



金
攻
略

夜
演
橫
初
香
港
一
街
波



CONTENTS 目錄



夜間賽馬

33 跑馬地狂歡嘉年華

有料夜景

35 Big Bus九龍夜遊

36 張保仔維港巡航

港島夜景

37 舉目笑收港島無敵夜色

九龍夜景

39 免費笑納九龍百萬夜景

夜間購物

41 香港夜未眠 24小時買買買



網路報導專區
下載 PDF 手冊



閱讀
動態電子書

香 港
旅 遊 資 訊



一起跑吧趣

23 中環 蘭桂坊Bar Hopping

港風靈感

25 中環 Argo

26 中環 The Dispensary

霸榜調酒師

27 上環 Bar Leone

28 中環 The Savory Project

天台酒吧

29 銅鑼灣 Skye

30 中環 Cardinal Point

沉浸式酒吧

31 上環 The Old Man

中環 Artifact Bar

32 中環 Twenty Fifth Hour

當夜幕低垂，香港彷彿換上另一副面孔，白日的緊張忙碌轉換成黑夜的絢麗鬆弛，宵夜大牌檔、蒲吧放鬆飲、行山看夜景、賽馬嘉年華，這是一個換上夜禮服後繽紛璀璨的香港，等待你來探索。



熱炒

3 太子 聚興家

5 深水埗 愛文生飯店

6 油麻地 女人街食飯公司

7 中環 盛記

8 銅鑼灣 喜記避風塘炒辣蟹

街邊小食

15 太子 多寶美食

油麻地 通達食店

16 油麻地 廟街牛什粉麵

17 九龍城 金泰沙冰

旺角 十八座狗仔粉

18 九龍城 恒發雞蛋仔

打邊爐

9 油麻地 滾爺火鍋

10 旺角 皇煲骨火鍋世家

11 九龍城 厚福館

12 銅鑼灣 去滾

甜品

19 銅鑼灣 港澳義順牛奶公司

灣仔 聰。C Dessert

20 灣仔 晶晶甜品

粥粉麵

13 旺角 陳儀興牛什粉麵

深水埗 威記粥品

14 九龍城 黃明記粥粉麵家

港版夜市

21 西灣河 太安樓

出版／精鏡傳媒股份有限公司 社長／裴偉 副社長／陳志峻 總編輯／廖志成

網路總編輯兼執行副總編輯／宋筱玲 副總編輯／林亦君 編務總監／曾淑芬

主編／沙儂伶 美術總監／吳勝偉 美術主任／張達偉、米承鶴

撰文／林亦君、童心怡 攝影／何宗昇、彭仁義 編輯／周彥甫、李秀芬、呂柏融

設計／張達偉、林若嵐、陳凡佑 繪圖／米承鶴 封面封底設計／張達偉

版權所有，未經許可，不許轉載、公開播送或公開傳輸。



鏡食旅



這群記者

香港的夜晚少不了食物的香氣，炒爐滾燙的鑊氣、湯鍋蒸騰的煙霧和歡笑語的人們，讓每一口宵夜都融入東方明珠的美麗夜色中；越吃越香。

3. 地處砵蘭街的「聚興家」是香港各大飯店總廚的宵夜愛店。

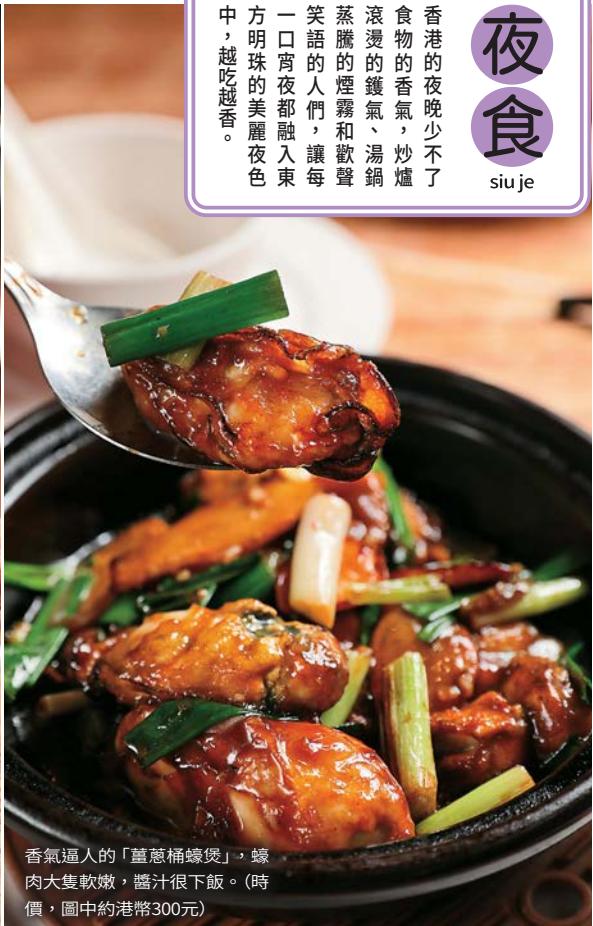
4. 「椒鹽鮮鯪」是香港人很愛的下酒菜。(港幣128元／份)



令人吮指回味的「紅燒乳鵝」，必須預訂才吃得到。(港幣68元／隻，圖中為2隻)



一口咬下便肉汁噴發的「金牌蒜香骨」，是招牌菜之一。(港幣98元／份)



香氣逼人的「薑葱桶蠔煲」，蠔肉大隻軟嫩，醬汁很下飯。(時價，圖中約港幣300元)

聚興家不僅客似雲來，同時是訂位困難店。強烈建議選平日晚上的時段前往，且務必電話訂位、訂菜並準時登門，才能有幸收蛤蜊甘美，老少咸宜。

「金牌蒜香骨」炸得外表乾香，內在肉質豐沛；「薑葱桶蠔煲」鑊氣十足，光是醬汁與爆炒薑葱就夠味得能下一碗飯。印象最深的是箇頭小小的「紅燒乳鵝」，肉不多但極入味，令人吮指；「花甲蒸蛋」是台灣比較少見的海鮮做法，嫩口蒸蛋充分吸收蛤蜊甘美，老少咸宜。

聚興家

地址：香港九龍太子砵蘭街418號地下 電話：+852-2392-9283
營業時間：17:30～凌晨02:00 交通：港鐵太子站D出口步行1分鐘

得米其林必比登青睞後漸被饕客關注，正在隔壁桌乾杯的可能是香港某知名酒店主廚、常在大小螢幕上出現的藝人，這天我們就偶然遇見染著一頭金髮的港片常客陳百祥，難怪此地有「名人宵夜飯堂」的稱號。

