦醬廠，沿路可以到達大澳一個活文化遺產。以前英式設計的舊大澳警署，保留西式白色建築，改為一家文物酒店，設計擺設都配

合白色外牆。可能是因為在海的旁邊，感覺像小別墅。大澳文物酒店保留以前警署的部份設備，包括有一個石床拘留室，展示舊式拘留室





改變為酒店後，加添了露天休憩設施



酒店處處可見英式建築的風格



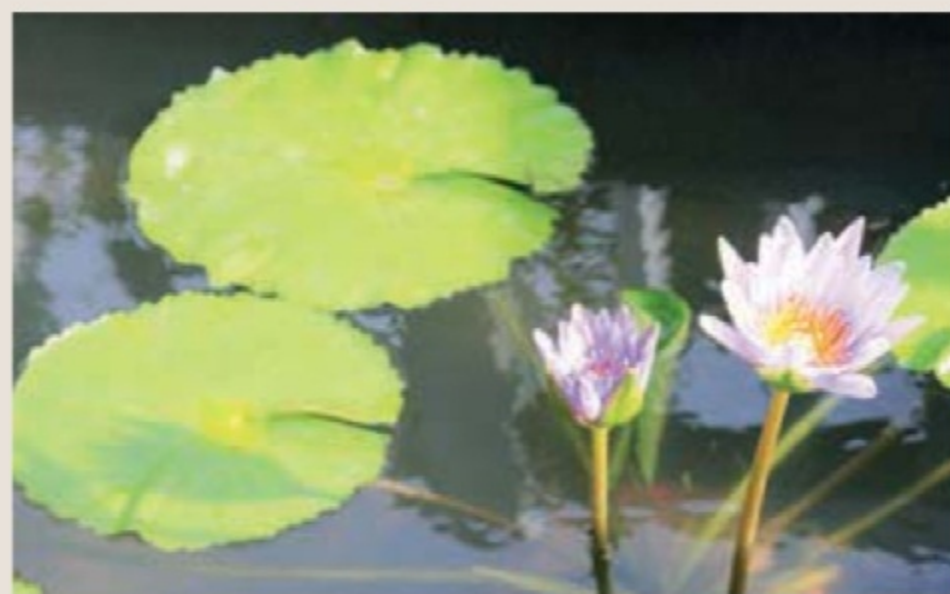
打開拘留室的鐵門就是一張石牆



酒店保留警署的大鐵窗門



依山坡建的升降機，可以試試搭乘升降機下山的感覺



### 大澳文物酒店

地址：香港大嶼山大澳石仔埗街

電話：2985 8383

網站：[www.taioheritagehotel.com](http://www.taioheritagehotel.com)

的設計，開放作參觀用。警署改建後增添了更多綠化的空間，酒店前有小花園種滿不同植物，更特別的是有一部斜的升降機，這升降機是依著斜坡而建，可以省去步行小山坡離開酒店，但控制台只設在酒店，進入酒店就一定要依小山坡的山路步行了。

順道遊

## 逛昂坪坐 360 纜車

同在大嶼山上的好去處還有昂坪，在大澳巴士站乘坐 21 號巴士前往昂坪，或者在東涌巴士站搭車往大澳時，可選擇購買「360 海陸空全日通」，門票包括搭乘纜車來往東涌及昂坪，以及全日無限次搭乘大嶼山巴士，還有大澳小艇出海看中華白海豚。一整天的時間可以遊玩大嶼山的重點推薦！

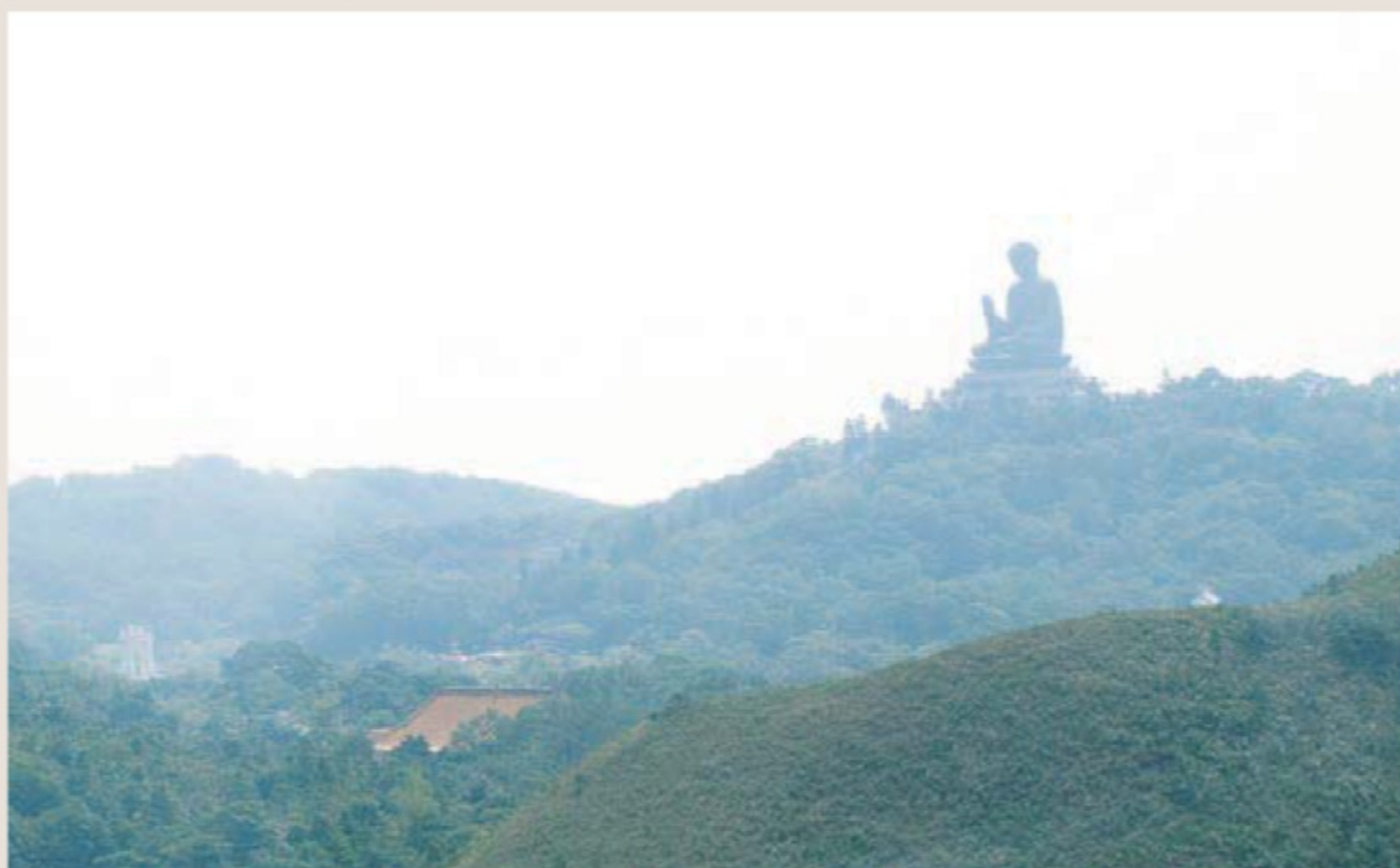


水晶纜車的底部是透明玻璃，踏在空中的感覺，要看你敢不敢坐了



坐上纜車可以欣賞由東涌出發，經過一座座山和海峽，登上昂坪的風景

在纜車上遠遠看見天壇大佛



由東涌出發去昂坪可以選擇坐巴士或纜車，一個從山路出發，一個從天而降，可以欣賞東涌海岸景色的路線，當然選擇坐纜車！

乘坐纜車的入口處



### 360海陸空全日通

雙程纜車：新大嶼山巴士全日無限次搭乘

大澳小艇遊：昂坪市集景點門票「與佛同行」，或昂坪360禮品店港幣20元現金券一張。購買地點昂坪360東涌纜車站及昂坪纜車站售票處

網站：[http://www.np360.com.hk/tc/np360-exp/one\\_day\\_pass.html](http://www.np360.com.hk/tc/np360-exp/one_day_pass.html)

可選擇一般纜車或水晶纜車



往昂坪的巴士可乘坐23號





在昂坪市集前方就是地標天壇大佛

## 昂坪市集閒逛，感受山水之間

在昂坪閒逛，主要活動不是購物，是欣賞昂坪的特色主題。昂坪市集與天壇大佛景區相連，有些主題是與佛教有關，在昂坪感受中國文化，吃

一頓清新的齋菜，參觀廟宇，還有用參天大樹建造的「心經簡林」，這樣特色的景點都在昂坪獨有。



掛上一個個願望，用心寫上心意句子

在與佛同行展館旁，有一個「菩提許願亭」，感覺與日本神社有點像

右起巴西、西班牙、奧地利國旗



街道另一邊有法國國旗纜車



在昂坪市集中，有一些與纜車有關的設計，吸引不少遊客。昂坪市集的設計簡單，一條大直路通往天壇大佛景區，在街上有一些以各國國旗作主題的迷你纜車，設在街上兩旁，雖然不能進去坐坐，但與可愛纜車合照也相當吸引人。

往大佛和心經簡林的途中，經過一家賣山水豆腐花的小店，想試試山澗水的軟滑豆腐花就要嚐一嚐。就來一碗山水豆腐花，感受豆花滑入口中，可以不加糖水吃吃豆香，之後才加上黃糖再嘗。由小店出發再逛要多走路，吃一碗豆花當作補充體力！



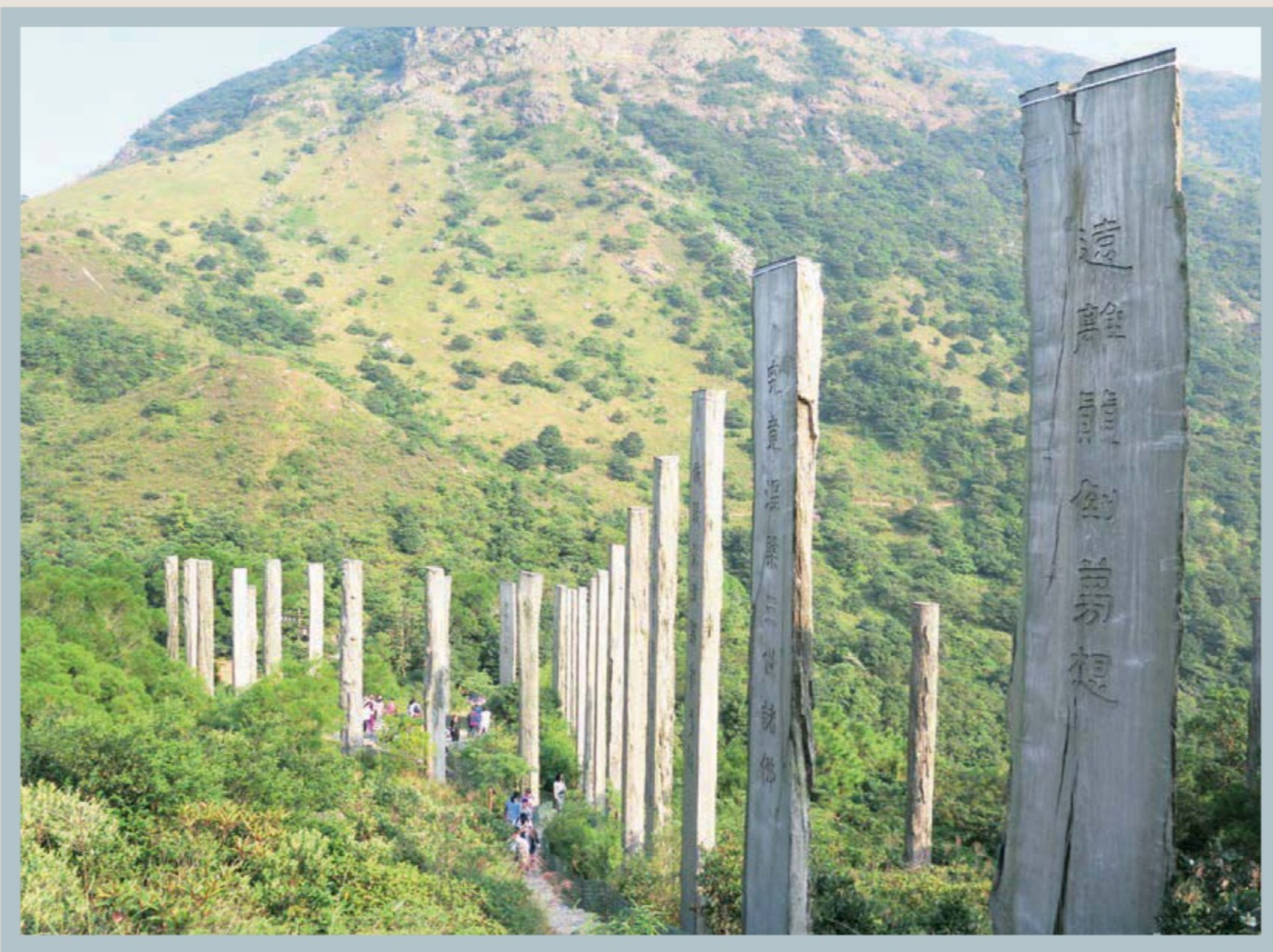
豆腐花可以不加糖水或黃糖，有微微的豆香



### 龍輝山水豆腐花

地址：大嶼山昂坪村60C地下





## 漫步心經簡林，嚐寶蓮素食

在天壇大佛景區，有一個壯麗的風景，由38條木柱組成的戶外木雕刻，上面刻著《心經》的內文，更是國學大師饒宗頤的墨寶轉化成雕刻。心經簡林的參天大樹木柱排列成∞字形，代表生生不息、無限、無量的意思。劈開一半的參天木柱就像古時的竹間，在平面上刻上《心經》的經文，不加上任何雕飾的木柱群，依山坡的地勢去排放，在林木之間自然和諧的融合。從遠而看，還有漫步在簡林之中，都感受到其中的莊嚴和恬靜。



走在心經簡林的路上，眼前是參天大樹木柱群



在青蔥的鄰山映襯下，木柱群像隨意擺放又感覺自然

沿心經簡林的指示牌，要經過一條小山路

從心經簡林回到天壇大佛景區，可以去寺內參拜，也可以走上百多階梯，參觀天壇大佛，由下向上望這座青銅佛像，就最能感受到氣勢。

### 心經簡林

路線：由天壇大佛旁的指示牌一直前行，約10分鐘到達心經簡林



寺廟的香火鼎盛，有不少善信參拜。

參觀天壇大佛的遊人不絕



### 香港大嶼山昂平昂平路寶蓮寺

電話：2985 5248

網站：[www.plm.org.hk](http://www.plm.org.hk)

在天壇大佛景區內，當然要嚐嚐素食。寶蓮寺的食堂在寺院內，食堂以套餐供應素食，而且菜式是簡單的齋菜，不是做成肉味的齋菜，可以吃一頓最平凡不華麗的素食。在門外購買

食券以後就能進去，很快就上菜可以開動了。在食堂外還有一家小吃店，同是販賣素食，有素雞、素叉燒等齋菜和糕點。

由小吃店買來的什錦齋（20港幣），可以拿到食堂裡吃



蘿蔔作餡的春卷



二人套餐有湯和四款素菜（156港幣）



購買食券後進入食堂享用齋菜

**大嶼山昂坪昂坪路寶蓮寺 珍味素**

電話：2985 4736

營業時間：星期一至日11:30-16:30

消費：80港幣起



# Route 7

## 漫步歐陸風情南丫島

**計畫路線：**中環乘船往南丫島索罟灣→遠足徑往榕樹灣→風力發力白色風車→榕樹灣市集→有機飲食店→天后古廟→榕樹灣乘船回中環→ ifc 商場空中花園







要說最有國外小島悠閒的感覺，南丫島是很不錯的選擇！有意想不到的爵士音樂會、藍天底下巨型的白色風車、停靠在海灣的獨木舟、樹影之下的環島小徑，都在一個小島上遇見。南丫島上沒有汽車行走，在一片清新的土地上，可以從漫步中享受陽光，在南丫島呼吸綠林的香氣，環顧沿海風光，感受純粹的美麗。

## 中環碼頭乘船往索罟灣

由中環碼頭前往南丫島，可以選擇在南丫島的榕樹灣或索罟灣下船，最好的路線是，去程在索罟灣碼頭下船，回程由榕樹灣碼頭離開。榕樹灣回中環碼頭的船期密集，方便安排回程時間。兩個碼頭之間的路程就是環島行。由中環四號碼頭出發，半小時就到達。

### 往南丫島的小輪

班次：中環四號碼頭至索罟灣碼頭

船期：7:20~23:30

票價：星期一至六，成人19.80港幣、兒童（12歲以下）／長者（65歲或以上）／傷殘人士 9.90港幣，3歲以下兒童（須有成人陪同）免費

星期日及公眾假期：成人28.00港幣、兒童（12歲以下）／長者（65歲或以上）／傷殘人士14.00港幣，3歲以下兒童（須有成人陪同）免費

前往方法：港鐵香港站E出口，國際金融中心（ifc）商場，由商場連接的天橋步行至中環4號碼頭

船公司網站：<http://www.hkkf.com.hk/index.php?op=timetable>





## 走在山徑看海灣

南丫島面積不大，一條路走到底可以包攬山景、海景。由索罟灣下船，往右邊走開始環島漫遊。碼頭沿岸有數家海鮮店，海產豐富的南丫島，吸引不少遊客享用海鮮晚餐。環島行之前，可以在小商店買飲料再出發。索罟灣和榕樹灣中間就是小山巒，踏著平穩的腳步走著走著，經過南丫島的天后宮，就開始了環島行。

一路上可以從下而上，走過南丫島的內灣，看見停泊著各式小漁船，在山腰的景觀開闊，一眼就看到島的一面有個大型的水庫，提供水源給南丫島各家各戶。山路平坦絕不難走，沿山路有觀景亭，可以看到對岸，原來是剛剛下船的位置，索罟灣的景色一覽無遺，碼頭前方是漁排（浮在海上一格格養著魚的東西）。養著從海裡捉回來的魚，方正整齊的排列，更看到各船的航線。

南丫島的水庫，凹進去的海灣與伸展出去的支架



遠處看見南丫島的發電廠煙囪



在觀景亭上眺望海景



經過天后宮，開始環島漫步之旅



經過碼頭沿岸的海鮮店，店門前展示不同的海產



「車仔檔」是補給站

還可以看到南丫島另一個基礎建築，發電廠的煙囪很高，設在遠離民居的地區，位於南丫島菠蘿咀，也可看到大嶼山的風景。山上有賣小吃的「車仔檔」，用膠箱裝著冰棒雪糕，為遊客提供補給，可以休息一會。有一款冰棒很特別，專為愛分享的人而設：香港稱它為「孖條」，一雙一對的冰棒，可以把冰棒一分為二，給兩個人吃。

### 南丫島家樂徑路線

由罟古灣碼頭市集出發至榕樹灣大街，步行約兩小時，山徑平坦，適合老幼大小同行。

### 注意事項

一路上較少樹蔭，要準備防曬用品和足夠飲用水，家樂徑上有兩個「車仔檔」可作補給。



一分為二的孖條



「孖條」冰棒：青檸口味（6港幣）



## 只此一座白色風車

在往榕樹灣的路上，經過洪聖爺灣泳灘就到達這個南丫島的標誌。這座巨大的白色風車，在山坡上收集陣風，其實是一座風力發電收集機，是香港第一個風力再生能源設備。高度約3層樓高、71公尺的南丫風采發電站，遠遠就看到巨大的三葉扇，雪白的扇葉緩緩旋轉，像劃在藍天上。走上山坡，很快就到達風采發電站的範圍，可以近距離細看白色風車。發電站設施融入周遭環境，步向發電機的小路兩旁是草地，石頭上有展示牌介紹發電站。



遠處就看見巨大的白色風車，近看感覺不像風力發電收集站，而是一座大風扇



在風采發電站，有風速紀錄等數據，展示再生能源對環境的綠化



走過洪聖爺灣泳灘，陽光滿滿，海風吹來十分舒服

### 白色風車

位置：南丫警崗十字路口，指示「南丫風采發電站」

開放時間：每日7:00~18:00（星期六、日及公眾假期照常）

## 特色甜點：建興亞婆豆腐花



豆腐花店是家庭式經營，賣相雖然不盡漂亮，味道微甜不錯吃

在往榕樹灣的路上，沿途走在山徑上，看過海景、山景、白色風車，有家樸素的糖水店在歡迎你。經過洪聖爺灣泳灘，鐵皮檔門前掛著「自製冰凍豆腐花」的牌子，門口有位老婆婆盛著一碗碗的豆腐花，這裡又是一個休憩站。

老婆婆親自打點，淋上薑糖漿



走完山徑或參觀風力發電站後，在豆腐花店休息一會，似乎是遊南丫島的指定動作。冰凍的豆腐花舒緩行走過後的疲累，也為走進充滿歐陸風情的榕樹灣大街作準備。

走過山徑後的獎勵，綠林之間的豆腐花店



### 建興亞婆豆腐花

地址：南丫島榕樹灣大灣肚1號

營業時間：10:00~18:00

消費：豆腐花10港幣/碗

# 清新的南島小店



進入榕樹灣大街閒逛，南丫島上沒有汽車，空氣特別清新，連商店也沒有連鎖商店或便利店，任何一家店都是獨特而吸引，走在路上更覺悠閒和新奇。

## 自在的咖啡店：蘭得自在

有些商店的外觀親切，像在家門前開茶會一樣，蘭得自在（FaFa House）這家店以自然為主題，小店綠意盈盈，糕點都是健康食材。小店不時改變店內設計，換個形象。咖啡店也有手工製作的成品，如以無化學品成份的肥皂，貫徹健康生活。以健康低糖為製作食品，可以感受到簡單的美食，也非常好吃。坐在茶座，慢用一杯咖啡，和朋友聊聊天的時間很令人享受。

在小廚房窗檯上標記著健康飲食



一杯現磨咖啡，使用巴西咖啡豆，不加白糖



### 蘭得自在

地址：香港南丫島沙埔舊村39號  
地下

電話：2982 4516

營業時間：週一至日12:00~  
18:00

消費：咖啡35港幣一杯，各款熱  
咖啡附送一個曲奇（cookies，小  
甜餅）

蘭得自在就在一  
片綠色包圍之中



Shelly Cake Express 的門面給人感覺是悠閒的咖啡廳

## 自家製蛋糕小店：Shelly Cake Express



招牌豆腐起司蛋糕，清香美味

另一家有意思的小店 Shelly Cake Express 同樣以甜品作招牌，自家製蛋糕十分受歡迎，其中以豆腐起司蛋糕最為推薦。用巧克力醬在蛋糕上寫上店面，配淡淡豆香的起司蛋糕，味道清新，起司也是偏淡味道。店舖不大，可以外帶一片蛋糕邊走邊吃。在店門前擺放著果醬和果汁販賣，與其他南丫島食物店一樣推崇健康飲食，天然飲品中以洛神花系列的產品很受歡迎。

南丫島天然資源多，本地種的果實都可以做成果醬或果汁



### Shelly Cake Express

地址：香港南丫島榕樹灣後街21號地下C舖

電話：9494 0755

營業時間：星期一至五13:30~21:00、  
星期六日12:00~22:00

消費：豆腐起司蛋糕 40港幣

# 感受歐陸浪漫風情

街上迎面而來不少外籍人士，因為很多外國人在南丫島定居，把外國的生活模式帶到島上。在南丫島可以找到香港人也很嚮往的生活，急速的步伐在這裡都放慢了，完全享受放鬆的悠閒感。可以逛逛有機食品店，是南丫島商店的特色。



南丫島的酒吧



南丫島上隨處都看到貓狗，這家是以貓為主題的小店

榕樹灣市集街景



## 文藝書店音樂聚會：南島書蟲

滿有歐陸風情的南丫島，怎少得了外國菜呢？南島書蟲是一家以書為主題的餐廳，食物都是有機素食，在南丫島處處可見喜愛自然生活的風格。店內有大型書櫃放置書本，一半包廂，一半圓桌雅座設置。本店對面也是南島書蟲的範圍，以白色為主的木桌擺設，半露天的空間很舒適。以西式食品為主，不論薄餅或漢堡都十分美味，全素的料理不一定是淡而無味，而且食物水準很高，新鮮即製，風味十足。



豆腐漢堡配上薯條和沙拉，漢堡味道濃郁，沙拉配上自製的沙拉醋油十分清爽開胃（75港幣）



南丫島有名的餐廳南島書蟲，享用歐陸風味



樂器合奏的表演，聽著音樂進餐感覺很自由隨性



以蕃茄和起司為主的薄餅，經典薄片，相當好吃（100港幣）

### 南島書蟲

地址：南丫島榕樹灣大街79號

電話：2982 4838

營業時間：星期一至日10:00~20:00，星期四休息

消費：50港幣起

在南島書蟲不時有藝術活動，像迷你音樂會一樣，幾個人聚在店裡演奏樂器，隨便邀請經過店前的遊人留步欣賞，在店內合奏，好不浪漫。這絕對是輕鬆愉快的小聚會，南島書蟲借出店內位置當作演出場地，食客可以欣賞到免費的音樂表演。



在榕樹灣碼頭上船回中環，黃昏日落的最佳拍攝角度

## 榕樹灣碼頭回中環

### 榕樹灣碼頭至中環4號碼頭

船期：6:20~23:30

票價：星期一至六成人16.10港幣、兒童（12歲以下）／長者（65歲或以上）／傷殘人士 8.10港幣，3歲以下兒童（須有成人陪同）免費

星期日及公眾假期：成人22.30港幣、兒童（12歲以下）／長者（65歲或以上）／傷殘人士 11.20港幣，3歲以下兒童（須有成人陪同）免費

船公司網站：<http://www.hkkf.com.hk/index.php?op=timetable>



榕樹灣的天后古廟

回程在榕樹灣碼頭上船，因為由榕樹灣出發回中環的船期較多，錯過船班也不用等上一小時。一般遊完全程大約在黃昏時分就可以回程，如果選擇在海鮮餐廳用餐，約晚上7、8點回程即可。不論平日、假日，榕樹灣回中環的船期都很密集。

在榕樹灣市集遊覽，這裡也有一個天后廟，照顧榕樹灣的漁民，中西交融的感覺很強烈。南丫島海產多，當然可以一嚐海鮮，榕樹灣碼頭附近是海鮮餐廳，光顧任何一家店都擁有無敵海景雅座，餐廳門前都有新鮮海鮮展示，可以親自選擇食材，也能選擇海鮮套餐。

沿路走向榕樹灣碼頭，走過榕樹灣市集回程





海鮮餐廳以新鮮食材吸引顧客



每家海鮮餐廳都有臨海的雅座，邊吃邊看海景

## 順道遊

# 無敵海景空中花園

由南丫島回程到中環，不妨順道欣賞維港夜景。從中環看維多利亞港景色，在國際金融中心（ifc）商場有一個空中花園，可以飽覽碼頭和維港風景。以往旅客多從尖沙咀海濱或山頂看維港夜景，這次從中環碼頭下船，要試試新的觀光角度，踏上秘密的空中花園。





由中環碼頭下船，沿天橋走到國際金融中心二期（ifc）商場



地址：國際金融中心二期4樓  
開放時間：10:00~22:00  
前往方法：國際金融中心二期商場，  
扶梯上4樓

冒出水氣的流水裝飾增添氣氛



以大型戶外裝置裝飾空中花園，像寶石一樣的彩色玻璃



國際金融中心二期商場，有各式各樣的名牌店，最吸引的卻是在商場4樓的空中花園。空中花園面向維多利亞港，前方沒有高樓阻擋視線，因為是商場的空中花園，人數並不多。特

別在晚上亮起彩色玻璃裝置時，空中花園充滿夢幻氣息。冒出水氣的流水裝飾是空中花園的主要設計，在商廈林立的中環區，這個空中花園是不可多得的天窗。

# 香 港

吃在香港，由在地香港人推薦，能感受到地道的香港飲食文化。  
香港的在地美味茶餐廳，上茶樓試試港式飲茶，一系列熱爆全城  
的美食潮流，不論咖啡廳或是甜品店絕不遺漏！還有美食小區、  
街頭小吃，在地人必去的餐廳……像在地人一樣懂得找好吃的，7  
大主題美食推薦不可錯過！



# 在地人 美食推薦



# 地道茶餐廳、冰室



香港最具代表性的食店一定是茶餐廳！不論奶茶、菠蘿油、沙嗲牛肉公仔麵等，都是有名的茶餐廳美食。地道的茶餐廳遠比連鎖的餐廳好吃得多，幾乎都不會開分店，專注經營。而且獨家的招牌菜從不外傳，經典口味一試再試絕對推薦。走在香港各區找尋城市美味，不是難事。



新店的裝飾以白色為主，現代感不太像一家茶餐廳



## 米芝蓮一星：何洪記

何洪記在希慎廣場開了分店，之前一直是米芝蓮一星的推薦餐廳，味道有保證。何洪記除了雲吞麵之外，還推薦吃干炒牛河。在茶餐廳吃干炒牛河最地道，因為火力夠，河粉乾炒時有點焦香，快炒的牛肉可以保持鮮嫩。何洪記的干炒牛河不單美味，而且比一

茶餐廳的名菜：干炒牛河  
配上辣椒醬沾著吃



般茶餐廳的水準高，碟上不會有一層油，炒得夠香又不會過份油膩。



吃干炒牛河一定要配辣椒醬。  
講究的炒粉麵都會配一款橙色的辣椒醬一起吃，帶點酸和微辣的辣椒醬非常可口。

### 何洪記

地址：銅鑼灣軒尼詩道500號希慎廣場12樓1204-1205號舖  
電話：2577 6060  
營業時間：11:30~23:00  
交通：銅鑼灣站F2 出口，到達希慎廣場

## 菠蘿油稱霸：金華冰廳

金華菠蘿油，8港幣

金華冰廳是太子的老字號茶餐廳，最有名的是它的菠蘿油。每天不停新鮮製造的菠蘿包，夾上一片厚厚的冰凍新鮮奶油，吸引很多客人排隊買，每次麵包出爐店前都排滿人潮，為了一個無敵美味的菠蘿油！



新鮮麵包做成的法蘭西多司，配上糖漿一起吃

### 金華冰廳

地址：太子彌街47號地下  
電話：2392 6830  
營業時間：6:30~00:00  
交通：太子地鐵站B2出口，步行約3分鐘  
注意：每天晚上7點以後麵包停止出爐



舊式的茶餐廳、冰室都會自己做麵包，提供三明治、餐包、蛋糕等。金華做的麵包也很好吃，除了菠蘿包以外，墨西哥包也很受歡迎。在金華冰廳可以內用也可以外帶，在冰廳裡吃一定要點熱奶茶，香滑的奶茶夾帶濃郁的茶香，不用多說就是茶餐廳的滋味。

## 半世紀回憶：美都餐室

在油麻地的美都餐室，很多香港人和遊客都會去，尋找那一點本土氛圍。美都餐室已經有半個多世紀的歷史。餐室的裝潢沿用至今，保留了懷舊的氣息。餐室內處處可見歷史，舊式的窗花設計、花朵圖案的瓦磚裝飾、綠色的鐵窗戶，懷舊風的環境似乎才是主菜！



美都的西多士不帶夾心，就是沾滿雞蛋的麵包炸成香酥的外層，配上奶油和糖漿

醬料瓶放在桌上，配上花朵瓦磚特別好看

古早甜點：  
紅豆冰



對香港人來說，美都餐室是美好的回憶，古早的紅豆冰、西多士，餐室就像在不流轉的時光裡，成為客人尋回兒時記憶的時光機。



一顆顆紅豆早已煮好，軟綿綿而且蜜甜

### 美都餐室

地址：廟街63號地下

營業時間：星期一至日  
8:30~21:45

電話：2384 6402

交通：油麻地地鐵站C出口，步行約5分鐘



沿淡藍色的樓梯步上餐室，進入半世紀以前的香港



美都餐室在唐樓之上，樓層很高，巨大的窗戶採光自然

## 巨型奄列：嘉樂冰室

位於荃灣的嘉樂冰室是小市區裡的老店，傳統設計的格局、簡單的餐點，吃的是不變的美味。最令人驚喜的是份量超大的奄列（omelet），就是夾火腿的煎蛋捲，令不少人慕名而來。舊式茶餐廳不求花巧或新穎菜式，每樣食物都是足料、味道夠味。港式吃法的奄列配上鮮奶油麵包，是西餐的變奏，茶餐廳套餐必定有的配菜。



舊式冰室的水吧，即是製作飲料、三明治等輕食的地方

雞翼牛腩米線，滷過的雞翅膀相當吸引人



嘉樂冰室的奶昔更是一絕，以阿華田口味的奶昔最受歡迎。特別的是只有一位店員會做奶昔，要是店員昌哥休假，奶昔就停售了。奶昔香濃，而且奶昔打得很順口，沒有大小不一的冰塊，很有滋味。

奄列包滿了火腿絲，夾著蛋汁，很滑溜

限時的阿華田奶昔，濃郁美味

### 嘉樂冰室

地址：荃灣新村街40B號地下

電話：2943 7308

營業時間：星期一至日10:00~19:00

交通：荃灣地鐵站B1出口，往荃新天地Citywalk商場方向，步行約10分鐘



## 請上樓上雅座：新華茶餐廳

「樓上雅座」是舊式茶餐廳特有的設計，但不是每間舊式茶餐廳都有。樓上雅座其實是高樓層的大樓獨有的，在冰室內設置二樓，有小陽台的感覺。一般茶餐廳只有卡位，即對座的四人座位，在堂中內放置一、兩張四人方桌子。