能讓同行主廚下班後都願意上門的地方，肯定有兩把刷子，老闆兼主廚吳江橋出身「桃源酒家」，有超過二十年廚藝資歷，爐頭熱炒特別拿手，年紀不大卻喜愛鑽研，很多傳統菜式在他手上都有不俗表現。

「金牌蒜香骨」炸得外表乾香，內在肉質豐沛；「薑葱桶蠔煲」鑊氣十足，光是醬汁與爆炒薑葱就夠味得能下一碗飯。印象最深的是箇頭小小的「紅燒乳鵝」，肉不多但極入味，令人吮指；「花甲蒸蛋」是台灣比較少見的海鮮做法，嫩口蒸蛋充分吸收蛤蜊甘美，老少咸宜。

聚興家

說「聚興家」是香港最有

門道的宵夜地，肯定沒人會反對。晚上十點進門，依舊人聲鼎沸。橫跨兩個店面的門口擺著幾個水族箱，店員不時出來撈些海鮮，裝潢簡單僅用屏風隔間，沒有高級餐廳的拘束感，杯觥交錯間，笑聲不絕，歡騰的氣氛讓桌上餐食都變得更美味。

聚興家原本是主廚們下班後的私房宵夜愛店，二〇一八年獲的「太子」

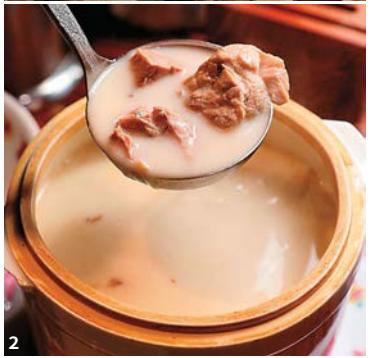


1. 蛤蜊鮮味全部流洩到蛋液中的「花甲蒸蛋」，入口軟嫩甘美。(時價，圖中約港幣200元)

2. 裝潢普通的聚興家，宵夜時段人聲鼎沸，熱炒店的氛圍十足。



女人街的「椒鹽粟米」將玉米切段後過油輕炸，是香港很受歡迎的下酒菜。(港幣78元／份)



1.「女人街食飯公司」以霓虹燈和復古裝潢打造80年代香港電影的氛圍感。

2.台灣少見的「招牌杏汁燉豬肺」裝在復古湯盅裡登場，滋補美味。(港幣168元／份)

女人街食飯公司

地址：香港九龍旺角通菜街1A-1L威達Deli2商業大廈1字樓B舖 電話：+852-2685-1618
營業時間：18:00~24:00 交通：港鐵油麻地站A2出口步行7分鐘

女人街食飯公司

風水輪流轉，以前的老派現在變成時髦象徵，座落油麻地通菜街中段的「女人街食飯公司」就是經典代表。雖然開在樓上，推開寫著「冷氣開放、歡迎光臨」的玻璃門，便如瞬間穿越到八〇年代的香港，老酒樓金龍裝飾、綠色鐵閘門、和昌大押、街市招牌，把空間妝點得既復古又新潮，不知今夕是何夕。

復古氛圍感拉滿，菜餚水準

也相當給力，各種生猛海鮮、燃手小菜、燉湯甜品在菜單上一字排開，「椒鹽粟米」「黑松露厚蝦多士」「士多啤梨胸排」都是港味濃厚的佐酒小菜，難得的是，老粵菜館常見的「招牌杏汁燉豬肺」，這裡也吃得到，口感軟嫩的豬肺，泡在鹹香杏仁湯裡，喝來滋補潤肺；廚師推介的「瑤柱招牌走地雞」，鐵板黑椒原隻猪手也都值得一試。



吃過「愛文生」的「黑椒薯仔牛柳粒」，才知道什麼叫做鑊氣。(港幣138元／份)



1. 鐵皮包圍的廚房，每天入夜便上演火爆場面。

2. 雖然忙碌卻十分樂在工作中的廚師，一見到鏡頭就比「耶」。

3. 每桌必點的「豉椒炒蜆」，一次出鍋好幾盤，十分考驗端菜技術。(港幣108元／份)

4. 綿延4個店面的用餐空間談不上裝潢，桌面用塑膠袋包覆，本地食客熱愛收工後到此聚餐。

愛文生飯店

還沒走近「愛文生飯店」，

已經看見人頭湧湧盛況，架在街邊的爐火熊熊燃燒，炮爐前的廚師被網友形容為「用生命在炒菜」，堪稱最生猛的開放式廚房。綿延四個店面的用餐空間，稱不上裝潢，地面濕答答，腳邊還常有一些來不及清掃的小垃圾，但完全無法阻擋食客的熱情，超過五十張桌子，晚餐時間永遠座無虛席，摩肩擦踵，就連小巷裡都坐滿了人。

這家遠近馳名的熱炒店，是香港難得持有攤販牌照的大牌檔，開業於一九五六年，原本是

附近碼頭工人、漁民打牙祭的所在，現在則吸引來自世界各地的觀光客及本地忠實顧客，成為香港街頭美食的代表。

雖是大牌檔，菜色仍可說是應有盡有，必吃的有華洋混合的經典熱炒菜式「黑椒薯仔牛柳粒」，牛肉軟嫩而有肉香、馬鈴薯鬆化綿密。其他像「豉椒炒蜆」「椒鹽九肚魚」「沙爹雞」「金牌乳鴿王」也都是廚師的自信之作。人到現場，記得先到取號機前輸入用餐人數，然後拿號碼牌，最熱門的自然是晚餐時段，晚上九點後登門，就可以避開大部分人潮。以香港物價來看，價格合理、氛圍獨特，有機會造訪香港，一定要留一天晚餐給愛文生，感受最生猛的街頭氣息。