新華的酥皮蛋塔



一杯香滑的凍奶茶



方形四人餐桌是舊款的桌椅，椅子使用花紋刺繡



新華茶餐廳的指定食物就是特餐：沙嗲牛肉麵，別的餐廳都有這一款，就是新華做的特別好，沙嗲牛肉的味道獨特，香濃而且味道豐富，牛肉都很嫩，配公仔麵吃一絕。自家製造的蛋塔是酥皮蛋塔，外層比較酥而鬆軟，當然還少不了凍奶茶，奶香順口。

特餐沙嗲牛肉麵，不作他選！



雅座就只有幾個對坐的卡位，數張方形的四人餐桌



### 新華茶餐廳

地址：長沙灣青山道334號

電話：2387 3698

營業時間：星期一至日6:00~22:30

交通：長沙灣地鐵站C2出口，經過元州邨，步行約8分鐘



## 只為炒蛋：澳洲牛奶公司

只為炒蛋而出發絕不為過！這家名為澳洲牛奶公司的茶餐廳，和澳洲一點關係都沒有，而是一家港式風格的茶餐廳。幾乎每個客人都是為了一嚐滑溜的炒蛋而來，不論是吃早餐、快餐或茶餐，選炒蛋總沒錯，而且食物上桌的速度是最快的！



凍飲的杯子和熱飲一樣大，不同於別的茶餐廳

叉燒義大利湯麵

必選的炒蛋，配上起士和火腿片



澳洲牛奶公司的炒蛋是加上鮮奶油（cream）一起炒的，不必特別技巧，都會變得香滑，又保留了雞蛋的香氣。餐點的叉燒義大利湯麵也是港式的吃法。茶餐廳客人很多，而且大排長龍，每天不停供應茶餐，客似雲來，相當受歡迎。

奶茶比咖啡更受歡迎，全因香滑口感



### 澳洲牛奶公司

地址：佐敦白加士街47-49號地下  
電話：2730 1356  
營業時間：星期一至三、五至日  
7:30~23:00，逢周四休息  
交通：佐敦地鐵站C2出口，步行  
約3分鐘



# 上茶樓去！

飲茶對香港人來說是再熟悉不過的事，至少一周會上茶樓一次，和家人聚會吃點心。香港的茶樓講究飲茶步驟，手作點心，舊式的茶樓有手推車放著點心讓客人慢慢選，也因為時代發展，出現了新式的點心專門店。上茶樓飲茶完全是香港人周末的指定活動！

很少茶樓會做的點心：  
豬肚燒賣，20港幣



## 蓮香居

地址：上環德輔道西40-50號2-3樓

營業時間：6:00~22:30

電話：2156 9328

交通：電車皇后街站

消費：30港幣起

稱為「洗茶」的步驟，  
用熱水洗一洗茶具



第一次泡的茶要倒掉



第二次的茶就  
可以喝了



## 經典之選：蓮香居

在茶樓裡少見有推著點心車叫賣的服務員，座上每位茶客都有一盅自己口味的茶，這樣飲茶的方式只有在蓮香居才可以品嚐到。上環的蓮香居和蓮香樓是姊妹店，蓮香居是後來居上，得到米芝蓮推薦的餐廳。在蓮香居可以吃到經典的古早點心，一嚐老香港滋味。

豬肚燒賣、蒸馬拉糕、淮山包雞扎，幾款舊式點心，都是茶客的指定餐點，配上一盅普洱茶，港式飲茶一盅兩件（一盅茶配一籠點心）就完成了。蓮香居有獨特的茶具，因為茶盅細小，泡出的茶大約只有一杯半的份量，很快就要加水。每次喝完加水再泡茶，茶葉就不會因為長時間泡在水中，而愈泡愈淡。這個方式比較費人力，但蓮香居就是為了保持傳統，讓每一口茶都原汁原味。

## 名牌老店：鳳城酒家

鳳城酒家是順德菜餐館，它的點心也非常有特色，而且保留了傳統的點心。傳統點心的製作工序比較繁複，很多地方都已淘汰。即便是鳳城酒家兩家分別在旺角和北角的分店，也只有在北角分店可以吃得到灌湯餃。



北角鳳城酒家



上湯炸粉菓，14港幣



蓮蓉飽



鳳城灌湯餃，相當大一個，27港幣

鳳城灌湯餃可說是巨大的小籠包，上湯是肉汁以外再加湯，灌湯餃底下用一個小支架盛著，不怕拿起時弄破餃皮。傳統的蓮蓉飽也可以在鳳城吃得到，用白蓮蓉作餡，味道甜而濃，配上鹹蛋黃很好吃。鳳城的炸粉菓是配上一碗上湯，吃之前先沾一沾湯，粉菓皮有嚼勁，加上餡料有蝦和香茜，味道很吸引人。

### 鳳城酒家

地址：北角渣華道62-68號高發大廈地下及1樓

營業時間：星期一至日09:00～15:00、18:00～23:00

電話：2578 4898

交通：北角地鐵站A1出口，約步行5分鐘

消費：40港幣起





滿滿的叉燒餡



### 添好運（深水埗店）

地址：深水埗福榮街9-11號地下

營業時間：8:00~22:00

電話：2788 1226

交通：深水埗站B2出口，步行約10分鐘

## 點心專門店：添好運

添好運點心專門店早已登上米芝蓮美食榜，吸引不少茶客到來，試試點心專門店的水準如何。多年來，添好運的食物依舊保持高水準，全因為點心專門店重質不重量，店內只有指定二十餘款點心，可以保持點心的質量和經典口味。

巨大的古法糯米雞，可以多人一起分享，26港幣

鮮蝦餃



黃沙豬潤腸，18港幣

古早的鵝蛋燒賣，不時換上新的菜單

添好運每月都有限定點心，推出一些懷舊系列或應節點心。如古早的鵝蛋燒賣，農曆新年就有鴨掌。必吃點心有滑溜的黃沙豬潤腸和酥皮焗叉燒包。黃沙豬潤作餡料很香濃，粉粉的口感配上布拉腸粉，軟滑美味。酥皮叉燒包很可口，外皮香脆帶點微甜，叉燒餡蜜甜。

## 手推點心車：美心皇宮

現在有用點心車叫賣點心的酒樓已經很少，在九龍灣的美心皇宮，依然可以看到點心車出巡的景況。每當點心車出現，都有食客上前親自挑選想要的點心，再自己拿回座位吃。因為考慮到安全的問題，很多酒樓都用點心紙取代點心車，直接下單，點心就送到桌前。

牛柏葉是牛的內臟，用薑蔥一起煮的牛柏葉很爽口，帶點甜味



早上去酒樓飲茶都會叫上一盅蒸飯，味道比煮的米飯要香軟，配料的汁都全到米飯中，加一點醬油下飯就可以了

排骨都是用豆豉作配料蒸，加上蒜泥，肉質鮮味



山竹牛肉球下面墊了腐竹，是黃豆的副製品，加上陳醋一起吃酸酸的，牛肉球裡有絲絲的香茜，非常香

炸春捲一定是美味之選，香脆的外層包裹著鮮蝦和肉末，沾上一點陳醋吃，味道香酥好吃

點心車分有不同的種類，有煎糕點的車，現場煎蘿蔔糕、馬蹄糕。有的是放滿不同的炸點心，炸雲舌、春捲等。當然也有放上一籠籠包子的點心車。

### 美心皇宮

地址：九龍灣德福廣場第一期G54號

電話：2750 8028

營業時間：7:30~16:30、18:00~23:30

交通：地鐵九龍灣站A出口，即達德福廣場第一期

點心車前掛上點心的名牌，讓客人識別



# 點心圖表

馬拉糕



豬肚燒賣



牛肉燒賣



淮山雞扎



蒸蘿蔔糕



蛋王蓮蓉飽



灌湯餃



腸粉



鮮蝦餃



鵪鶉蛋燒賣



糯米雞



春捲



蒸飯



排骨



鳳爪



牛柏葉



叉燒包



燒賣



山竹牛肉



# 香港小吃、麵檔

在香港幾乎什麼國家的料理都可以吃得到，當然本土的食物最能吸引遊客。不論是街頭小吃或是港式粉麵，有些店家特別有名出色，美味的背後一定是對食物有很高的要求！由一串魚蛋到一碗湯麵，以至一個美食區，走遍香港 18 區也不要錯過。



## 滷味專家：肥姐小吃店

旺角街頭一家專賣滷味的小吃店，爽口入味的打冷小吃，多年來新舊客人不絕，小吃美味不變，食材新鮮。打冷食物都是冷的，把滷過的墨魚、雞腎、生腸切成小塊，加上芥末、甜醬。淡淡的滷水汁和清爽的口感讓人著迷，也只有肥姐小吃做得這麼棒。

選爽口的大墨魚、生腸和雞腎



### 肥姐小吃店

地址：旺角登打士街55號4A舖  
營業時間：星期一至日14:00~  
23:00 或售完  
交通：油麻地地鐵站A2出口

## 專營豆製品：人和荳品

豆腐花和豆漿雖然不是香港的獨有食物，但不少豆品店都像人和荳品一樣，提供各式豆製品作為早餐、小吃、宵夜。人和荳品的豆腐花、煎豆腐等十分有名，設在店門前的鐵板，員工不停製作新鮮的煎豆腐。煎餃子也同樣受歡迎。豆腐花滑溜，入口即化，轉眼已吃完一整碗。豆腐花滑進口裡的感覺令人回味。

### 人和荳品

地址：旺角旺角道28號地下  
電話：2395 9867  
營業時間：24小時營業  
交通：旺角地鐵站B2出口，步行約5分鐘



門前的鐵板，放滿煎餃與煎豆腐





魚蛋佬不光是賣魚蛋，還有牛柏葉和素麵根，吸引很多客人

## 美食集中地：太安樓小吃街

在住宅商場中的小吃街，每天傍晚就會大變身成為美食營地，不少香港人也為了這裡的小吃、粉麵而到來。



蛋記的格仔餅使用了煉乳、花生醬、奶油和白砂糖作餡，老闆說喜歡甜的歡迎自己添醬

什錦炒腸粉：不用麵條改用腸粉作主食，比粉麵更香



太安樓小吃街分佈在一、二、三街，路路相通，任何一條街都有好吃的。小吃有魚蛋、滷味、格仔餅、串烤，也有熱鍋快炒的粉麵。由傍晚開始一直到凌晨 2 點，小吃街都有人潮在街上邊買邊吃。



甜品有亞婆糖水



潮食派對滷水店，滷水汁可選辣汁，有點麻辣，滷水雞腎最受歡迎



炭火烤肉是全場最受歡迎的店，肉汁滿滿，烤香腸也很棒





蛋記



潮食派對

蛋記雞蛋仔



有一家炒粉麵的店以舊式的煤氣爐作工具，大火快炒的香味傳遍整街

楊枝甘露，滿滿的芒果肉



### 太安樓小吃街

地址：香港筲箕灣道57-87號太安樓  
 營業時間：約17:00至2:00  
 交通：西灣河地鐵站A出口，步行約8分鐘

店員準備什錦炒麵的配料

魚蛋佬以素麵根最有特色，加上微辣的特調醬汁很香

燒烤串





劉森記的雲吞，顆顆飽滿



傳統麵店才有的前菜，酸蘿蔔

## 蝦子拌麵：劉森記麵家

深水埗桂林街的劉森記，蝦子拌麵是家族生意，經過半世紀的精心打造。手打的生麵有口感，配上濃香的蝦子非常美味！招牌的蝦子拌麵，蝦子份量十足，薑蔥牛柏葉拌麵也是推薦之一，未經漂白的黑柏葉，感覺比一般牛柏葉更爽口。桌上放了一瓶酸蘿蔔，不是每家麵店都有的小吃，味道帶酸，爽口醒胃！



建議先不要加湯拌麵吃，可以嚐到蝦子鮮味

薑蔥黑柏葉拌麵，未漂白的黑柏葉，賣相更吸引人

### 劉森記麵家

地址：深水埗桂林街48號地下

營業時間：12:00~01:00

電話：2386 3533

交通：深水埗地鐵站D2出口，步行約5分鐘

豬肝麵賣相不漂亮，但味道一流



## 只吃豬肝麵：維記咖啡粉麵

香港人對吃特別講究，在維記咖啡粉麵，一定是吃豬肝麵，香港叫它豬潤麵。用薑一同煮的豬肝麵保持了豬肝的鮮味，又不會有腥味，湯汁也感覺充滿營養。維記的豬肝都很嫩，而且沒有筋，口感香軟。



要吃美味的豬肝，一定是選維記！維記的咖央起司也是美食，可以叫上一份。

### 維記咖啡粉麵

地址：深水埗福榮街62號及66號地下

電話：2387 6515

營業時間：星期一至五 06:30 ~ 20:30；星期六、日及公眾假期 06:30 ~ 19:15

交通：深水埗地鐵站B2出口，步行約5分鐘

## 車仔麵必選：榮記粉麵

地道車仔麵，吃法很簡單，沒有固定的配菜，想加什麼食物配麵都可以。各家的車仔麵都以招牌湯底和特色配菜來吸引客人，榮記的車仔麵湯底帶點甜味，一定會配上幾根西洋菜。車仔麵常選的配菜有雞翼尖（雞翅），滷過後味道香濃，蘿蔔也是清甜香軟，泡過湯汁後更好吃。

一定要試試榮記的雞翼尖，滷得很入味，甚至骨頭裡都充滿著滷汁



牛腩也是推薦之一，帶點筋的牛腩才是上品，牛味香濃



### 榮記粉麵

地址：銅鑼灣糖街27號A地下

電話：2808 2877

營業時間：11:30 ~ 22:00

交通：銅鑼灣地鐵站E出口，沿大馬路向行人天橋方向往糖街，步行約5分鐘



無骨泰式鳳爪

加了辣汁的車仔麵，配上八爪魚



### 新記車仔麵

地址：銅鑼灣登龍街49號地下B舖

電話：2573 5438

營業時間：12:00~23:30

交通：銅鑼灣地鐵站B出口，步行約3分鐘

## 刺激辣汁：新記車仔麵

新記車仔麵以它的辣汁取勝，香辣得令人口水直流，面紅耳熱，但停不下來繼續吃。加上車仔麵經典的豬皮、雞翼尖和招牌的八爪魚，是最美味的麵食！新記車仔麵的麵條比較硬，更有港式粉麵的爽口感覺。小吃還有無骨泰式鳳爪，也就是雞爪，是冷盤，味道清新。

## 最正魚蛋：安利大排檔

魚蛋除了是街頭小吃，也是港式湯麵的主角，像魚片河、魚片頭河、魚蛋米等，都是常吃的搭配。在安利有著名的魚蛋與牛腩。一碗魚蛋麵裡有好幾種魚蛋，白魚蛋外表光滑，未經油炸、一片片的魚片是由條狀的炸魚蛋切開、三角形的魚片頭比炸魚蛋更香、更爽、有嚼勁。

炸魚皮是港式粉麵的家常小吃，香脆的炸魚皮加了少許胡椒粉調味，裹了生粉炸油香脆，吃之前沾點湯吃，讓魚皮吸收湯汁，非常香脆美味，一點腥味也沒有。

魚蛋配河粉（魚蛋河），有三款魚蛋

牛腩魚蛋拌粗麵，拌麵的醬汁較濃郁，可以加點湯



炸魚皮，香脆吸引

### 安利大排檔

地址：筲箕灣東大街57號

電話：2567 7122

營業時間：7:00~23:30

交通：筲箕灣地鐵站B2出口，步行約5分鐘



## 隱市豬扒：華香園

在尖沙咀找吃的，一定要走進海防道街市，坐在大排檔吃豬扒。在街市裡有好幾家食店，有賣牛丸的、麵餐的，大排檔的設計讓客人可以各家點餐後在同一處吃。要找的美食是華香園秘調豬扒。豬扒使用秘製醬料調味，煎香後切成小塊，可以配粉麵或光點一份豬扒。煎過的豬扒依然肉汁滿滿，份量不少，味道很香。

大排檔的圓木桌設於中心，四邊圍繞著餐廳

### 華香園

地址：尖沙咀海防道390號熟食檔9號舖

電話：2376 1303

營業時間：7:30~17:30（7、8月份老闆偶爾外出旅遊）

交通：尖沙咀地鐵站A1出口，向新港中心方向，步行約5分鐘

一份秘製豬扒有兩塊，可以選雙拼：雞翼和豬扒



生滾豬潤肉丸粥

## 香軟生滾粥： 新九記粥麵

新九記粥麵的美食是生滾粥。生滾粥的美味是取決於香軟鮮甜的粥底，新鮮食材就是點睛之處。以生魚片、豬肝、鮮牛肉作配料，不用特別調味已經很好吃。

每天都有不同的新鮮食材

簡單的美味，蠔油拌麵，只有麵條的香和濃郁的蠔油味



牛筋腩麵，湯底清澈



不合時節不吃，當天有什麼新鮮材料就選！新九記的豬潤肉丸粥，粥底軟滑，豬潤沒有筋而且時間掌握得好，不會過熟，肉丸彈牙爽口，香軟的生滾粥最滋味。生滾粥外，新九記的牛筋腩麵也很出色，很多麵攤都有自家秘製的滷水汁，牛筋微軟，牛腩很嫩，可口美味。