愛文生飯店

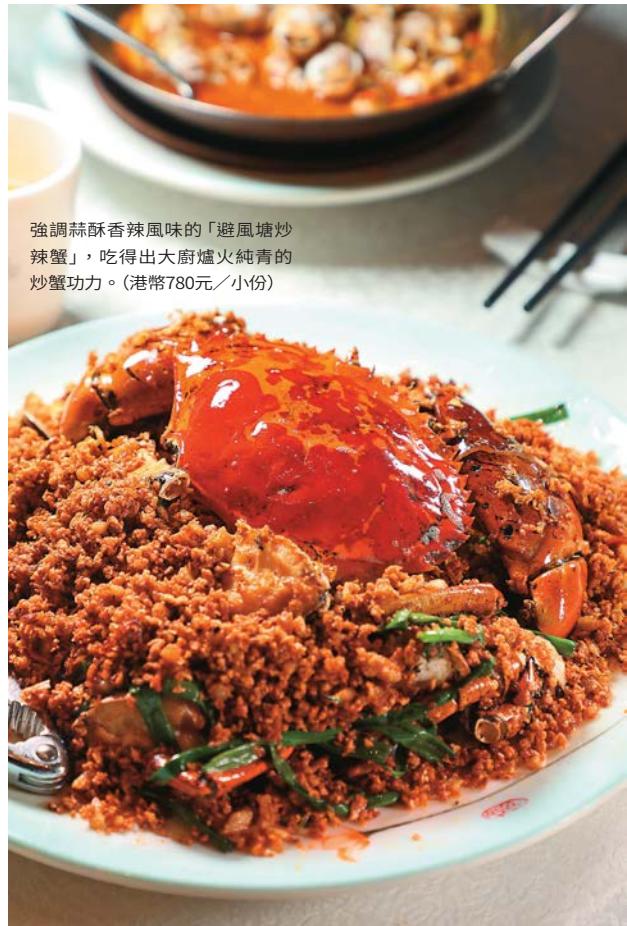
地址：香港九龍深水埗石硤尾街1號C地下(荔枝角交界) 電話：+852-2393-9315
營業時間：17:00~23:45 交通：港鐵深水埗站A2出口步行9分鐘

嘗的經典美味。貴。來到香港若預算充足，這裡的海鮮與招牌炒蟹，仍是值得一嘗的經典美味。

雖然對香港年輕人來說，避風塘這種菜式已經有些過時，不過對遊客而言，喜記的「避風塘螺」將螺肉處理得非常到位，不只咬得到彈牙螺肉，更沒有絲毫腥味，沾上惹味辣汁，讓人食慾大開，唯一缺點就是價格高貴。來到香港若預算充足，這裡的海鮮與招牌炒蟹，仍是值得一嘗的經典美味。

喜記避風塘炒辣蟹

— 銅鑼灣 —



強調蒜酥香辣風味的「避風塘炒蟹」，吃得出大廚爐火純青的炒蟹功力。(港幣780元／小份)



1. 將螺肉處理得非常乾淨清甜的「辣酒煮東風螺」，蘸上辣汁更夠味。(港幣198元／份)
2. 「喜記避風塘炒辣蟹」的銅鑼灣分店空間寬敞、窗明几淨。



1. 吃得到鮮嫩芹菜與雞雜的「腰果珍肝」，是饕客最愛。(港幣75元／份)

2. 需要耐心等待上桌的「啫啫雞煲」，以濃郁醬汁為雞肉及豬肝入味上色。(港幣75元／份)

3. 中環著名的大大牌檔「盛記」是一間50年老字號小炒店。

4. 晚來了就只能在對面巷弄排隊等候。



老牌檔是香港平民美食的代表之一，位於中環士丹利街的一整列鐵皮攤檔，在高樓林立、寸土寸金的金融商圈裡，可說是相當奇特的存在。五十年歷史的「盛記」便是人氣最旺的攤檔，招牌下方高掛香港美食家蔡瀾推薦匾額，每到用餐時段便大排長龍；若沒趁著剛開張前來，就只能乖乖在巷弄排隊，幸好小炒店翻桌速度快，平均約三十分鐘就輪到一張桌。

等待上菜過程也是樂趣，熱炒舞台區不時冒起火焰，煙霧升騰的蒸箱裡擺滿客人點的蝦、蟹、螺子等海鮮。招牌菜「椒鹽鮮魷」有別常見裹上粉漿油炸做法，而是把魷魚與辣椒一起大火快炒，更能凸顯魷魚鮮爽Q彈的口感；需要等待的「啫啫雞煲」，運用濃郁醬汁為雞腿肉和豬肝入味上色，十分下飯；老饕最愛的「腰果珍肝」，以鮮嫩芹菜搭配雞雜及腰果，讓人越吃越涮嘴。



「椒鹽鮮魷」搭配辣椒一起大火快炒，椒鹽調製的鮮香滋味非常下酒。(港幣75元／份)

— 盛記 —

熱炒

盛記

位置：香港中環士丹利街82號對面 電話：+852-2541-5678
營業時間：11:00~15:00、18:00~23:00 交通：港鐵中環站D2出口步行8分鐘

喜記避風塘炒辣蟹（銅鑼灣店）

地址：香港銅鑼灣謝斐道477-481號肇明大廈地下及1樓A室 電話：+852-2488-6665
營業時間：11:30~24:00 交通：港鐵銅鑼灣站C出口步行2分鐘

08

07



1. 湯底裡有數根豬筒骨，涮完火鍋料，啃骨邊肉最爽。
2. 午夜12點過後，到「皇煲骨火鍋世家」吃宵夜的人潮依舊川流不息。



皇煲骨火鍋世家 (杉樹街總店)

地址：香港九龍旺角大角咀杉樹街2-16號金基大廈1樓 電話：+852-2380-4441、9274-8116
營業時間：16:00~凌晨03:00 交通：港鐵旺角站A2出口步行12分鐘

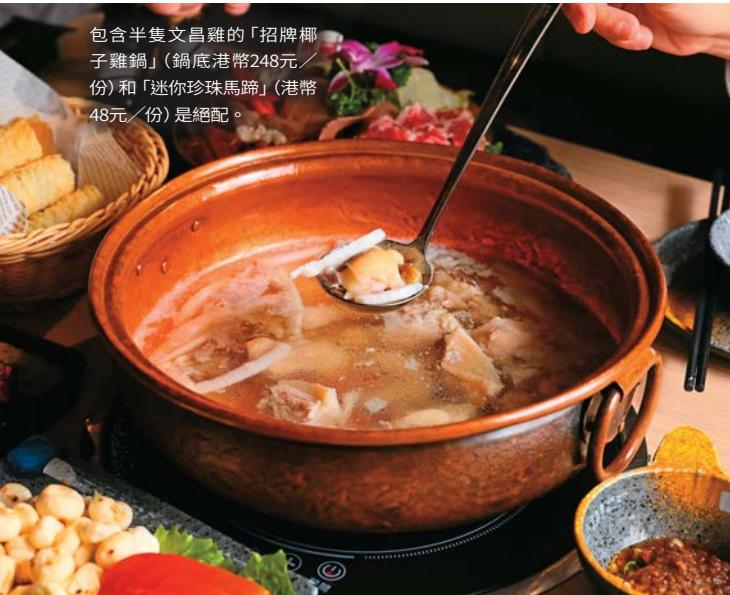
這天我們穿過新舊夾雜的建築，終於看到一棟斑駁大樓外掛著「皇煲骨火鍋世家」的招牌，搭著哐啷作響的電梯上到二樓，電梯門打開後好似進入另一個世界，時近午夜，街道上明明十分寂靜，這裡卻是燈火通明、杯觥交錯，靠窗的幾張大桌坐滿了人，空間裡煙霧蒸騰，的確是打邊爐該有的樣子。

這家店主打的是「正宗澳門豬骨煲」，用大支的豬筒骨煲出

濃湯，然後用濃郁湯頭涮菜吃，鍋底裡本就有附蘿蔔、玉米，我又刻意點了些清淡的蔬菜與火鍋料，想嘗試一下吸飽湯汁的味道，果不其然，「翡翠苗（豆苗）」、「鮮枝竹」（新鮮豆皮）最能感受豬骨湯頭的馥郁甜美，甚至會越吃越涮嘴。用這種濃厚湯底涮「雪花肥牛」「沙白蜆」味道也不錯。最驚喜的是「肥鵝腸」，不僅入口爽脆，還增添些許讓人口味的鮮香。

皇煲骨火鍋世家

—旺角—



包含半隻文昌雞的「招牌椰子雞鍋」(鍋底港幣248元／份)和「迷你珍珠馬蹄」(港幣48元／份)是絕配。



滾爺火鍋

—油麻地—

香港人熱愛打邊爐早就不新新聞，街頭巷尾都是火鍋店，而且花樣特別多，讓我們看得眼花撩亂，不過這回最被驚豔到的，是源自海南的椰子雞鍋。椰子雞鍋在香港不算少見，但說到可以半夜打邊爐，味道又足夠道地的，大概只有油麻地的「滾爺火鍋」，主理人Steven做鍋底非常講究，倒入兩顆新鮮椰青水，再加兩顆椰皇水，之後放入半隻文昌雞，蓋上鍋蓋等看到煙霧冒出，便立刻關火，讓餘溫泡熟雞肉，保持鮮嫩口感。

等沙漏滴完，雞肉差不多

熟了，就可以開吃，先喝一口湯，完全沒有想像中的椰奶味，清美甘甜的味道讓每個人都眼睛一亮，接著吃雞肉，果然夠嫩又滑，幾乎停不下來。滾爺的肉品也是精挑細選，Steven特別推薦香港本地的驕牛牛，這天我選了吊龍，就是脊椎旁的一條長肉，肥瘦相間，肉質略彈，確實好吃。除了椰子雞，這裡也有港式沙嗲、胡椒豬肚、養顏番茄、藥膳海鮮豬尾、麻辣龍蝦等豐富選擇，廚房裡幾座湯鍋咕嚕咕嚕冒著泡，香氣也一陣一陣往外飄散。如果想白天吃鍋，建議先打電話訂位，傍晚五點前進店打八折、六點前打九折。

滾爺火鍋 (旺角店)

地址：香港九龍旺角上海街428號地下 電話：+852-6890-6890
營業時間：17:00~凌晨05:00，週六、日12:00~凌晨05:00。
交通：港鐵油麻地站B2出口步行5分鐘

1. 鍋底真材實料倒入椰青、椰皇共4顆椰子水。

2. 「滾爺火鍋」旺角店主理人Steven說起打邊爐頭頭是道，看不出是疫情中半路出家開火鍋店的人。

3. 有豬肝、腰子、粉腸、肉片的「豬八戒拼盤」騰雲駕霧上桌。(港幣208元／份)

4. 稀有的驕牛「新鮮手切本地吊龍」，裝在乾冰木盒中出場。(港幣488元／份)

一 九龍城 —

這天氣候寒涼，我們點了

品也很專業，供應本地的驕牧肥牛的各種部位。如果預算足夠，可以嘗試招牌水晶蟹、鮑魚、爆



1

1.「秘製香炸黑松露餃」入口酥香，適合打發等湯頭沸騰的時間。(港幣68元／份、6個)

2. 從「厚福館」門口的水族箱就知道主打海鮮。

九龍城是打邊爐一級戰場，在南角道擁有兩家店的「厚福館」以足料靚湯、生猛海鮮殺出重圍。老客人都會認總店門口的一整排水族箱，堆得滿滿的水晶蟹、紅雞魚、花竹蝦、石蚌，都在「明示」這家的海鮮不同凡響。

「驅寒胡椒豬肚湯底」，光喝一口就辣到冒汗；不敢吃辣的人可以點盤「足料佛跳牆」、「龍皇巨頭蝦出巡龍蝦湯底」。不喜歡重口味的，也有「清甜蟹肉冬瓜海螺湯」、「潮州自己人湯底」可選，湯頭濃淡由人，自由度非常高。

等待鍋滾的時候，每桌都會祭。厚福館雖然主打海鮮，但肉頭（主動脈弓）吸飽辣汁更夠味。湯膏巨頭蝦，以同類型海鮮來說，價格還算合理，點店家設計好的套餐也十分划算。我們當天小試了一些，印象最深的是桂花蚌，涮幾秒入口，滑嫩甘美；豬黃喉頭、涮料各擅勝場，難怪能在火鍋店林立的九龍城打出一片天。



厚福館的「驅寒胡椒豬肚湯底」是冬季暖身聖品，喝一口就辣到冒汗。(鍋底港幣88元／份)

3. 厚福館的強項是海鮮，「新鮮花枝片」(前，港幣58元／份)

與「爽脆桂花蚌」(後，港幣128元／份)都軟嫩甘美。

4. 肉味濃厚的「鎮店即劏驕肥牛」。(港幣398元／大份)



厚福館 (九龍城總店)

地址：香港銅鑼灣登龍街1-29號金朝陽中心二期27樓 (Midtown) 電話：+852-2543-8222

營業時間：17:00～凌晨02:00 交通：港鐵銅鑼灣站F2出口步行6分鐘

去滾 —



1.「特級即日新鮮街市肥牛」(前，港幣288元／份)涮濃郁沙嗲鍋最好。

2.在銅鑼灣高樓環繞下打邊爐，是在「去滾」才有的體驗。

3.五顏六色霓虹燈管與趣味文字，構成懷舊港風的氛圍。



港島這頭的打邊爐老店不多，新派火鍋店大多主打新奇口味或獨特裝修設計，開在銅鑼灣Midtown二十七樓的「去滾」，就以懷舊復古港風虜獲食客的心，而在高樓露台吃火鍋更是絕無僅有的奇妙體驗。

火鍋鍋底的設計也相當新潮，有泰式「波士頓龍蝦冬蔭功」、橫掃大江南北的「酸菜魚」、被形容為「鞭鞭有力」的「川苔白芷當歸天麻魚頭」、「清酒煮卜鰓」，當然也有代表香港的「芫茜皮蛋滑豆腐」和「沙嗲湯底」，點鴛鴦鍋就可以一次嘗到兩種口味。