### 新九記粥麵

地址：灣仔大王東街9號

營業時間：11:00~00:30

電話：2865 2827

交通：灣仔地鐵站A3出口，步行約5分鐘

## 手工鯪魚球：沾仔記

沾仔記的手工美食以鮮鯪魚球和雲吞取勝。來沾仔麵不嗜別的，就簡單一碗三拼麵：鮮鯪魚球、雲吞和鮮牛肉。自家製作的鮮鯪魚球中，夾有一顆顆果皮，口感清香，配合鯪魚的爽口和鮮味，非常吸引人。大如網球的鮮鯪魚球，可以配上用辣椒油、紅醋和胡椒粉特調的醬汁吃，帶點酸辣。



三拼湯麵：鮮鯪魚球、雲吞、鮮牛肉

店員教授自製特調醬汁



店面設計以簡樸，大紅燈籠很吸引目光



### 沾仔記（威靈頓街店）

地址：中環威靈頓街98號

營業時間：9:00~22:00

電話：2850 6471

交通：中環地鐵站D2出口，步行約10分鐘

# 日本拉麵風

近年，香港掀起一股日本拉麵風，除了已有的本地拉麵店外，更有不少日本的人氣店進駐香港。這些日本知名的拉麵店，更吸引香港人大排長龍，就算花 30 分鐘以上都願意等候，這是因為想吃到一碗正宗的日本拉麵。日本拉麵注重湯底與麵條，在小小的香港，你不用坐火車從九州走到北海道，都能輕易吃到各地代表的日本拉麵。



店內裝潢跟日本一樣，前方有用餐的指南，教你如何填order紙跟吃麵的方法。門口的位置也同樣有空席案內板（沒有人的座位的狀況）



## 風靡香港的一蘭拉麵

一蘭拉麵於 2013 年來香港開分店，風靡香港不少哈日的朋友，開業初期，在繁忙時間更要花 4 小時才可吃一碗拉麵。

一蘭拉麵於昭和 35 年（1960 年）於福岡起家，距今已經營了 50 多年，分店遍佈全日本。在日本，一蘭拉麵在日本名為「自修室拉麵」，因為它的座位像自修室，都是獨立的座位，不需要跟人溝通，方便上班族在午飯時間可以快速的吃午餐。





跟日本一樣，全店只有一款拉麵，售價89港幣。半熟玉子和日本的有一點分別，不用自己剝開蛋殼，而且比較生，每隻12港幣

一蘭拉麵屬於博多系的豬骨湯，比較特別的是有自家製的辣醬，不過對於中國人來說是不算太辣。他們也曾獲《Tokyo Walker》評為日本 No.1 拉麵，受到高度的評價，所以，他們這時隨著一股拉麵風進駐香港，迅速搶得所有拉麵店的風頭。他們的麵是自家用特製的小麥粉製造，湯頭除了是用秘製的數十種材料加上豬骨熬煮，還經長年研究而搭配出這美味的味道。

香港分店的營運模式大致上跟日本相同，只是沒有自動售票機，要吃完之後自行去收銀台付款。

### 一蘭拉麵

地址：尖沙咀廣東道30號新港中心  
210號舖

電話：2957 8893

時間：11:30~23:00

網址：<http://www.ippudo.com.hk>

（其他分店資料可於網頁內找到）

交通：港鐵尖沙咀站A出口沿海防道  
向海港城方向走8分鐘



這裡也可以把乾的麵買走，回家自己煮一蘭拉麵



### 博多系代表：博多 一風堂

博多一風堂於 2011 年正式進駐本港，一風堂本店實際在 1985 年由河原成美創辦。老闆河原成美創製了獨家的豬骨湯底，也開創了豬骨湯底的熱潮，因此為一風堂在日本打響了名堂，更連續於「TV Champion- 拉麵職業選手錦標賽」奪得冠軍。尖沙咀新港中





一風堂叉燒角包28港幣，是一風堂招牌小吃



心是香港第一家分店，開幕當天，河原成美親自光臨，還親自下廚煮拉麵。香港店放棄了傳統拉麵店的裝潢，店內寬敞，多了很多二人至四人桌椅，使用比較時代感的設計，算是只有在這方面迎合了香港人的口味。

日本人一向都很專注於一件事，所以賣拉麵的就只有拉麵，最多也只多賣一兩款小吃。一風堂來到香港，對於香港的飲食文化是新的衝擊，還是敗給香港文化，仍是未知數。在香港一風堂的菜單上，有跟日本本店一樣的「赤丸新味」、「白丸元味」和「一風堂からか麵」（辣肉拉麵），偶然也會推出限定拉麵，旺角朗豪坊的新分店加設了自選配料拉麵。香港租金貴，一碗拉麵再配一款小吃已經要上 100 港幣，不過，對於想緬懷一下在日本旅遊時的點滴，這碗拉麵倒是值回票價。

赤丸新味68港幣，是一風堂的元祖拉麵，帶點微辣





招牌醬油拉麵 75港幣，坐吧檯可以看到廚師用心的煮麵



## 北海道旭川代表：梅光軒

北海道的拉麵代表，一定非札幌及旭川莫屬。如果有到過旭川旅行，梅光軒拉麵一定會令人念念不忘。就算是一碗簡單的鹽味拉麵，都是這樣的用心製作，一片叉燒、幾片荀乾再配一隻味付玉子，從湯底到配料都一絲不苟。近幾年當香港引進不同的日本拉麵品牌，梅光軒靜悄悄的進駐香港，沒有一蘭、一風堂的大肆宣揚，毫不高調的在銅鑼灣希慎大廈的地庫（地下一層）開了店舖。

香港的梅光軒沒有地舖（地面那一層），簡單的一張吧檯，客人可以用美食廣場的桌椅，賣的就只有幾款旭川本店賣的拉麵。可能這裡欠缺人潮，也欠缺媒體的大肆報導。但只要去過旭川旅行，都很想來這裡吃一碗梅光軒拉麵。梅光軒於1969年在北海道旭川營業，招牌拉麵是醬油叉燒拉麵，湯底與濃稠的博多系豬骨湯底不同，味道偏向清甜醇厚，湯上總會有一層油，這是因為北海道天氣太寒冷，所以利用油脂保溫。



### 梅光軒

地址：銅鑼灣軒尼詩道500號希慎廣場B2層Jasons Food & Living內

電話：2870 3072

時間：10:00~21:30

網址：<http://baikohken.com>

交通：港鐵銅鑼灣站F2希慎廣場出口直達

## 日本中部派系 黑醬油拉麵：富山麵家

拉麵的三大派系，分別是博多、喜多方和札幌，日本中部、關東、關西好像沒有自成一派的拉麵。富山麵家可說是近年日本中部方面的代表，富山麵家的老闆栗源清先生，曾經在2009～2012年間，獲得「日本東京拉麵 Show」連續4年冠軍，打敗了一風堂河原成美的兩大弟子。富山麵家放棄傳統的湯底，加入秘製的黑醬油，開創了獨特的口味。



香港店老闆當時遠赴日本向栗源清先生叩門，誠意打動之下終奪得大中華的經營權。栗源先生還派了大弟子高野直人先生來店駐場，而且他不時也會來香港監管品質，希望這裡的拉麵做到跟日本富山本店吃到的水準相同。這裡的麵條比較粗，呈直條狀，加了黑醬油的湯底較鹹，湯底用了豬、雞、魚和菜熬煮，再加入藥膳七味粉，吃下去味道有點複雜。雖然這裡的麵條跟本店不一樣，不是用富山的水來製造，但也使用香港知名的日本麵條工廠製造，每份足130克，份量十足。



富山BLACK京蔥半熟蛋拉麵 90港幣，  
可試配一點生蒜末來吃，份外好吃



### 富山麵家

地址：銅鑼灣希雲街7號地下

電話：3110 1860

時間：12:00～22:00

交通：港鐵銅鑼灣站F1 出口步行10分鐘



推薦黑武骨拉麵配豚角煮（72港幣），濃郁湯底加入黑蒜油，再配上燒香的長蔥，份外有味道



## 東京的過江龍：麵屋武藏

2005年，日本的TBS電視台選出拉麵四天王，其中一位代表就是麵屋武藏。麵屋武藏於1996年在東京創立，名字「武藏」是來自日本一位有名的武士：宮本武藏。他們有別於傳承傳統的方法，而是希望在傳統上開創新口味，日本店從開業至今已創造出140款口味。APM店是第一家引入香港的分店，裝潢沿用新宿總店的概念，除了香港店沒有自助售票機之外，其他都是相同，可以回味一下在東京吃拉麵的回憶。



### 麵屋武藏

地址：九龍觀塘創紀之城5期APM 2樓 L21B號舖

電話：3148 1321

時間：星期一至四及日  
11:00~23:00；星期五、六  
及公眾假期11:00~23:30

網頁：

<http://www.menyamusashi.com.hk>

交通：港鐵觀塘站A2 出口  
直達APM商場

香港店也會不時推出創新口味拉麵，有些更是每天限定數量，也只能在限定的時段內推出。而基本口味黑武骨、白武骨及赤武骨是經常供應，就算吃不到限定拉麵，嚐嚐傳統口味也不錯。他們的叉燒可選傳統叉燒，也可選豚角煮或豚肉片，豚角煮選了五花腩肉，熬煮得非常入味又軟熟，而且沒有半點油膩感。而麵條都是自家研製的，用曲狀的麵條，這樣可以掛上更多湯汁。而湯底則是使用豬骨、雞腳、鰹魚和昆布等十多種材料熬煮10小時，日本方面更派來日本廚師監督品質。

## 香港人經營的人氣拉麵店：豚王

說起豚王，曾經掀起一陣吃拉麵的熱潮，銅鑼灣店外經常大排長龍，每人平均要等候 30 分鐘。別以為這家店又是日本來的過江龍，其實其中一位老闆是地道的香港人，他很喜歡吃拉麵，曾出版有關日本拉麵的著作，豚王由他創辦，參考日本拉麵的經營方式，再邀請日本廚師來坐鎮。他們的廚師山田先生大有來頭，他師承一蘭拉麵，在澀谷創立 Nagi Ramen，曾獲獎無數，包括《Tokyo Walker》選為「2006 年間 Ramen King 總合優勝」的榮譽。

也因為廚師的來頭，所以這裡的設計有點像一蘭拉麵，同樣都用自選配料菜單來點菜，客人以自己的口味選好配料及麵條。這裡也使用自己研製的麵條，據說麵粉的搭配是個秘密。此外，湯頭也是繼承博多系的傳統豬骨湯底，而叉燒是使用香港出產的新鮮腩肉及枚肉，非常嫩滑。除了基本的湯頭、拉麵和叉燒外，他們對於蛋和碗也一絲不苟。店裡的蛋會選用日本蛋，然後用日本



如果沒有頭緒可選「廚師推薦」，拉麵80港幣起，不喜歡吃蔥的朋友可選高麗菜

### 豚王

地址：銅鑼灣登龍街40號地下  
電話：2893 3190  
時間：11:00~23:00  
網址：<http://www.butaramen.com/>（其他分店可於網頁內查詢）  
交通：港鐵銅鑼灣站F2 出口步行5分鐘



醬油浸上一夜，非常入味。而碗則選用日本有名的「有田燒」，這種陶器的製作方法來自九州的佐賀，世界知名。用這種碗的原因，是因為可以承受過百度高溫，能保持拉麵的溫度，也不易打爛，成本相當高。



## 堅守原則：札幌拉麵 Miso No.1

札幌拉麵 Miso 由林朝楷先生經營，也是此店的廚師，原來這裡最初是由一位日籍廚師土門先生開始經營。後來土門先生返回日本，就由他的入室弟子林朝楷先生繼續經營。此店也是香港的日式拉麵代表者，因為在尖沙咀已經經營了多個年頭，很多人為了一嚐札幌拉麵就專誠跑來這裡。打出了名堂，師傅土門先生把繼承舊店的名字賣給另一集團，而林先生就改另一名字繼續在尖沙咀煮拉麵。不過，集團經營是沒辦法把品質控制得很好，只顧賺錢，不了解煮拉麵的原則，名字得到了但做一陣子就結束營業。

但是，林先生的尖沙咀店仍然經營，因為已經有一群熟客，當中有不少是日本人。因為林先生非常聽師傅的話，自立門戶一切卻都依照師傅的作法。他們的麵條和麵醬都是從日本運過來，當然招牌菜一定是札幌拉麵。香港有太多博多系的拉麵，香港人吃起札幌拉麵總覺得怪怪的，牛油是用來保暖但香港人覺得油膩；湯底偏鹹是因為北海道天氣寒冷，但香港地方又濕又熱就會覺得太濃烈。但林先生堅持用回師傅的秘方，所以就吸引了很多日本人前來，回味家鄉的味道。除了拉麵，這裡的燒魷魚、餃子和炒豬肝都是日本人的推薦，是拉麵以外的好選擇。

### 札幌拉麵 Miso No.1

地址：尖沙咀嘉蘭圍22號地下

電話：2369 1978

營業時間：星期一至五  
12:00~16:00、18:00~  
23:00；星期六、日及公眾  
假期12:00~23:00

交通：港鐵尖沙咀站B2出口  
步行10分鐘，利時商場對面

## 放棄日本專攻香港：台風拉麵

台風拉麵的老闆是伊東遊唄，他本身就是個很喜歡吃拉麵的人，大學時代就走遍全日本，嚐盡日本拉麵。後來，他開始在一家拉麵店當學徒，輾轉在東京非常有名氣的「六厘舍」的老闆指導，終於在2007年於東京開了第一間台風（店員指出「台」的讀音讀作「旋」）。開店的第一年，就登上權威的拉麵雜誌，是拉麵界罕見的事。當時台風拉麵店非常大出風頭，老闆沒有因此而自滿，還繼續走遍全日本，希望創造更多新口味給客人。直至2011年，香港豚王的老闆向他推薦香港，他來了香港多次視察，最後，他並不是選擇派員來港設分店，而是將香港當成自己的家，把日本的店關閉，然後將所有員工帶來香港，在香港將台風延續下去。老闆徹底地將日本拉麵帶過來，連日本拉麵店會提供橡皮筋給女士束起頭髮的文化，也一併引進。



在傳統上老闆大膽創新，店裡有伊台風（上88港幣）和骨膠原撈麵（右78港幣）都是獨家

店家用的湯底是魚介豬骨湯，麵條重200克，份量驚人。老闆伊東集各大家成，非常注重每個細節，單是造麵條時，有自家工場，麵條的含水量比一般拉麵少30%，這樣可讓麵條吸收更多湯汁。除了傳統拉麵，也可以嘗試他們的創新拉麵「伊台風」，配料加入蕃茄和起司，起司還用火槍烤過，味道與眾不同。

### 台風拉麵

地址：荃灣大河道81號寶成樓地下7號舖

電話：2419 7717

時間：星期二至日12:00~16:00、18:00~23:00

休息：星期一

網址：<http://www.ramen-taifu.com/>

交通：港鐵荃灣站B1 出口沿大河北街向沙咀道方向走10分鐘，海壩街官立小學對面

老闆伊東把所有日本的店員帶到香港，為的就是將台風原汁原味的呈現出來





## 鬧市中 café 的小確幸

香港這個繁華鬧市，生活節奏過於急促，有時工作過後，想靜下來慢慢調適步伐。在大都會鬧市之中來一個小休，café 想必是一個不錯的選擇。14 間散佈在香港不同角落的 café，有咖啡專門店、傳統英式香草茶，還有和書店結合的小 café，也可以來個高貴的下午茶享受一杯香味四溢的咖啡。各家有他們的靈魂，誰說香港是個冰冷的都市叢林？誰說香港只有千篇一律的連鎖咖啡店？現在就一起尋找 café 的小確幸。



## 保證咖啡最新鮮：18 GRAMS

18 GRAMS，中文的意思是18克。18 GRAMS位於銅鑼灣總統戲院旁，從SOGO百貨走過去大概5分鐘，就在藥妝店萬寧後面，店舖開在一個隱蔽的角落，三角形的店面，靜悄悄的屹立在大都市的一個角落。這裡的店面不大，店內大概只可容納10人，店外可容納8人左右，因為香港法例規定，室內不能吸煙，所以喜歡吸煙的人就會選擇坐在室外。

因為店面小，所以採用了落地大窗玻璃，讓自然光可以透進來，將店內變得更明亮。這裡沒有刻意的陳設，放了幾張棕色的檯椅，開放式廚房，客人和18 GRAMS的靈魂是多麼的接近。