火鍋料則是中規中矩，牛羊豬雞、游水海鮮、各種丸餃蔬菜應有盡有，這天我們吃到紅色的珊瑚蚌，嘗了新鮮街市肥牛，品了Q彈的順德脆肉鲩魚片，感覺吃了這一鍋就能巨龍過江、生氣勃勃，正符合粵語「滾」的隱含寓意。

打邊爐

地址：香港銅鑼灣登龍街1-29號金朝陽中心二期27樓 (Midtown) 電話：+852-2543-8222

營業時間：17:30～凌晨02:00 交通：港鐵銅鑼灣站F2出口步行6分鐘

打邊爐



1.「黃明記」是開在九龍城的老字號粥粉麵館。
2.「豬什撈麵」展現店家處理豬內臟的純熟技術，淋上特製醬汁，是網友推薦的隱藏版美食。(港幣44元／份)

黃明記粥粉麵家

原先開在啟德道的老字號「黃明記」，疫情期間搬到不遠處的沙埔道重新開張，美食蔡瀾特別推崇這裡的芝麻撈麵、蝦米球、清蒸魚腩；周潤發來這必點手工製作的豬肉丸、墨魚丸、魚蛋及魚餃等「四寶」。不少網友推薦給粥品愛好者的「潮式泡粥」，與廣東粥把米粒完全煮化不同，仍保留米心，加上香菇、蝦米、筍絲、螺肉、豬肉片，把海陸鮮鹹全封印在這碗粥裡。

黃明記粥粉麵家
地址：香港九龍城沙浦道40-42號地舖
電話：+852-2716-2929 營業時間：11:00～凌晨01:00
交通：港鐵宋皇臺站B3出口步行7分鐘



1. 人氣湯品「胡椒豬肚雞湯」吃得到滿滿食材。(港幣50元／份)
2. 「即蒸蝦米腸粉」也是威記的特色小食。(港幣44元／份)
3. 位於深水埗汝州街的「威記粥品」，從早到晚生意都很好。

威記粥品 — 深水埗 —

櫺窗擺滿各種炸物的「威記粥品」，每逢用餐時段便座無虛席，不少人專門來這點碗「即食荔灣艇仔粥」，配著料比湯多的「胡椒豬肚雞湯」一起享用。雖然網友大都推薦「即蒸蝦米腸粉」，但放眼望去，本地人還是喜歡搭配「炸兩」。威記的腸粉

是有點厚度的粉皮，內裡的油條不走脆口路線，咬起來更像炸麵包，讓我想起金門和記的油條，老闆娘也對自家的炸物很有自信，離開前還招待我一顆炸煎堆，口感外酥內軟，還飄散濃濃白芝麻香氣，讓我有點後悔剛剛不該跟攝影分享。

威記粥品
地址：香港九龍深水埗汝州街226號地下C號舖
電話：+852-2525-6878 營業時間：06:00～22:00
交通：港鐵深水埗站A2出口步行2分鐘



1. 招牌「牛三寶湯麵」把牛腩、牛筋與牛肚都燉煮到位。(港幣60元／份)
2. 位於旺角煙廠街的「陳儀興牛什粉麵」空間新穎又復古。

陳儀興牛什粉麵

以潮州菜打冷小菜聞名的陳儀興，二〇一二年在旺角煙廠街開張「陳儀興牛什粉麵」，菜單設計淺顯易懂，讓初次造訪的人也能輕易找到必嘗菜餚。招牌「牛三寶」的金錢肚煮得入味軟滑，牛筋燉得恰到好處、牛腩肥瘦適中，搭配Q勁十足的鹹水麵與清甜湯底，讓人還想再來一碗。「我要晒」

是包含炸魚皮、炸雲吞與炸蝦棗丸等六種炸物組合，離開前店員還推薦限量供應的「牛沙瓜」，也就是牛的第四個胃，據說吃起來口感爽脆，只能留個遺憾待下次訪港再嘗。



陳儀興牛什粉麵
地址：香港九龍旺角煙廠街1-3號鴻祥大廈地下E號舖
電話：+852-6023-9939 營業時間：10:30～凌晨01:00
交通：港鐵旺角站E2出口步行6分鐘



1.本地人與遊客都吃得開心。



2

1

一九六八年開業的「廟街牛什粉麵」，開在彌敦道和油麻地廟街中間的巷弄，是目前所剩無幾的港式牛雜店，現在由一位冷面型男接手，雖然話不多，但是對自己的出品非常講究。「牛肚」燉得軟嫩入味，不加醬就很好吃，白蘿蔔吸飽肉汁後居然比肉還美味，早一點來可以試試每限量的牛心頭和牛舌。懶得選擇的人，也可以點型男老闆幫你配好的「牛什」，小碗港幣四十元、大碗港幣八十八元，就可以吃得很過癮。

廟街牛什粉麵

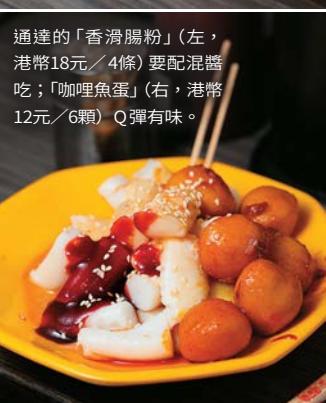
地址：香港九龍油麻地鴉打街18號地舖
營業時間：17:00~24:00，週日公休。交通：港鐵油麻地站C出口步行3分鐘

廟街牛什粉麵

「廟街牛什粉麵」的型男老闆細心地在剪開的牛肚上澆淋滾燙滷汁。

懷舊「脆油渣麵」的主角是炸豬皮與吸足湯汁的上海粗麵。(港幣42元／碗)

通達的「香滑腸粉」(左，港幣18元／4條)要配混醬吃；「咖哩魚蛋」(右，港幣12元／6顆)Q彈有味。



一油麻地—通達食店

每個地方都有獨屬本地的小吃，被稱為「旺角最旺」的「通達食店」，生意興盛的原因就在於集齊了香港人從小吃到大的「咖哩魚蛋」「魚肉燒賣」和「香滑腸粉」；就連懷舊的「脆油渣麵」這裡都吃得到，加一匙辣蘿蔔乾，拌勻來吃，就知道什麼是地人的童年滋味！難怪從早到晚都人潮不斷。或許因為生意太好，通達的規矩很多，禁帶外飲料之外，內用有低消港幣二十元。如果不想吃太飽，就買幾樣小吃站在門口立食，照樣可以吃得有滋有味。