老闆來自澳洲，本身是做賣咖啡豆的生意，所以可以提供咖啡店便宜又高素質的咖啡豆，他們為了確保能煮到最新鮮的咖啡給客人，所以咖啡豆在店內最多只可儲存10天。

這裡除了咖啡，也有手工麵包跟蛋糕，全部都由店家每天新鮮製作。

自家製果醬麵包籃（38港幣）、新鮮的牛油，還有蘋果醬和紅桑莓果醬，熱烘烘的麵包，配上果香濃濃又不太甜的果醬，有種在莊園的感覺



店家還有每天精選蛋糕（32港幣），這天遇上的是胡蘿蔔蛋糕，本身胡蘿蔔帶有濃濃的甜味，用來做蛋糕既有天然甜味，也非常健康

這裡的咖啡賣得比連鎖店便宜，奶泡打得很豐盈，這是連鎖店做不到的。CAPPUCCINO與FLAT WHITE，REGULAR 都28港幣

### 18 GRAMS

地址：銅鑼灣景隆街15號海都大廈地下C舖

電話：2893 8988

時間：星期一至四 8:30~23:00、星期五及六 8:30~24:00、星期日 8:30~22:00

網頁：[www.18grams.com](http://www.18grams.com)

交通：港鐵銅鑼灣站D1出口行步行5分鐘



## 自家製德國風麵包：黑麥 Pumpernickel

同樣跟 18 GRAMS 都是位於銅鑼灣的黑麥，第一家店開在天后的一條幽靜的小街，以自家製麵包打出名堂。後來在銅鑼灣開分店，地方大了，坐得也較舒適，不過，雖然位處於鬧市之中，但黑麥仍然選址在一個較僻靜的街道上。黑麥本身是一種在溫帶地區生長的穀物，烤出的麵包較深色，質感也較緊密，散發出一種獨特的香味，跟一般小麥不同。



在黑麥的網頁上，老闆 JOAN 分享她的經歷，因為在巴基斯坦面對工作上的困境時，有人叫她試試看做麵包師。從此，JOAN 便專注於此，在天后開第一家店，一直默默的搓起麵糰，做好吃的麵包，現在已經有 7 間店了。



這裡的咖啡比較溫和  
(35港幣)

德國式熱狗 (75港幣)，不像美式的把所有材料加入麵包內，可以慢慢享用

這裡的麵包固然出色，手工做的麵包配手工果醬，是滿滿天然的味道。不過，這裡近來多了一種食物，就是德國風的熱狗。跟美式的不同，德國式的熱狗包沒那麼鬆軟，使用口感較緊密的黑麥去烘麵包，熱呼呼的麵包，咬下去是香脆無比。香腸使用德國香腸，有幾款供客人選擇，一份白肉的雞肉腸及紅肉的豬肉腸，這樣就可以一次吃出兩種滋味來。

### 黑麥 Pumpernickel

地址：銅鑼灣加寧街13-15號地下B舖

電話：2576 1302

時間：11:00~23:00

網址：<http://cafepumpernickel.com>

交通：港鐵銅鑼灣站E出口行步行5分鐘



## 在唐樓深處的咖啡店：CAFÉ CORRIDOR

香港人說的「唐樓」，就是沒有電梯，只能走樓梯上樓的大廈，而 CAFÉ CORRIDOR 選擇在人氣最旺的銅鑼灣時間廣場對面，一幢老舊的唐樓中。如果你不是 CAFÉ CORRIDOR 的老顧客，想必要花點時間才找得到，因為就算在唐樓的門口，都只有一個小招牌寫上 CAFÉ CORRIDOR 的名字。或許，就只有跟咖啡有緣的人，才會找到它。



奶泡打得幼滑，咖啡偏一點苦，怕苦可點 Flat White 或者 Latte



CAFÉ CORRIDOR 的老闆在中環有一家咖啡學校：咖啡會館，那裡除了上課，還有賣咖啡豆。老闆 FELIX 曾經在澳洲學藝，對咖啡十分著迷，他要做到的不單是煮咖啡、賣咖啡，而是連自家調配咖啡豆、炒豆、培訓等都喜愛做。

位於銅鑼灣的 CAFÉ CORRIDOR，當然是讓客人坐下來，慢慢享受一杯新鮮的咖啡的咖啡店。店內昏暗的燈光，牆壁上的畫作與相片會不時轉換，幾張深棕色的桌椅，在水吧（在餐廳裡做飲料的地方）旁有道門，推開可以走到露天的地方，雖然沒有漂亮的景色，但這秘密的地方，就只有經常來這裡的人才知道。這裡所有的店員，都由老闆親自訓練出來，客人現點現煮，雖然有咖啡機的幫忙，但只要喝一口奶泡，就知道店員的心思，因為只有用心打出來的奶泡才會這樣的綿滑濃厚。



牙醫說喝咖啡後要喝點水，免得咖啡留在牙齒上變黃，這裡的水是隨便喝，很體貼

### Café Corridor

地址：銅鑼灣羅素街 26A 地下

電話：2892 2927

時間：星期一至四 8:30~23:00、星期五 8:30~24:00、星期六 12:00~24:00、星期日 12:00~23:00

網址：

<http://coffeeassembly.com/>

交通：港鐵銅鑼灣站 A 出口，時代廣場對面步行 1 分鐘

## 高檔精品咖啡：The Coffee Academic

在香港要走精品咖啡的路線有點困難，當前要面對的是高昂的租金。The Coffee Academic 跟一般 café 不同，有強大的後盾，是香港有名的 coffee HABITU 的姊妹品牌。The Coffee Academic 選址是熱鬧的銅鑼灣，但又在一條小巷弄之中，靜中帶旺，就是要有心人才會特意找到這裡。老闆是地道香港人，是銀行家族後代，但喜歡喝咖啡也很有抱負，要打破舊有連鎖咖啡店的框架，想跟他們一爭長短，不靠祖蔭，開了 coffee HABITU，再而開了這間精品咖啡店。



Full Immersion Brewing 滴漏咖啡，58~250港幣，凍飲就是用冰滴的方法



他們有一部 50 萬的德國烘豆機，每天新鮮自家烘焙，聘請了奪得 2011 年世界咖啡師大賽香港冠軍的 Sum Chan，和 2012 年亞洲區咖啡師大賽評審的 Bruno Koo 作業務發展經理。這裡的裝修顯得比較高級，但對員工、對咖啡、對食物同樣細心，也很有要求，老闆不是咖啡達人，所以就請了咖啡的專業人士來營運咖啡店。佔地 2000 呎，採用典雅的設計，以紅磚牆為主，店外有一個半開放式的區域，就像置身歐洲的咖啡店。咖啡的品質比一般咖啡店還要高，有冰滴咖啡（ice drip），要喝一杯好咖啡就要耐心等待。

### The Coffee Academic

地址：銅鑼灣耀華街38號地下

電話：2156 0313

時間：星期一至四10:30~23:00 星期五至六10:00~02:00 星期日12:00~21:00

網頁：<http://the-coffeeacademics.com/>

交通：港鐵銅鑼灣站A出口，時代廣場對面步行5分鐘

咖啡分8oz及12oz，  
最吸引人還有設計漂  
亮的咖啡杯



## 繁忙商業區讓人喘一口氣的 Petit Café

金鐘 Petit Café 開設在太古廣場，甲級商業大廈樓下，有雄厚的美心集團當後盾，跟星巴克同一個集團。這裡每天都人山人海，大部份都是白領，忙碌的工作中在這裡休息，喘一口氣，暫時忘記沉重的工作壓力。這裡除了咖啡，標榜百分百手作的歐陸輕食，午餐很多人在這裡買一客沙拉。這裡的沙拉每天有 6 至 7 款，客人可選大小份量，小的份量也可選 4 款不同沙拉，女生拿來當午餐剛剛好，而且款式並不常見。例如有南美洲高地才有的穀類植物「藜麥」(Quinoa Rice) 做成的沙拉，也嚴選當天新鮮食材，配上獨特的醬汁做出健康又好味的沙拉，所以午餐特別受女士歡迎。



蛋糕麵包由十數元起，全部每天於店內製作

美心集團以做糕點麵包起家，所以這裡的麵包和蛋糕仍保持一定的水準。咖啡方面比較偏向帶微酸的口味，雖然稱不上很有驚喜，但總算在不同的連鎖店中較為獨特，有自己的個性，配上他們自家設計的英倫風咖啡杯，實在吸引不少上班族的女士光顧。



### Petit Café

地址：金鐘道88號太古廣場4樓407號舖

電話：2918 9293

時間：星期一至六7:30~21:30、星期日8:30~21:30

交通：港鐵金鐘站太古廣場出口步行5分鐘

## 堅守傳統英國茶：Shortbread Teas

Shortbread Teas 是英式茶室，老闆 CLIVE 來自蘇格蘭，老闆娘 KARIN 是香港人移民到英國 40 年，兩夫婦一直在英國生活。老闆娘覺得香港沒有一間傳統的英式茶室，他們很喜歡喝茶，很想將英國的生活帶到香港，所以夫婦兩人一起研究各款不同的茶的搭配，還有烘製英式糕點。他們所有的茶葉及茶杯都從英國購入，所有的杯碟都是老闆娘親自從英國挑選，茶杯更有 60、70 年歷史，非常珍貴！



滿有歷史的茶杯，老闆娘說英國人只會用茶匙在茶的中心輕攪，然後拿起茶杯，把身體坐直才喝



所有糕點都是老闆夫婦每天自家製作，在外面很難吃到這些傳統味道

老闆娘說有時看到客人大力用茶匙攪拌，碰撞茶杯發出聲音就會很心痛，因為這樣會把茶杯刮花，但她又不敢跟客人說明。老闆娘為了客人可以享受到正式的英國下午茶，所以還是堅持使用這些古老英國茶杯。

除了英國茶，還有糕點。老闆

和老闆娘每天都會在店內烘焙糕點，店名「SHORTBREADS」就是英國一種傳統的奶油小圓餅，還有鬆餅、紅菜頭朱古力蛋糕。到訪當日，邀請了一位在英國讀書的朋友品嚐，都說他們做的糕點是地道的英式糕點，這是在香港很難吃到的味道。想一次吃到所有英國糕點，可以點一客 DELUXE 下午茶餐，三層的甜心架，充滿了老闆夫婦的心思。



### Shortbread Teas

地址：中環威靈頓街 55 號地庫

電話：9072 7147

時間：星期一至五 9:00~18:00、星期六 10:00~18:30、星期日 11:00~18:00

網頁：<https://www.facebook.com/pages/Shortbread-Teas/303161903152412>

交通：港鐵中環站 D2 出口步行 8 分鐘

## 只有咖啡，別無他選：CREMA

咖啡配蛋糕是最好的搭配，  
蛋糕配咖啡套餐38港幣起

CREMA 應該算是很早期就標榜在店內無限時享受咖啡，更提供免費wifi服務，絕不介意客人點一杯咖啡就坐一個下午，甚至在這裡工作。香港租金高昂，所以大部份餐廳都希望客人吃完就馬上離開，可以做新客人的生意。就算是名為「café」的地方，都不太願意客人坐太久。



CREMA 選了在尖沙咀東開第一家 café，後來搬到附近一商場地下室，這邊算是尖沙咀租金稍微便宜的一區，從地舖到地下室，堅持在這區留守，對於這區工作的人，是一個很好的聚點，freelancer 也好、保險顧問也好、學生也好，邊喝好咖啡邊工作，算是為苦悶的工作增添一點色彩。



老闆及店員會為客人畫上拉花，很可愛。咖啡26港幣起，跟連鎖咖啡店比便宜很多

老闆每天都駐場沖調咖啡，親力親為，別看她對客人有點冷漠，她對於員工及沖調咖啡的要求都非常嚴格，希望客人可以品嚐到一杯最好的咖啡。這裡還有其他輕食，但是咖啡實在是做得很好，基本上食物只是咖啡的陪襯品。

### Crema

地址：尖沙咀加連威老道96號希爾頓大廈低層LG17  
電話：2369 0338  
時間：星期一至六7:00~22:00、星期日8:00~18:00  
交通：港鐵尖東站P2出口步行10分鐘，也可於港鐵尖沙咀站內步行到尖東站

### 什麼是Crema

Crema是義式咖啡的沖調中，在咖啡上的一層淡黃褐色的泡沫，這層泡沫要用高壓蒸氣法弄出來的咖啡才有，也散發一陣咖啡香氣。不過，有Crema只是代表咖啡新鮮和製作時穩定，沒有出現失誤，所以有Crema並不一定代表咖啡好喝。



店內裝潢簡單，沒有多餘的陳設

## 大人小朋友都喜愛 Charlie Brown Café

Charlie Brown café (查理布朗咖啡專門店) 於2006年在尖沙咀開幕，是香港少見的主題Café，又能立足這麼長的時間。Café給人的印象就是成年人的地方，不過，Charlie Brown Café卻是徹底的以小朋友為對象，或者，也可以說，這裡也為廣大的SNOOPY粉絲而設。店內地方很寬敞，有一個沙發區域，最適合一家大小坐在那裡吃東西，因為附近就是不同的花生漫畫角色。



迷你漢堡拼盤 (108港幣)，午餐時間 (11:30~14:30) 有免費餐湯，飲品有10港幣折扣



這家Café能立足於尖沙咀旺區如此久，因為他們除了賣卡通人物外，食物的水準都保持一定品質。他們標榜無味精的食物，採用有機的食材，無論是大人或小朋友都一樣吃得安心。客人點熱飲品，如咖啡、巧克力等，都會獲得一個杯子，上面有很可愛的花生漫畫人物的圖案。他們的咖啡豆來自中南美洲、巴西和哥倫比亞等地區，無論是大人或小朋友都同樣照顧得到。不過，這裡不設帶位，就是說人多的時間要自己在旁邊找到喜愛的地方等位，不想等的話，不要在午餐或星期六日時間前來。



整間café都以花生漫畫的人物來佈置，有不少SNOOPY的銅像，是小朋友的世界

### Charlie Brown Café

地址：尖沙咀金馬倫道58-60號國鈺大廈  
地下至1樓

電話：2366 6315

時間：星期一至六8:00~01:00、星期日  
8:00~24:00

網址：<http://www.charliebrowncafe.com>

交通：港鐵尖沙咀站B2出口步行6分鐘



## 來自德國的代表：Allegretto

德國人不只愛喝啤酒，咖啡也是他們日常愛喝的飲品之一。Allegretto 來自德國的咖啡店，本身的咖啡豆是當地的著名品牌，已有 130 年歷史。他們在德國當地設有旗艦店外，在羅馬尼亞、拉脫維亞及保加利亞都設有分店，跟許多來自外國的咖啡店很不一樣。雖然 Allegretto 有強大的集團支持，但對於咖啡豆有嚴格的要求，咖啡豆來自埃塞俄比亞為主，中、南美洲等地也有進貨，而且都是手摘豆子，為了使咖啡豆可以平均受熱，他們採用少量烘焙的方式，每次只可烘焙 20 公斤的豆。



製作立體圖案雖耗時，在點咖啡時要跟店員要求

店舖地方寬敞，座位也多

因為咖啡味道偏濃，所以配奶類的咖啡最適合



他們沖出來的咖啡味道較濃，帶有少許苦味，苦味又有可可的微香。為了保證沖調出來的咖啡跟德國店不會有出入，所以 Allegretto 會派總公司的資深咖啡師來培訓員工。這裡近來很受女生歡迎，並非為了碰上德國帥哥，而是 Allegretto 的咖啡師，會為每檯

客人拉出一杯 3D 立體圖案，把有點酷的咖啡變得可愛。立體拉花每檯只限一杯，而且花費時間，每小時限量 12 杯，只在 11:30 ~ 17:30 時段內供應。不過，就是因為製作立體圖案會花上 10 分鐘，所以同時也影響了咖啡的素質，在決定點什麼之前，就想想自己要些什麼。

### Allegretto

地址：尖沙咀廣東道33號中港城第三座平台1A號舖

電話：2736 0868

時間：星期一至五8:00~20:00、星期六至日10:00~2:00

網址：<http://www.allegretto.biz/en/>

交通：港鐵尖沙咀站A出口沿海防道走到盡頭，轉右向中港城方向，步行15分鐘



這杯飲品叫美祿恐龍，點套餐另加8港幣，夏天很受歡迎。美祿其實是一種巧克力營養飲品



點套餐比較划算，29港幣已含一份土司、一杯熱飲及一份蛋

## 來一趟不一樣的 café：土司工坊

土司工坊不是賣西式輕食咖啡，而是南洋人地道的日常食物，南洋即是明清時期，中國人對東南亞一帶的稱呼，大概就是馬來西亞、菲律賓跟印尼一帶。土司工房標榜的是傳統味道，所以土司、蛋、奶茶和麵食都是這裡不能缺少的食物。先講土司，南洋人喜歡塗上咖央（kaya），再夾一片厚厚的鮮奶油，咖央是一種香甜的醬，用了椰漿、鴨蛋、雞蛋、砂糖和奶油製成，最多就是用在吃麵包的時候。然後就是蛋，南洋人無論吃煎蛋或半生熟蛋，都會淋上黑豉油，這種黑豉油是帶甜味，而且非常濃稠，吃下去甜味比鹹味重，很特別的一種吃法。



南洋奶茶，他們採用傳統作法，使用煉奶

奶茶和咖啡也是正宗南洋的作法，使用煉奶沖調，並以印度拉茶那樣把茶拉出來，跟一般港式奶茶略有不同。麵食就是蝦麵和叻沙（又稱喇沙，來自閩南語 lat-sa）兩種，不過兩者都是以蝦膏作湯底，而叻沙則會加入南薑、椰漿和香茅等材料，比起蝦麵的層次更多。如果兩人來吃，可以點一份土司，然後一人一份麵食，這樣就可以一次品嚐到南洋的特色美食了。

### 土司工坊

地址：觀塘觀塘道418號創紀之城五期（apm）4樓18號舖  
電話：2156 1531  
時間：星期一至日9:00~23:00  
網址：<http://www.breadtalk.com/>  
交通：港鐵觀塘站A出口直達APM

### 其他分店

旺角：旺角老街8號朗豪坊4A12舖（港鐵旺角站朗豪坊出口直達）  
銅鑼灣：銅鑼灣勿地臣街1號時代廣場B2層B215號舖（港鐵銅鑼灣站A出口直達）

## 旅遊愛好者的聚點 牧羊少年 · 茶 · 酒館

老闆迪倫是位很有理想的年輕人，他16歲開始在樓上咖啡店兼職，畢業後不久就創業。雖然年紀輕但已是老闆，他對於當時的忙碌生活不停的反思，那時覺得連去一次旅行都覺得奢侈，所以對自己的生活重新定位。有一天，迪倫終於決定去旅行，在編排行程的時候，突然希望有個地方可以讓他既能喝到一杯好咖啡，也有很多旅遊資料參考，這樣在一個很舒服的環境下，把自己的行程計畫好，這就是牧羊少年 · 茶 · 酒館創立的原因。



到今天，牧羊少年 · 茶 · 酒館已有4間分店，其中一間在上海。而太子店是迪倫開的第一間旅遊café，單是店內的旅遊書藏書量已超過百本，書櫃已經沒有多餘的空間。因為這樣的概念，吸引無數喜愛旅遊的人前來，讓旅人一邊喝咖啡，一邊跟朋友討論旅行計畫。老闆還不時邀請旅人來分享，又會舉辦音樂會，把有相同喜好的人聚集在此，成為一個小小的平台，還讓大家重新認識自己的生活。除此以外，迪倫還鼓勵大家將看完沒有用的旅遊書捐到店裡，讓書找到另一個愛惜它的主人，這活動叫「以書易啡」，只要把書拿

英式早餐配上新鮮的水果乳酪令人感到新鮮（69港幣）。法式芥末雞腿至尊漢堡包，雞腿煎得很嫩滑，配上美式焗薯和新鮮炸薯條（72港幣）

店內人氣甜點，就是七彩木糠布丁，他們的自家作品除了傳統の木糠布丁，還研發了幾種不同的口味，是這裡獨家





這裡有個小小的舞台，旅人跟音樂人就在這裡分享。以書易啡的概念是香港首創，老闆創造了一個平台給旅人

去店裡，就可以有一杯免費咖啡。其他客人如果對那本書有興趣，可把 20 港幣放到旁邊的箱子，就這樣把書拿走，錢最後會捐到慈善機構。不過，旅遊書必須是 2 年以內的版本。

別以為只是打著旅遊的旗號而已，這裡的食物水準也不錯。老闆迪倫專程飛到台北，尋找台灣著名咖啡師林東源，希望他可以協助培訓店裡的員工，所以現在他們會定期選出有天份的員工，送去台灣培訓，因為迪倫的夢想除了旅遊，還有一杯咖啡。這裡的食物以西式為主，拿英式 brunch 為例，69 港幣已包含一杯 25 港幣飲品或是日特飲，這個價錢在香港來說，很難吃得到，而且還是參照了正式的英式 brunch 來做。無論是 café 的理念和食物，迪倫都是一絲不苟，也看到他不是為了賺大錢，而是賺回自己的夢想。

太子店位於比較熱鬧的區域，所以在繁忙時間有用餐的限制，想悠閒一點，可走到長沙灣店，點一杯喜愛的飲品，讀一本令自己有新體會的旅遊書。

### 牧羊少年·茶·酒館

地址：九龍太子白楊街27-29號嘉安大廈地下1號舖

電話：2779 0559

時間：星期一至四12:00~02:00、星期五 12:00~03:00、星期六 11:00~03:00、星期日及公眾假期 11:00~02:00

網址：<http://www.breadtalk.com/>

交通：港鐵太子站A出口步行6分鐘，鄰近警察俱樂部

### 其他分店

長沙灣店：九龍長沙灣福華街561號君凱豪庭地舖及1樓（港鐵長沙灣站C2出口）

時間：星期一至四7:30~23:00，星期五、六及假期前7:30~00:00，星期日及公眾假期 8:30~23:00



# 最愛甜點

桑寄生蓮子蛋茶（28港幣）  
能祛風濕、舒筋骨、利關節  
又能補肝腎、強筋骨而加強  
抗病能力，還有養血安胎美顏  
的功效



香港這個中西文化融合的地方，連飲食文化都多姿多彩。近年香港開了很多不同的甜點店，加上傳統的店舖，選擇非常多元化。無論是新派甜點，還是傳統的糖水老店（香港人統稱甜湯為糖水），都可以在香港輕易的找到。在散步的同時，不如找家甜點店，先來個小休吧！

## 百年糖水老店：源記

近年西環區正在興建地下鐵，在大興土木之下，這個老區漸漸換上新裝。西環區的老店買少見少，因為地下鐵使得租金上漲，所以很多老店也因此結業。源記是謹有仍能在西環經營的老店，於1885年創業，已有上百年的歷史，也可說是香港最古老的甜品店。源記百年以來都堅持用傳統方法煮糖水，以「桑寄生蓮子蛋茶」最聞名，用料認真，除了是甜點外，更有養顏養生的功效。此外，還有杏仁露、合桃糊及清蛋糕也相當有名。其中清蛋糕的製作方法幾乎快失傳，街外很少店舖會做，蛋糕不加奶油只用雞蛋，所以蛋味非常香濃。除

合桃露（26港幣）跟清蛋糕（7港幣）  
都是源記的招牌甜點



了糖水，他們對於餐具都非常嚴謹，仍舊使用傳統中式飯碗，碗下有一隻不銹鋼碟，讓店員拿糖水時不會燙到。



合桃露（26港幣）

### 源記

地址：西環正街32號地下

電話：2548 8687

營業時間：星期一至日12:00~23:30

交通：

- 於中央圖書館左側對面的「中國基督教播道會同福堂」前，或銅鑼灣商務印書局對面的恆生銅鑼灣大廈前，搭5號城巴巴士於「皇后大道西—正街」下車，過對面馬路轉左走1分鐘就是正街。
- 搭往「堅尼地城」方向的電車，於東邊街下車，步行5分鐘



# 合成糖水



## 傳統潮州糖水：潮州合成糖水

香港近年開了很多新派甜點店，傳統中式甜點已買少見少，很多年輕人都已經不太了解中式的傳統糖水。合成在九龍城屹立了16年（第一代老闆最初在1955年於深水埗開店），以蓮子大王見稱，原因這裡幾乎每款糖水都有蓮子。他們對於蓮子相當講究，每天手工將蓮子洗淨去皮，煮滾後再加冰糖煮6、7小時，這樣蓮子會很鬆化。而蓮子是潮式糖水的精粹，老闆希望客人可以吃到正宗的潮州甜點，合成幾乎是香港罕有賣潮式糖水的店舖。除了蓮子，潮州糖水也有白果，材料特別多，很強調豐富的口感，吃完又有飽肚感，所以就算午餐時都有很多人光顧。

店內裝潢很簡單，晚上座無虛席，客人來這裡是想吃一碗傳統的糖水



### 潮州合成糖水

地址：九龍城侯王道47號

電話：2718 2688

時間：6:00~21:00

交通：港鐵九龍塘站搭25M小巴，於獅子道下車，走到侯王道，步行2分鐘

## 地道香港糖水：地茂館

除了合成，九龍地的地茂館也是可以吃到傳統糖水的地方。他們的合桃露和芝麻糊都是每天新鮮製作，由磨豆、炒香和隔渣都是親力親為。合桃露的味道非常香濃，而且口感厚厚的，吃一碗已有半飽的感覺，材料絕對豐富。

除了這些之外，他們的蛋白燉鮮奶、芒果班戟（PANCAKE）和楊枝金露都很受歡迎。地茂館的裝潢同樣都是非常簡單，簡單且樸實，將成本都用在食物上，這才是有心製作食物的店家。



### 地茂館

地址：九龍城福佬村道47號

電話：2382 5004

時間：12:00~01:00

交通：港鐵九龍塘站搭25M小巴，於獅子道下車，走到福佬村道，步行2分鐘



合桃露（19港幣），店家總是裝得滿滿給客人

## 葡萄牙傳統甜點：源記喳咋



### 源記喳咋

地址：油麻地廟街56-58號地下

電話：2384 3659

時間：13:00~00:00

交通：港鐵油麻地站C出口，步行5分鐘

喳咋這種糖水，大概很多人都以為是香港中式的地道甜點，喳咋是來自葡萄牙，本名叫做「雜雜」，是葡萄牙語，意思是「雜糧」。因為以前澳門是葡萄牙統治，所以最初傳到澳門再轉入香港，是當時兵房的葡萄牙士兵將各種豆類煮成糖水作為午餐。這種糖水的材料以豆類為主，有紅豆、綠豆、眉豆、紅腰豆、三角豆等等，非常豐富又飽足。後來傳入香港後再加入芋頭和西米，吃的時候加入淡奶，有些會加入椰絲和椰漿。晚上源記非常熱鬧，很多人會外帶糖水站在門外吃。店內的價目牌也非常特別，仍然沿用中式的記數方法，相當有趣。

## 百年老店甜豆花：公和荳品廠

公和荳品廠在 1893 年創辦，老闆是駱邦，距今已有過百年歷史。雖然公和有多家分店，不過最老店就只有九龍和深水埗兩家店。深水埗店內仍沿用舊式的方桌，還有吊扇，幾乎都沒有更動過這裡的裝潢。公和雖然賣的是簡簡單單的豆腐食品，但他們對於製作是非常嚴謹認真，堅持古法製作，用石磨磨豆，每天在工廠新鮮製造。這裡的人氣食物當然是甜豆花，此外還有魚肉煎釀豆腐和滷水豆腐，食物豆味香濃，因此吸引不少人前來光顧。



煎釀豆腐卜 (8港幣)



這裡的煎釀豆腐 (8港幣) 及煎釀豆腐卜 (8港幣) 都非常受歡迎，喜歡香口可選後者

甜豆花又滑又有濃郁的豆味，每碗7港幣

### 公和荳品廠

地址：深水埗北河街118號地下

電話：2386 6871

時間：7:00~21:00

交通：港鐵深水埗站B2出口，步行3分鐘



## 高貴優雅優格：

### Smile & yogurt & dessert bar

香港近年興起吃優格，也因而創造出不同的吃法，而 SMILE 主打手作配料，再包裝成高貴典雅的優格。他們的配料都是自家製造，帶出濃濃的 HOMEMADE 風味，餅乾、果仁和巧克力也是自己做的，帶點日本風味。優格用自家設計的膠杯裝，每款優格都有各自的表現方式，客人從透明膠杯可看到優格與配料的搭配，每杯的製作都一絲不苟，客人獲得了視覺與味覺的享受。



基本優格加一款自選配料是38港幣，額外配料5~15港幣一款



### Smile & yogurt & dessert bar

地址：尖沙咀海港城海洋中心OTG49

電話：2382 6669

時間：13:00~11:00

交通：港鐵尖沙咀站A出口，步行8分鐘

網頁：<http://www.smile-yogurt.com>



## 人氣抹茶甜點：VIA TOKYO

VIA TOKYO 開業不久，人氣卻很旺，雖然開在銅鑼灣的街角位置，地理位置不算方便，但仍然吸引不少人前來。這裡主打抹茶甜品，老闆從日本選購一等抹茶粉，又使用北海道 3.6 牛乳和沖繩黑糖，成本雖高，但這是為了客人可以吃到最正宗的甜品。這裡的抹茶軟冰淇淋（港稱軟雪糕）最好吃，雪糕入口非常幼滑，茶味又很濃郁。這裡的裝潢也使用日本風的設計，還有木製桌椅，簡單又悠閒。



### VIA TOKYO

地址：銅鑼灣禮頓道106-126號禮信大廈地下1A-1B號舖

電話：2895 1116

時間：星期一至四及日 9:30~22:30；星期五、六及公眾假期 9:30~23:00

交通：港鐵銅鑼灣站F1出口，步行10分鐘



丹麥酥厚土司98港幣起



## 厚土司的新吃法：HOLLY BROWN

近年台灣及香港都流行吃厚土司，還把土司弄得厚厚的再配上各式水果及冰淇淋作材料，成為一股熱潮。HOLLY BROWN 開業時以咖啡作為主打，有世界級烘焙師為店內烘焙咖啡豆，更有名貴的貓屎咖啡、世界一級藍山咖啡等供應，價格比酒店便宜，再加上邀請到世界級咖啡師，在當時已成為話題。後來他們推出了改良版土司，將傳統的麵包改用成本較高的丹麥酥，比用麵包更香、更脆，再配上他們自家製的義大利低脂 GELATO 冰淇淋，吃多少也不用再怕胖了。



### HOLLY BROWN

地址：尖沙咀河內道18號K11地下G19舖

電話：3122 4016

時間：8:00~23:00

交通：港鐵尖沙咀站K11出口直達

## 高貴的 ZOE CAFÉ

在銅鑼灣的僻靜巷弄中，有一家開業很久的人氣蛋糕店，他們沒有大肆的宣傳，靠的是客人的口碑。他們的蛋糕是自家製作，每款都很精緻典雅，招牌 ZOE CAFÉ 上還有個招牌的笑臉。在店裡坐一會兒，就不難發現他們有很多熟客，且都會打電話來訂蛋糕，一訂就是十數件，大多用來開派對招呼朋友。這裡除了可在店內享用之外，還能外帶，內用有最低消費，所以外帶最划算。



手工蛋糕款式很多，但數量少，每款25港幣起



### ZOE CAFÉ

地址：銅鑼灣堅拿道東5號地下

電話：2234 7188

時間：12:30~22:30

交通：港鐵銅鑼灣站A出口，步行5分鐘

網址：<http://hollybrowncoffee.com>



## 旺角甜品街

旺角廣華街可說是旺角一個比較安靜的地方，不過近年這裡在晚上熱鬧起來，原因是很多甜品店都陸續加入，成為了一條甜品街，無論是中式的、西式的，還是新派混搭甜品，都可以在此找到。這裡有一間很具人氣的店，名叫甜牙牙，將傳統的甜點混搭不

同的材料，創造出新的口味，如將桂花糕與西米露混合再加上冰淇淋，是外面很難吃到的。此外，還有新開業的 OCIO，舊店地點也在附近，主打西式餐點，廣華街店則是主打窩夫和 PANCAKE，再加入新的食材，造成他們的自家產品。





OCIO主打窩夫和PANCAKE，  
喜歡試新式甜品可考慮光顧

### 旺角甜品街

地點：旺角廣華街

交通：港鐵油麻地站A2出口，步行5分鐘



# 大坑美食圈

大坑位於銅鑼灣與天后之間，一個小小的社區一直都寂寂無名，除了中秋舞火龍及觀音借庫的日子外，大坑是一個十分寧靜的地方。近年，有很多個性的小食店進駐大坑，帶給大家一種全新的飲食文化。除了「新」，大坑仍有很多「舊」，許多大排檔仍然在大坑為這個社區的人服務，他們的堅持可以讓大家繼續吃到地道的食物。

## 立飲咖啡喝出你的個性：UNAR

你有沒有想過，香港有一間咖啡店開在一幢 1933 年的戰前唐樓中？這幢唐樓已經列為三級歷史建築，而這間咖啡店叫做 UNAR，在那麼有氣氛的老建築，他們決定只做外賣咖啡！其實，美國早就很流行外賣咖啡店，上班族在百忙之中偷一點時間，喝一口咖啡當作小休，在喝咖啡的同時，又會跟身邊的人聊上幾句，朋友就是這樣認識起來的，有時老闆也會加入話題。這種生活方式，其實也是種文化，只是跟香港好像有點格格不入。老闆認為，文化其實是可以創造出來的。



大坑是一個小社區，很有歷史氣味，附近不只有上百年的天后廟，更有過百年的蓮花宮。中秋節這裡最熱鬧，因為有舞火龍，似乎香港的地道文化可以在這個小小的社區裡找到。這裡有自家設計的咖啡杯，老闆慧君每天親自沖調咖啡，假如你很趕時間就別在這裡喝了，因為慧君會一杯一杯的現場沖出來，要花點時間等待，對於忙碌的香港人，UNAR 的節奏簡直是背道而馳。