1.「通達食店」門口永遠人潮洶湧，最好先決定吃什麼再進店。

2.通達門口總是有一大鍋沸騰中的咖哩魚蛋，吸引客人聞香上門。

通達食店

地址：香港九龍油麻地碧街44號與48號地下
電話：+852-2392-3043
營業時間：07:00~21:00
交通：港鐵油麻地站A2出口步行2分鐘



多寶的「炸大腸」(右，港幣16元／串)和「山根」(左，港幣10元／串)外酥內軟，非常可口。



從攤車轉往太子金魚街開店的「多寶美食」，整日人潮不斷。

—太子—多寶美食

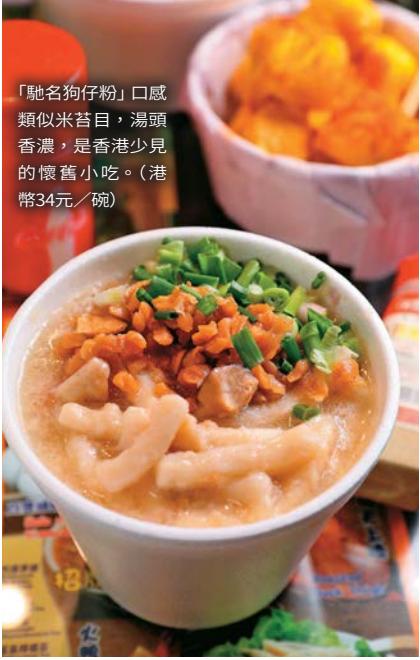
位在太子金魚街上的「多寶美食」，老闆多年前就在附近戲院前推攤車賣小食，轉入店面後，販賣的品項多了不少，不過最出名還是「炸大腸」。老闆堅持自己翻洗大腸，確保沒有異味，又保留一部分肥膏；套腸的手法也講究，不能太鬆也不能太緊，客人點單後再炸；熱騰騰拿到外紅白的大腸串後，自己在醬料盒淋

Q彈鬆軟，越嚼越甜，難怪這麼受歡迎。

小店由老闆夫妻與兒子一家三口共同經營，除了炸大腸，我們還試了插在竹籤上的「臭豆腐」，個頭挺大，聞起來臭，吃起來香，口感紮實；嚼起來類似麵筋的「山根」炸得外酥內軟，非常涮嘴，愛吃豆皮類食物的人應該都會喜歡。

多寶美食

地址：香港九龍太子水渠道30-32A號美星樓地下10號鋪
電話：+852-9311-0385 營業時間：11:30~23:00
交通：港鐵太子站B2出口步行5分鐘



「馳名狗仔粉」口感類似米苔目，湯頭香濃，是香港少見的懷舊小吃。(港幣34元／碗)

據說在上世紀五〇年代的香港，這種用糯米混合白米製作、形狀粗短像小狗尾巴的「狗仔粉」，配上濃郁湯汁和配料，一碗就能讓做工的人吃飽，因此成為受歡迎的新興小吃。後來香港經濟發達，這種吃粗餉的小線。記得撒上招牌辣粉或舀一匙辣蘿蔔乾，又是另一種風味。

- 1.「招牌火鴨翅」的稠度大約是台灣肉羹的3倍。(港幣39元／碗，加芫荽港幣5元)
- 2.開在旺角的「十八座狗仔粉」，24小時營業，越晚越熱鬧。

十八座狗仔粉(旺角店)

地址：香港九龍旺角通菜街139號地下B號舖
電話：+852-2318-1996 營業時間：24小時
交通：港鐵旺角站B2出口步行3分鐘

二十四小時營業，創業老闆年紀不大，卻用心讓這款香港懷舊食物發揚光大。

這幾年街頭小吃已成城市美食的顯學，米其林也特地闢出必比登這個專門推薦小吃的類別。剛開張一年就入列必比登的「十八座狗仔粉」，歷經疫情考驗再度回血，目前在港島、九龍共開出九家分店，每一家都是

十八座狗仔粉



- 1.在烘烤過的餅皮放上大量新鮮榴槤肉，並均勻抹入每個凹洞。
- 2.「恒發雞蛋仔」是九龍城的人氣街頭小吃，半夜也吃得到。
- 3.「原味雞蛋仔」蛋味香濃，一人就可吃掉一個。(港幣22元／個)

開在九龍城的「恒發雞蛋仔」，靠着別出心裁的鮮果入餡功夫，吸引大批食客，周潤發、朱茵等明星也愛這一味。「原味雞蛋仔」蛋味香濃，但恒發最拿手的是夾心雞蛋仔，芋頭、紅豆、南瓜、紫薯、芝麻入餡都不算稀奇，最厲害的是號稱全香港首創的鮮果夾心，夾的還是新鮮的金枕頭榴槤果肉。

我點了「鮮榴槤夾心雞蛋仔」，只見老闆先倒麵糊製作底層，再放上一大匙的榴槤果肉，並將果肉均勻抹入每一個凹洞中，差不多等了將近二十分鐘，才等到榴槤雞蛋仔出炉。雖然經過加熱，但麵皮不會太硬，包裹著溫熱的榴槤果肉，臭香四溢，喜歡這一味的人肯定流連忘返。

恒發雞蛋仔

恒發雞蛋仔

地址：香港九龍城街前圍道64號曉逸軒地下1號舖 電話：+852-2383-8093
營業時間：10:00~23:45 交通：港鐵宋皇臺站B3出口步行5分鐘



「鮮榴槤夾心雞蛋仔」外皮略焦脆，內在仍然軟嫩，榴槤氣味濃厚。(港幣50元／個)



1.「金泰沙冰」不賣冰，賣的是港式沙嗲及泰式酸辣串燒。

2.預烤過的食材再上烤爐，沒一會兒就燒烤完成。



淋上泰式酸辣汁
更加分的「豬頸肉」(左)與「雞軟骨」(右)。(皆港幣14元／串)



金泰沙冰

我點了網友大推的「雞翼肉」和「雞軟骨」，因為全都預烤過，女孩動作俐落翻烤，只等了幾分鐘就出爐。這時女孩

有一家名不符實的「金泰沙冰」，賣的不是冰，而是串燒。小店由泰國女孩打理，她會說簡單粵語，也可以指著同時標示中文和泰文的菜單點菜。菜單上羅列的都是適合燒烤的食材，如雞肉、牛肉、豬肉、雞肝、雞腎、雞心、墨魚丸、司華力腸與無骨鳳爪等，也有泰國口味的魚餅、蝦餅、泰國腸、酸豬肉。

在泰國移民主居的九龍城，有一家名不符實的「金泰沙冰」，賣的不是冰，而是串燒。小店由泰國女孩打理，她會說簡單粵語，也可以指著同時標示中文和泰文的菜單點菜。菜單上羅列的都是適合燒烤的食材，如雞肉、牛肉、豬肉、雞肝、雞腎、雞心、墨魚丸、司華力腸與無骨鳳爪等，也有泰國口味的魚餅、蝦餅、泰國腸、酸豬肉。