老闆希望大家可以用心的去喝一口咖啡，用心的去跟身邊的人認識，而不是低下頭上網。



人都外帶咖啡。不過，在店的旁邊，老闆弄了一張長木椅，客人可選擇坐在那裡享用。在咖啡店的另一側是家具店，也是屬於 UNAR 的，因為五位老闆都是設計師。整個店面的設計，跟這幢老建築沒有格格不入的感覺，也跟大坑完全的融合起來，同樣都有小社區街坊濃厚的人情味。

如果你問老闆 signature coffee 是什麼，她會回答你每一杯都是 signature，如果硬要選一杯最特別的咖啡，她會推薦薑汁咖啡。薑汁咖啡是用上新鮮的薑汁沖調，薑味非常濃郁，比較適合冬天飲用。這裡的咖啡豆很新鮮，因為從咖啡上厚厚的 crema 便可以看出來，咖啡偏向濃郁，帶點微酸。這裡沒有舒適的座位，因為假設客



#### UNAR

地址：大坑第二巷4號地下

電話：2838 5231

時間：星期日、二至四13:00~21:00；星期五至六13:00~24:00

休息：星期一

交通：港鐵天后站B出口，沿銅鑼灣道步行10分鐘



菜單也是這樣隨意，用手寫，破爛了還繼續用，這就是從前香港人的精神，很節儉

## 香港的家常小菜：民聲冰室

聽到冰室一詞，一定以為在這裡是喝紅豆冰吃法蘭西多士，其實這裡的招牌小菜是「鹹蛋蒸肉餅」，這款菜式其實只是香港一般家庭的家常小菜。民聲冰室開業已 50 年，很多明星來光顧，原因可能是這裡很有家庭味道的小菜。這裡跟一般昏昏暗暗的冰室很不一樣，使用醒目橙色作主調，給人神采飛揚的感覺。這裡除了很多明星光顧，還有不少的計程車司機也是常客，他們為的是吃到一口家常小菜而已。

### 民聲冰室

地址：大坑浣紗街16號地下

電話：2576 7272

時間：7:30~16:30

休息：星期二

交通：港鐵天后站B出口，沿銅鑼灣道步行10分鐘



午餐一客鹹蛋蒸肉餅38港幣，白飯再另外付錢

香港人生活忙碌，生活成本相當高，大部份家庭再也不是「女主內男主外」，女性出來工作是平常事，在白天繁忙的工作過後，已經沒有心情煮一頓好吃的晚餐了。這裡的鹹蛋蒸肉餅，看似普通尋常，其實很花功夫。首先，肉和脂肪的比例要 6：4，然後只下油和鹽作初步調味，也可以讓肉餅不易散開，老闆娘再加入秘製的醬油，全部不加味精。這裡的人一定要點一碗白飯來伴著吃，把肉餅和醬汁放在白飯上，伴幾次，再一同送進口中，這是香港人吃肉餅的方法。這種時光，對於香港人來說尋常但很奢侈。



## 明星食堂：炳記茶檔

要找明星食堂，當然不要去某某冰室或茶餐廳，而是來大坑的炳記茶檔。有時明星常去的餐廳可能因為老闆是他們的朋友而已，如果要數真正因為好味而吸引他們來的，炳記是其中之一。在炳記的一塊訊息版上，就可以找到陳奕迅的留言。除了 Eason，梁漢文也是常客。

這裡的招牌菜是豬排麵，他們選用肥瘦均勻的豬肉，加上秘製香料醃製一個晚上，在客人點菜時才馬上煎煮，非常香及可口。



老闆秘製辣椒魚露，在麵裡加一點會更好吃



除了豬排麵，這裡的奶茶也大有來頭。美國 CNN 網站曾經來香港，選出 4 大最好味的奶茶，炳記的奶茶榜上有名。雖然，CNN 選出來的名單也不能代表真的好味，但至少一直非常低調的炳記，原來也受到外國人的留意。來炳記吃東西的人除了明星，還有開名車的，也有開貨車的。到炳記，大家都為了一碗豬排麵而放下身份，大家可知道炳記的魅力了吧。



陳奕迅親手「題字」，「E臣」就是他的英文名「Eason」



### 炳記茶檔

地址：大坑施弼街5號側

電話：2577 3117

時間：11:00~22:30

交通：港鐵天后站B出口，沿銅鑼灣道步行10分鐘

## 車仔腸粉：順興車仔麵茶餐廳

說起大坑，除了炳記，順興車仔麵也在大坑屹立多年，專門做街坊的生意。大家同樣都是大排檔，同樣都是綠色的鐵皮店面，不過賣的卻完全不一樣。這裡主打車仔麵，車仔麵就是可以讓客人選擇配料的麵，從前的人會推著木頭車在街上擺賣，後來因為香港政府要取締流動小販，所以才搬到大排檔或店舖中。



香港有種地道小吃叫「豬腸粉」，就是沒有加任何餡料的腸粉，會捲小小的一條，極像豬腸，因此得名。香港人普遍喜歡加入醬油、芝麻醬、甜醬及芝麻，而順興則與車仔麵結合出「車仔腸粉」。麵條改成腸粉，客人仍然有數十種配料去選擇，總之一定會有幾款合自己的口味。這種車

仔腸粉是老闆的父親獨創的，源自於六十年代，當時香港鬧水荒，為了減少用水，他就想出用腸粉代替麵，豈料因為腸粉吸收了醬汁，比湯麵更好吃，大受歡迎。在最風光的時候，腸粉一天可以賣四、五百條。這裡的配料也是他們自家配製，由父親一代傳下來，老闆的父親堅持食物要親力親為，這樣才可以做出獨特的味道，把客人留下來。

### 順興車仔麵茶餐廳

地址：大坑京街第一巷

電話：2576 6577

時間：6:00~16:00

休息：星期一

交通：港鐵天后站B出口，沿銅鑼灣道步行10分鐘





## 冰淇淋的新吃法：LAB Made Ice Cream

近年香港很流行分子料理，就是將食物分子結構重組，讓食物變成另一種食物的外貌，是相當考驗技巧的烹調方法。這種風氣，輾轉到了冰淇淋。Lab Made 是香港首間分子冰淇淋店，利用實驗室的科技製作冰淇淋，將 196 度的液態氮迅速凝結，這樣可以使冰淇淋更加幼滑。在製作過程中會使得廚房煙霧瀰漫，因為他們採用開放式廚房，所以就吸引很多人來觀看，店外經常都站滿人。

### LAB Made Ice Cream

地址：大坑布朗街6號地下

電話：2670 0071

時間：星期二至四15:00~24:00、  
星期五15:00~01:00、星期六  
13:00~01:00、星期日13:00~  
23:00

休息：星期一

網址：<http://www.labmade.com.hk/>

交通：港鐵天后站B出口，沿銅鑼灣道步行15分鐘



別以為這種概念是外國人帶來的，店舖的老闆是兩位從英國回來的香港人。而店內所用的冰淇淋漿是從九龍灣的工廠製作的，百分百是香港製造，由老闆 Jenny 親自研製，更試過創作出紫米露味、益力多味等新奇的款式。這裡的口味變化多端，問過店員，他們沒有固定菜單，每兩星期供應 4 種款式，有時也會因應四季節日而推出限定版冰淇淋。



## 幸福的小窩：Bliss Hive Bakery Café

大坑這個小社區很適合小店經營，幽靜且租金比大街稍便宜，有實力的小店就算開在多偏僻的街上，靠口碑就可以留住一班忠心的客人。Bliss Hive 的店名，是老闆 Hera Yeung 改的，「Bliss」是幸福的意思，「Hive」是蜂巢，合併起來就是意味著「幸福的小窩」。這裡的麵包全部都是自家製作，老闆更親自請來曾在五星酒店擔任烘焙師的師傅在店裡坐鎮。



### Bliss Hive Bakery Café

地址：大坑蓮花街1號

電話：2566 1023

時間：8:00~23:00

網址：<http://www.blisshive.com>

交通：港鐵天后站B出口，沿銅鑼灣道步行10分鐘



他們不用添加劑，全部用天然材料，使用純牛油及橄欖油，所以不會感到他們的麵包像其他店的那麼鬆軟又有過份的光澤。老闆為了麵包在無添加劑下仍然吃到鬆軟的麵包，寧願增加製作程序，將第二次發酵改為低溫發酵，將時間增加至兩小時，配上日本麵粉，每天分三次出爐，重質不重量。店裡除了麵包，還有咖啡及一些輕食可以享用，咖啡帶苦澀味，比較適合配一些較甜的食物。客人也可以在旁邊選了自己喜愛的麵包，點一杯咖啡，坐下來慢慢享用。

# 附錄

## 香港不可不買伴手禮

想要帶一份伴手禮不是難事，要選一份充滿香港風味的伴手禮，就要花點心思。老字號的店、特色土產店、香港概念設計店，香港的在地品牌多得很，以下選出具有在地特色的產品，記得帶一份回去！

### 廖孖記腐乳

百年歷史小本經營的廖孖記，自家工廠製造醬料，其中以腐乳最有名。舊時香港窮人家以腐乳當菜可以吃上一餐，現在腐乳作為煮菜的醬料也大受歡迎。廖孖記的腐乳口感軟滑，香濃的腐乳可以炒菜，港式羊腩煲也是用腐乳作醬料，羊腩沾上一點腐乳一起吃。



廖孖記也有其他醬料、醬油等製品



辣腐乳比較美味，多重味道

#### 廖孖記腐乳

地址：佐敦閩街1號地下舖

電話：2730 2968

營業時間：星期一至六9:00~18:00

交通：佐敦地鐵站C2出口，步行約8分鐘

網址：<http://www.liumakee.com.hk/>

德成號就在鳳城酒家旁邊

### 德成號蛋卷

在北角的德成號蛋卷，全手工製作的雞蛋卷，入口即化，鬆脆美味，手工蛋卷的味道最令人回味。很難想像每逢節日都有大量人潮到店裡買雞蛋卷，需要及早訂購！節日以外的時間，可以早點到店內選購，建議在早上前往，以免售罄撲空。



## 德成號蛋卷

地址：北角渣華道64號地下  
電話：2570 5529 / 2571 5049  
營業時間：星期一至六 9:30~19:00  
交通：北角地鐵站A1出口，步行約6分鐘



手工蛋卷



鐵盒包裝的蛋卷，保持蛋卷香脆，不透氣

## 陳意齋燕窩糕



燕窩糕的夾心燕窩

中式糖果不只是過年才買得到，八、九十年代的糖果小吃，沒有防腐劑的食物，1927年始創的老店堅持傳統手藝，要好好珍惜這樣的美好時光！陳意齋有名的食品很多，燕窩糕、杏仁餅、蝦子花生、盲公餅、甘草檸檬、什錦軟糖等。最有特色的要數燕窩糕，一盒六條的燕窩糕，是燕窩夾心的甜糕點，以前大戶人家買給小孩吃，現在是香港懷舊小吃之一，味道甜甜的。



## 陳意齋燕窩糕

地址：中環皇后大道中176B號地下  
電話：2543 8414  
營業時間：星期一至六 10:00~19:30、星期日 10:00~18:30  
交通：上環地鐵站E2出口，步行約5分鐘  
網站：<http://www.chanyeejai.com.hk/>

蝦子花生香脆美味，鹹香的花生非常對味，一顆接一顆的吃

## G.O.D. 港式家品店

G.O.D. 的名字叫「住好啲」，意思是住得好一點，這裡的家居小物都很有香港特色，十分有趣又好玩。把家裡變得有趣一點、生活充滿樂趣應該是 G.O.D. 的宗旨了。貨品都充滿地道色彩，如以「萬壽無疆」圖案設計



的杯子、周星馳電影常出現的懷舊雞公碗、茶餐廳食品系列餐具等，這些在地人設計都是香港回憶。



跟「萬壽無疆」圖案同一系列，有「幸福快樂」圖案的杯子

麻將系列，有旅行套裝和麻將書



店舖以發光招牌作裝飾，有香港街景的感覺

## 好到底蝦子麵

沒有鹼水味的麵條，是麵條的基本要求，但不少高級麵食餐廳的麵條都有一陣鹼水味，大打折扣。好到底的蝦子麵有內用也有外帶的麵餅，可以帶回家自己煮，一個麵餅一人份。蝦子份量多，光是麵餅已經聞到蝦子的香氣，煮成麵條不但爽口，更有香濃的蝦子味。



### 好到底蝦子麵

旺角分店：彌敦道750號始創中心307號舖  
營業時間：12:00~21:00

交通：太子站B2出口

灣仔分店：灣仔道125號國泰88商場2樓6號舖

營業時間：11:00~20:00

交通：灣仔地鐵站A3出口

### G.O.D.住好啲（赤柱分店）

地址：赤柱廣場105-108號

電話：2673 0071

營業時間：星期一至星期五10:30~20:00、星期六10:30~21:00；星期日及公眾假期 10:30~20:00

交通：赤柱廣場於美利樓附近，請參考去赤柱的方法（P54）

■巴士（於赤柱村或赤柱市集下車）

- 從中環出發：6（中環交易廣場-赤柱監獄，7.9港幣）、6A（中環交易廣場-赤柱炮台，8.4港幣，星期日及公眾假期停開）、6X（中環交易廣場-赤柱監獄，8.4港幣）、66（中環交易廣場-赤柱廣場，8.9港幣）
- 從北角、天后及銅鑼灣出發：63（北角-赤柱監獄，8.9港幣，星期日及公眾假期停開，可於天后皇仁書院巴士站上車）、65（北角-赤柱市集，8.9港幣，只在假日行走，可於SOGO百貨對面希慎廣場附近上車）
- 從香港仔出發：73（華富北-赤柱監獄，5.8港幣，可在香港仔大道上車）
- 從金鐘、中環出發：260（中環交易廣場-赤柱監獄，10.6港幣，可在金鐘站金鐘廊外上車）

■專線綠色小巴

- 銅鑼灣：40（銅鑼灣登隆街-赤柱市集，9港幣）
- 香港仔：52（香港仔舊大街〔石排灣〕-赤柱監獄）

## 超市地道美食特搜

有沒有想過香港超市也有美食推薦？在超市中有很多的地道食材，可以找到香港日常美食！有些在地品牌食物不可錯過，只要選對食品，認清優秀的品牌，自己也可以製作港式美味，指定食材揭曉！

### 珠江橋牌豆豉鯪魚

罐頭食品都是港式美食的菜單，炸香的鯪魚配上豆豉十分香，煮菜可以配油麥菜一起快炒，爽口美味，記得把罐頭裡的油倒掉才用。



### 水仙花牌五香肉丁

香港茶餐廳常有的五香肉丁麵，眾多牌子之中，水仙花牌的五香肉丁最好吃，肉丁的量多而且味道不會過辣，充滿香氣，可以配快煮麵一起吃。

### 梅林牌午餐肉

午餐肉以鹹香的味道和不鬆散的肉質為標準，梅林牌的午餐肉可說是做得很不錯，切片煎香後肉質飽滿，放在湯麵同吃也不會變軟，味道保持微鹹。可以自製一個煎蛋午餐肉麵，或是午餐肉三明治也很不錯！



### 是蜜味茄汁焗豆

比較特別的推薦是這款茄汁焗豆，是蜜味茄汁焗豆很受小孩歡迎，微甜的焗豆拌飯就很好吃，也是英式早餐必定有的食物。可以自製英式早餐，用是蜜味豆配上炒蛋、煎培根和起士。





## 福字上湯伊麵

除了出前一丁是常有的麵食，福字上湯伊麵是另一個香港人常吃的快煮麵品牌。福上湯伊麵可以用泡、用煮，也可以拆開馬上吃。麵條比其他快煮麵扁平，麵條比較軟，附上的湯包是清湯，味道比其他快煮麵要淡一些。

## 冠益華記辣椒醬

本地生產的辣椒醬，顏色是橙紅色，味道辣中帶點酸，香港人都愛用它沾炒麵、蘿蔔糕、腸粉等。干炒牛河、星洲炒米粉等都要沾辣椒醬一起吃，一般炒米粉、炒麵可以沾辣椒醬同吃，是香港的特定吃法。



## 李錦記舊裝特級蠔油

地道口味的醬料也要推薦，李錦記的蠔油最適合炒菜及勾芡，簡單的燙青菜也可以加上蠔油一起吃，味道更清甜，蠔油能提鮮味。另外也可以用蠔油拌麵，做出簡單的港式麵食。舊裝包裝比較傳統，有水上人家圖案，玻璃瓶更保鮮。

## 淘大鮑魚 XO 醬

XO 醬可說是愛吃香辣口味的人，一定要買的醬料。XO 醬以海鮮和辣椒製成，鮮味的醬料帶有小顆的海鮮乾。港式大排檔常有的菜式「小炒王」，用 XO 醬作調味，加入韭菜花、蝦乾、魷魚一起炒香，自己製作的港式風味絕對好吃！



購買地點：各香港超市百佳、惠康、華潤、TASTE

# 到香港一定要知道的事

## 香港概況

香港的人口已超過 700 萬人，總面積達 1,104 平方公里，位處於中國東南端的珠江口岸，面向南中國海，由香港島、九龍半島和新界組成。香港島以維多利亞港和九龍半島及新界分隔，當中新界佔了最多的土地，此外還包括了 262 個離島。

雖然香港地少人多，但原本香港有四分之三的面積屬郊外地區，而香港島主要是以商業為主，以中環為金融中心地帶，所以平日非常熱鬧，假日則較為平靜；九龍半島則以旺角和尖沙咀為購物地區，無論平日或假日都非常多人；新界則有多個新市鎮，近年發展蓬勃，不過仍保留很多傳統特色。

## 天氣

香港屬於亞熱帶氣候，四季尚算分明，不過秋天和春天相對較短，有時秋天不太明顯。3 月～5 月為春冬，濕度非常高，某些地區有大霧。而在 5 月～11 月是風季，較易有颱風吹襲，出發前要留意天文台報導的最新消息。遇上颱風時，大部份商店及交通都會停止服務，特別是來往離島及澳門的渡航服務會在較早的時間取消。

季節	氣溫	
春季 3 月至 5 月	18～22 度	濕度較高，晚間稍涼。
夏季 6 月至 8 月	28～34 度	炎熱潮濕，雨水較多，較易有颱風吹襲。
秋季 9 月至 11 月	18～26 度	較為乾燥，氣溫較溫和。
冬季 12 月至 2 月	10～17 度	雲量較多，有時遇上冷鋒，氣溫會急降至 10 度以下。

香港天文台網頁：<http://www.hko.gov.hk>

## 電壓

香港用的是 220 伏特的電壓，使用的是英式三腳方腳插座。



## 貨幣

香港的法定貨幣是港元（\$），有紙幣和硬幣兩種。紙幣由匯豐、渣打和中銀三大銀行發行，面值分為 \$ 1,000（金黃色）、\$ 500（棕色）、\$ 100（紅色）、\$ 50（青綠色）、\$ 20（藍色）和 \$ 10（紫色，舊款是用紙造，新款是用膠造，兩款同時通行）。

除了紙幣，香港政府還有發行硬幣，分為 \$ 10、\$ 5、\$ 2、\$ 1、¢ 5、¢ 2 和 ¢ 1。當中 \$ 2 和 ¢ 2 的邊圍呈波浪型，相當特別好認。

旅客可於銀行、飯店及其他政府認可的兌換店兌換港幣，建議在銀行及飯店兌換較為安全。而在香港國際機場、碼頭及紅磡火車站也有認可的兌換店。

## 語言

中文是香港的法定語言，書寫用繁體，香港人普遍使用廣東話當作口語溝通，但大部份人都可以使用國語作簡單溝通。

## 簽證

### 網上簽證

香港已於 2002 年起，對台灣旅客實施電子簽證「網上快證」服務，於台灣或中國內地出生的台灣居民，可透過各大旅行社網絡特約商，通過互聯網申請網上快證，成功申請者最快可於當天來港旅遊。申請費用為港幣 \$ 50。

網址：[http://www.immd.gov.hk/cht/html/hkvisas\\_12.htm](http://www.immd.gov.hk/cht/html/hkvisas_12.htm)

### 傳統簽證

台灣沒有辦理香港簽證的地方，台灣旅客可透過認可的航空公司於台灣的辦事處或代辦旅行社，遞交一份香港入境許可證申請表格。申請者可自行於香港入境事務處下載。申請單次簽證（逗留不多於 30 天，收費港幣 \$ 160）－ ID78D 表格；申請一年多次簽證（一年內每次逗留不多於 30 天，收費港幣 \$ 325）－ ID78H 表格。

網址：[http://www.immd.gov.hk/cht/html/hkvisas\\_7.htm#annex](http://www.immd.gov.hk/cht/html/hkvisas_7.htm#annex)

# 電話通訊

## 手機

香港的制式支援 GSM900、PCS1800、CDMA 及 WCDMA。

## 電話

公眾電話的收費為每 5 分鐘 \$1，用私人的固網電話則免費（但飯店房內撥打本港電話可能收費）。由於手機的普及，現在在街上比較難找到公眾電話，如要找公眾電話，可在港鐵站、機場和碼頭比較容易找到。

## 上網服務

在香港國際機場一號及二號客運大樓內，都有提供免費的寬頻接駁服務，旅客可利用智慧型手機或筆記型電腦透過 WIFI 上網。此外，在香港政府的大樓、公共圖書館和公園內都有免費 WIFI「香港政府 WIFI 通（GovWifi）」，有部份新巴巴士及機場巴士都有免費 WIFI 提供。

台灣的朋友也可在台灣租用 POCKET WIFI，或者到港時在便利商店購買可上網的電話卡。

## 香港常用電話

緊急求助電話（火警、報警、急救）	999
香港國際機場	2181 8888
香港海關熱線	2815 7711
入境處	2824 6111
香港旅遊發展局熱線	2508 1234
電話號碼查詢	（廣東話）1083 · （普通話）1088
國際電話服務查詢熱線	10013

## 國際電話撥號

香港的地區號碼是「852」，從境外打進來先要在電話號碼前打 852。在香港撥打本地電話則毋須加上地區號碼。

## 緊急求助電話

無論是救護服務、火災及其他緊急事故，都可撥打「999」聯絡警方。若不幸遺失旅遊證件，可先撥打：（852）2527 7177 查詢附近警署的位置，以辦理「報失財物」紀錄，然後再聯絡屬於自己的駐香港領事館補領證件。

## 香港公眾假期

每個星期日	
一月一日	1月1日
農曆新年	初一
農曆新年	初二
農曆新年	初三
清明節	4月5日
耶穌受難節	每年不同，但一定在4月份內
耶穌受難節翌日	每年不同

復活節星期一	每年不同
勞動節	5月1日
佛誕	農曆4月初八
端午節	農曆5月初五
香港特別行政區成立紀念日	7月1日
中秋節翌日	農曆8月16日
國慶日	10月1日
重陽節	農曆9月初9
聖誕節	12月25日
聖誕節後第一個周日	12月26日

## 實用網頁

香港旅遊發展局：<http://www.discoverhongkong.com>

港鐵：[www.mtr.com.hk](http://www.mtr.com.hk)

九龍巴士：[www.kmb.com.hk](http://www.kmb.com.hk)

城巴／新巴：[www.nwstbus.com.hk](http://www.nwstbus.com.hk)

香港電車：[www.hktramways.com](http://www.hktramways.com)

香港入境處：[www.immd.gov.hk](http://www.immd.gov.hk)

運輸署：[www.td.gov.hk](http://www.td.gov.hk)

台北經濟文化辦事處：<http://www.teco.org.hk/>

OPENRICE（飲食網）：[www.openrice.com](http://www.openrice.com)

UTRAVEL（香港旅遊網）：[www.utravel.com.hk](http://www.utravel.com.hk)

## 來往機場與市區的交通

機場來往市區的交通大致可利用鐵路及公車（巴士），如果利用鐵路可在機場搭機場快線前往市區，再轉乘港鐵各路線到達目的地，好處是準時快捷，不過車費較昂貴。比較經濟的方法，可選擇搭巴士前往市區，路線覆蓋了大部份地方，不用提行李轉車，而且車費便宜，唯有機會遇上塞車，而部份巴士還沒裝上報站電子屏幕，對於初次來港的遊客不算方便。



機場巴士



## 機場快線

乘客可從機場搭乘機場快線前往青衣站、九龍站及香港站，全程只須 24 分鐘，列車約 12 分鐘一班。機場快線的尾班車為凌晨 12:48，如在凌晨抵達只能考慮巴士或的士（計程車）。

## 利用機場快線前往各地

新界區：可前往青衣站，在青衣站轉搭港鐵東涌線前往荔景站，再於荔景轉乘港鐵前往美孚，再於美孚轉乘西鐵線前往天水圍、元朗及屯門等地區。

\*如前往東鐵沿線（如沙田、上水、大埔等），建議使用機場巴士會較方便。

九龍區：可在青衣站轉乘港鐵東涌線前往荔景站，再於荔景轉乘港鐵前往九龍各地。

## 酒店接駁巴士服務

九龍站設有接駁巴士服務，免費接駁機場快線的乘客來往市區酒店。乘客上車前必須出示機場快線車票、機票或登機證。

酒店包括：

### K1 服務時間 6:12~23:12（每12分鐘一班）

佐敦站（柯士甸道）  
紅磡站  
都會海逸酒店  
黃埔花園（德安街）  
九龍海逸君綽酒店  
香港逸東酒店  
柯士甸站

### K2 服務時間 6:12~23:12（每12分鐘一班）

太子酒店  
港威酒店  
馬哥孛羅香港酒店  
九龍酒店／半島酒店  
香港喜來登酒店／尖東站  
朗廷酒店  
皇家太平洋酒店／中國客運碼頭

### K3 服務時間 6:12~23:12（每12分鐘一班）

香港金域假日酒店  
香港尖沙咀凱悅酒店  
富豪九龍酒店  
唯港薈  
香港日航酒店  
海景嘉福酒店  
九龍香格里拉大酒店

### K4 服務時間 6:12~23:12（每12分鐘一班）

百樂酒店  
帝樂文娜公館  
尖沙咀皇悅酒店  
龍堡國際

### K5 服務時間 6:12~23:12（每12分鐘一班）

城景國際  
九龍維景酒店  
帝京酒店

香港區：可於香港站換搭港鐵柴灣線前往香港島各站。

另外，香港站設有接駁巴士服務，免費接駁機場快線的乘客來往市區酒店。乘客上車前必須出示車票、機票或登機證。

酒店包括：

**H1 服務時間 6:12~23:12 (每12分鐘一班)**

港島香格里拉大酒店  
港麗酒店  
太古廣場  
香港JW萬豪酒店  
灣仔皇悅酒店  
香港華美粵海酒店  
世紀香港酒店  
萬麗海景酒店  
香港會議展覽中心

**H2 服務時間 6:12~23:12 (每12分鐘一班)**

銅鑼灣皇悅酒店  
港島海逸君綽酒店  
香港麗東酒店  
城市花園酒店  
香港銅鑼灣維景酒店  
富豪香港酒店  
香港珀麗酒店  
柏寧酒店  
香港怡東酒店  
六國酒店

## 機場巴士 (公車)

機場有多條巴士線來往機場及市區，巴士線分為「A」線及「E」線兩大類，前者車資較高，好處是中途站較少，而後者則相反，有些較小的區域可能只有「E」線的巴士才能到達。

## 的士 (計程車)

所有的士均可直接來往機場。而的士的車廂內已張貼車資的計算方法，而車上的里程錶會顯示車資，包括隧道費用，而每件行李也會收費，乘客應要求司機列印收據，如有懷疑可記下車上司機的姓名及車牌號碼。下面為市區的士 (紅色的士：可行走全港的的士) 參考車費，僅供參考：

香港島：\$300 ~ \$335

九龍區：\$215 ~ \$275

新界區－屯門、天水圍等地 \$240 ~ \$285；上水、沙田等地  
\$255 ~ \$320

\*新界的士 (綠色的士) 的車資可能比市區的士便宜\$10左右。



## 各種交通

香港的的士共分為三種：

	紅色	綠色	藍色
首二公里	\$22	\$18.5	\$17
行走區域	全香港	只限新界	只限大嶼山
可進入市區	可以	不可以	不可以

全部的士均依照里程錶收費，如有司機在上車時要求繳付指定金額，可即時拒絕，並記下車頭的司機證資料，致電交通投訴組：2889 9999

巴士（公車）也是香港主要的交通工具，跟港鐵一樣。現在香港有三間主要巴士公司，包括：新巴、城巴及九巴，提供巴士行走香港、九龍及新界的大部份路線。此外，還有兩間行走大嶼山的巴士公司，大嶼山巴士行走大嶼山地區，而龍運巴士則負責北大嶼山及機場路線。車資按路程長短而不同，如雖經過隧道，收費也會相對較貴，乘客需自備零錢，或使用「八達通」卡付款，不找零。



除了巴士，香港也有小巴（mini bus）專門行走社區路線。共分為兩種，一種稱為紅色小巴，以私人經營為主，站點較多較靈活，沒有固定班次。另一種是綠色專線小巴，有固定路線及服務時間，大多為行走社區和接駁大型運輸工具，如港鐵、巴士等。但二者對遊客而言，都不太方便，因為大多在下車前，都需以直接向司機高聲呼叫車站名的方法當做通知，對遊客而言是較難掌握。



港鐵是最常用又最方便的交通工具，而且覆蓋香港的主要地區，而東鐵線更能連接羅湖站及落馬洲站，即可直達內地。港鐵共有十條路線：機場快線、東鐵線（九龍西區及新界東區）、西鐵線（新界北區）、港島線、荃灣線、觀塘線、將軍澳線、東涌線、馬鞍山線及迪尼線。





## 八達通卡

「八達通」卡是香港主要常用的電子貨幣之一，類似台灣的悠遊卡，幾乎大部份的公共交通工具均可使用（大部份紅色小巴與的士都不能使用），便利店、快餐店、超級市場等都可使用八達通付款。

可供旅客使用的八達通共有兩款，一款是普通八達通卡，而另一款則是旅客版八達通。

網頁：<http://www.octopus.com.hk>



## 如何購買港鐵車票



在購票機的路線圖上按下車的地點。



螢幕此時會顯示出車費，投入車費，車票就會在下方發出。



如果使用八達通，可將卡片放在上方的感應器上。購買單程車票的人，應找可供使用單程票的藍色入閘機（圖中為可使用單程票的入閘機），將車票放在感應器上，出閘時把車票插入即可。



八達通增值機，只可使用\$100紙幣增值，不設找零。除了增值機，也可在港鐵的客服中心增值。



八達通查閱機，可查閱最近的交易紀錄。

2AF621

# 香港 好好食好好玩!

在地玩家必推的私藏景點和巷弄美味

作者 沙米、阿Lo  
攝影 沙米、阿Lo  
版面構成 廖麗萍  
封面設計 韓衣非  
責任編輯 李素卿  
主編 溫淑閔  
行銷副理 羅凱頤  
總編輯 姚蜀芸  
副社長 黃錫鉉  
總經理 吳濱伶  
發行人 何飛鵬

出版 電腦人文化/創意市集

發行 城邦文化事業股份有限公司  
歡迎光臨城邦讀書花園  
網址：[www.cite.com.tw](http://www.cite.com.tw)

香港發行所 城邦（香港）出版集團有限公司  
香港灣仔駱克道193號東超商業中心1樓  
電話：(852) 25086231  
傳真：(852) 25789337  
E-mail：[hkcite@biznetvigator.com](mailto:hkcite@biznetvigator.com)

馬新發行所 城邦（馬新）出版集團  
Cite (M) Sdn Bhd  
41, Jalan Radin Anum, Bandar Baru Sri Petaling,  
57000 Kuala Lumpur, Malaysia.  
電話：(603) 90578822  
傳真：(603) 90576622  
E-mail：[cite@cite.com.my](mailto:cite@cite.com.my)

發行 凱林彩印股份有限公司  
2014年（民103）4月 初版1刷  
Printed in Taiwan  
定價 350元

版權聲明 本著作未經公司同意，不得以任何方式重製、轉載、散佈、變更全部或部份內容。

若書籍外觀有破損、缺頁、裝訂錯誤等不完整現象，想要換書、退書，或您有大量購書的需求服務，都請與客服中心聯繫。

客戶服務中心

地址：10483台北市中山區民生東路二段141號2F  
服務電話：(02) 2500-7718、(02) 2500-7719  
服務時間：週一至週五 9:30~18:00  
24小時傳真專線：(02) 2500-1990~3  
E-mail：[service@readingclub.com.tw](mailto:service@readingclub.com.tw)

國家圖書館出版品預行編目資料

香港好好食好好玩！在地玩家必推的私藏景點和巷弄美味

沙米、阿Lo 著--初版--臺北市；北市：創意市集出版：城邦文化發行，民103.4 面：公分  
ISBN 978-986-5751-26-5（平裝）

1.旅遊 2.香港特別行政區

673.869

103003420





### 正宗美味

上茶樓試試港式飲茶，街頭小吃、麵檔、茶餐廳...不論咖啡廳或是甜品店絕不遺漏！還有美食小區、在地人必去的餐廳...7大主題美味推薦不可錯過！

### 地道景點

廟街、油麻地警署、果欄、玉器市場、女人街、花園街、花墟、深水埗市集...深入街道巷弄，體驗在地生活風貌！

### 精選路線

半山古蹟散步、赤柱南區趴趴走、小市集走透透、渡輪電車浪漫行、鬧市中的山水庭園、小島漁村大澳散策、漫步歐陸風情南丫島，7大路線輕鬆玩！

### 伴手禮推薦

陳意齋燕窩糕、德成號蛋卷、G.O.D.、廖孖記、好到底麵家、超市地道美食...口袋名單通通帶回家！

# 香港

## 好好食好好玩！

在地玩家必推的私藏景點和巷弄美味



ISBN 978-986-5751-26-5 2AF621 定價350元 HK\$117元

建議陳列書區：旅遊



創意市集 INNO-FAIR