問我要哪一種醬料？一種是港式沙嗲，一種是泰式酸辣汁。我同時試了兩種，沙嗲的花生味很濃，適合雞翼等肉類食材，但比較容易膩口；混了紅綠辣椒、魚露、檸檬的泰式酸辣汁表現更出色，辣味跳躍、酸度開胃，不管海鮮或肉類，淋上這個醬汁都如虎添翼，下次去九龍城吃宵夜打邊爐，千萬記得要留一點胃給這家口味很有特色的燒烤小店。

金泰沙冰

地址：香港九龍城街前圍道21號A2舖 電話：+852-2383-7955
營業時間：14:00~23:00，週三公休。
交通：港鐵宋皇臺站B3出口步行5分鐘



1. 晶晶老闆獨創的「丸子奶黃西米露」，就是一碗液體版的奶黃流沙包。(港幣48元／碗)



2. 外觀新穎的「晶晶甜品」其實是從天后搬到灣仔的港式甜品老店。

香港人吃甜品的高峰不是下午，而是晚餐之後。這天晚上我們經過銅鑼灣的「港澳義順牛奶公司」就被店前人潮驚到，大部分人都是奔著他家的燉奶而來。義順的「雙皮燉奶」有冷熱兩種，怕甜的人最好選冷的，甜度較低，口感像牛乳；熱的燉奶非常嫩非常香，相對甜感比較高。其他加料品項如「紅豆燉豆」、「蓮子燉奶」也是經典，紅豆熬得顆粒完整，內在沙心；蓮子質地綿密，入口即化。跟香港傳統飲食店一樣，義順的用餐空間狹小，大家都是摩肩擦踵地並排而坐，雖然排隊人龍頗長，但轉檯速度很快，不用等太久就能入座。

晶晶老闆重開，晶晶的招牌仍然是老闆獨創的奶黃丸子與酒餡湯圓。愛吃奶黃流沙包的人，肯定會喜歡這一碗「丸子奶黃西米露」，就是一碗液體版的奶黃流沙包。

晶晶甜品



「楊枝甘露」芒果汁清甜，西柚肉清爽。(港幣44元／碗)

穿過白天人潮洶湧、晚上略顯昏暗的灣仔街市，來到灣仔道上燈火通明的「晶晶甜品」，這家外觀新穎的港式糖水店，原本是在天后開了二十八年的老店，二〇一二年歇業幾個月後在灣仔重新開張，並且把老店的綠黃竹簾和圓形招牌掛起來當作裝飾，讓老客人能驗明正身。

晶晶甜品

地址：香港灣仔灣仔道8號尚翹峰地下A1舖(近皇后大道東258號)
電話：+852-2578-6162 營業時間：13:00~23:00
交通：港鐵灣仔站A3出口步行6分鐘

這次到香港探店吃過這麼多食物，最讓我感到餘韻無窮的非「聰。C Dessert」莫屬。這是一家有故事的甜品店，幾經輾轉後，二〇一三年九月在灣仔重出江湖，光是一碗「龍眼椰果冰」就讓人久久難以忘懷，將六十顆去籽泰國龍眼冷凍後加奶油打成冰沙，放上椰果以及特別製作的西谷米，完全沒有加糖，吃起來有種特別的清甜卻令人三回味。招牌的「士多啤梨豆腐花」，將草莓打成雪酪，堆疊在軟嫩豆腐花上，綴上晶瑩剔透的西谷米，像古典女子乍然換上鮮亮洋裝，別有一番氣質，同樣讓人一嘗難忘。

這次到香港探店吃過這麼多食物，最讓我感到餘韻無窮的非「聰。C Dessert」莫屬。這是一家有故事的甜品店，幾經輾轉後，二〇一三年九月在灣仔重出江湖，光是一碗「龍眼椰果冰」就讓人久久難以忘懷，將六十顆去籽泰國龍眼冷凍後加奶油打成冰沙，放上椰果以及特別製

聰。C Dessert



1. 新開在灣仔的「聰。C Dessert」走的是時下流行的文青風。
2. 「士多啤梨豆腐花」結合軟嫩豆腐花與草莓雪酪，口感碰撞十分驚喜。(港幣42元／碗)

聰。C Dessert

地址：香港灣仔莊士敦道35-45號利文樓1D舖
電話：+852-2493-3349
營業時間：13:00~23:00，週五至24:00。
交通：港鐵灣仔站B2出口步行5分鐘



「紅豆雙皮奶」的紅豆顆粒完整，內裡綿沙。(港幣44元／碗)



1. 「蓮子雙皮奶」的蓮子蜜得恰到好處，燉奶入口即化，讓人十分回味。(港幣47元／碗)
2. 「港澳義順牛奶公司」每晚都是大排長龍。

港澳義順牛奶公司

晶晶甜品

「紅豆雙皮奶」的紅豆顆粒完整，內裡綿沙。(港幣44元／碗)
「蓮子燉奶」也是經典，紅豆熬得顆粒完整，內在沙心；燉奶入口即化，讓人十分回味。(港幣47元／碗)
「港澳義順牛奶公司」每晚都是大排長龍。

銅鑼灣

甜品

— 西灣河 —

被稱為港版「士林夜市」的

太安樓，是香港最多人居住的單一建築物。一樓商場匯聚各種港味小吃，而且大都營業至深夜，許多藝人網紅每隔一陣子就會來掃街做節目，讓太安樓美食聲名鵲起，越晚越熱鬧。

現在太安樓最出名的小吃大概就是「太安樓牛雜」、「海南雞專門店」，幾乎是一出店就陸續有人排隊；還有一家「東記」賣的是炭火沙嗲串燒，據說燒烤功夫非常厲害，但是晚上九點半才開張，我們來不及等他開門，只好下次再來揭祕。

這天我們從「娥姐粉果燒賣」吃起，娥姐說小店從中午營業到凌晨，都是她一人顧店，週二公休是為了準備一個星期的食材，光是包粉果就要幾個人花上一整天的時間，吃起來果然真材實料。但我最喜歡的還是娥姐現做的腸粉，只見她俐落地將粉漿倒入蒸盤中，撒上雞蛋、蝦米，沒入蒸盤中，撒上雞蛋、蝦米，沒

現在香港也少見的手工腸粉，可以選1或2種口味。(港幣38元／雞蛋、蝦米雙拼)

1. 娥姐的「粉果」都是一顆顆親手包製，內餡真材實料。(港幣24元／4顆)
2. 「娥姐粉果燒賣」終日客人川流不息，娥姐都會親切招呼。
3. 接到客人點單後，娥姐才會現做腸粉。



- 7.「太安樓牛雜」是最出名的攤位，賣的是香港人最愛的滷牛雜和湯粉麵。
- 8.「美姐糖水」的老闆美姐是廈門人，會跟台灣客人用福建話閒聊。
- 9.美姐的「楊枝甘露」清爽可口。(港幣30元／碗)



美姐糖水

位置：太安樓地下A3G4號舖
營業時間：14:00～凌晨02:00

金樺餅店

位置：太安樓地下A16號舖
營業時間：05:30～20:30

姊妹美食

位置：太安樓地下A3D號舖
營業時間：08:45～22:00

娥姐粉果燒賣

位置：太安樓地下A01號舖
營業時間：12:00～凌晨01:00，週二公休。

美姐的「腐竹白果薏米水」料多實在，而且有養顏美容功效。(港幣24元／碗)

幾分鐘就出爐一盤滑潤噴香的腸粉，叫人百吃不膩。

此時附近「金樺餅店」曾被選為香港最好吃的蛋塔也正在出爐，不過餅店晚上八點半就收攤，想吃得早點來買。從下午開張到深夜的「美姐糖水」則是另一個驚喜，看起來簡陋的攤檔，客人只能站著吃，沒想到港式糖水做得非常道地，「腐竹白果薏米水」清甜爽口；「芝麻糊」濃郁香醇；「楊枝甘露」甘甜可口。

後來美姐本人出現，熱情地用福建話跟我們閒聊，原來美姐是廈門人，到香港學了港式甜湯手藝，在太安樓開店已經幾十年，她笑著透露，自己有個台灣女婿，是女兒到台灣念書從台中帶回來的，目前在太安樓另一頭開店賣台式刨冰，但也是晚上五點才開門，讓我暗暗下定決心，下回一定要多留點時間在太安樓，繼續挖掘其中臥虎藏龍的美食祕密。



4. 太安樓是香港最多人居住的集合住宅，1樓商場則成為宵夜勝地。
5. 專賣雞蛋仔的「蛋記」，下午開始大排長龍。
6. 學生剛下課就到「姊妹美食」報到，等他家的椒鹽蜜糖炸燒賣和煎釀多寶。

太安樓

地址：香港西灣河筲箕灣道57-87號
交通：港鐵西灣河站B出口步行1分鐘

太安樓牛雜

位置：太安樓地下A3B號舖
營業時間：12:00～24:00，週二公休。

海南雞專門店

位置：太安樓地下A3B號舖
營業時間：11:00～21:30，週三公休。

蛋記

位置：太安樓地下A3B號舖
營業時間：12:00～凌晨01:00

- 5.「The China Bar」的酒吧深處，設有充滿音樂與律動光線的舞池。
 6.每間酒吧都會提供團友一小杯歡迎飲品。
 7.參加行程就能以優惠價在酒吧暢飲酒水飲品。



| 中環 | 蘭桂坊 Bar Hopping

就算沒來過香港，很多人都聽過蘭桂坊，因為它是全世界最著名的派對勝地之一。廣義來說，蘭桂坊指的是沿著中環德己立街、威靈頓街、雲咸街、和安里及崇華里的大小酒吧、俱樂部與餐廳等範圍，每到傍晚，很多外籍人士喜歡聚集在此，趁著 Happy Hour 先灌下幾杯黃湯，才算完成迎接夜晚的儀式。

雖然之前的疫情讓夜晚的蘭桂坊熱鬧度稍微減退，但相對地也讓遊客能以比較悠閒緩慢的步調感受香港夜生活。若初來乍到不知從何開始，由「香港蒲吧黨 Hong Kong Pub Crawl」推出的「蘭桂坊 Bar Hopping」行程可當作認識蘭桂坊的第一步。

要不是跟著蒲吧黨，一般人很難找到地點隱密的酒吧「Le Jardin」，雖然迎賓酒果凍不太吸引人，但店內擺放一台古董點唱機，服務生

笑說，常有客人喝得比較放鬆後會來點歌，當音樂響起時，往往都能把現場氣氛炒得超嗨。

下一家位於大廈2樓的「Geronimo」，則有可居高臨下欣賞蘭桂坊夜晚街道景色的窗台區。而參加行程的另一好處，是能在這裡以港幣50元的優惠價購入2瓶啤酒，或用港幣30元喝杯雞尾酒。隨著眾人逐漸酒酣耳熱，不少人因為聊得很投機，開始跟新朋友交換聯繫方式。老闆也分享祕辛，隨團攝影師總是趁現在捕捉遊客們最自然、真情流露的畫面。

位於對街的「The China Bar (Lan Kwai Fong)」是今晚最後一家酒吧，許多人到這個階段已藉酒精完全進入「狀態」，進店就直奔舞池，隨音樂律動熱舞；若還有體力，千萬別錯過壓軸的夜店行程，絕對是感受香港派對勝地最高潮的完美結尾。



「Pub Crawl」在國外又稱作Bar Hopping或Bar Surfing，廣東話就叫「蒲吧」，也就是一晚跑好幾間酒吧，由於酒吧大都集中在中環，很適合規劃夜間暢飲路線。

夜飲
je jam



夜晚造訪蘭桂坊，能體驗香港酒吧區絢爛的夜生活。



蘭桂坊 Bar Hopping

集合地點與活動時間：香港中環和安里18號 (Dead&)、21:00~24:00

行程說明：由香港蒲吧黨 Hong Kong Pub Crawl 主辦，含3間蘭桂坊酒吧的歡迎飲品

與1間夜店免費入場（當日行程內容以官網公告為準），詳情可參考 reurl.cc/QZvpZO

交通：港鐵中環站D2出口步行6分鐘



1. 空間時髦復古的「The Dispensary」，位於大館的警察總部大樓。

2. 「An Apple a Day一日一蘋果」酸酸甜甜，非常輕鬆易飲。(港幣148元／杯)

3. Aqua 餐廳集團創意酒吧總監Lorenzo Coppola，將香港民間療法與義大利調酒元素結合，推出8款Cure系列雞尾酒。



| 中環 | The Dispensary

位於大館1樓裡的時髦復古酒吧「The Dispensary」，前身是警察食堂。深愛香港生活文化的義大利調酒師Lorenzo Coppola，在最新酒單中以香港傳統民間療法為靈感，創作出8款治癒系調酒，酒鬼還能打開為該系列打造的百子櫃酒單，依「症狀」選擇喜歡或適合的「配方」。

向中式療法致敬的「口立濕」，使用龍舌蘭酒搭配百香果、香草、辣椒和青檸調製而

成，並加入吃中藥怕苦必備的酸甜可口山楂餅，這款調酒特別製作成一瓶迷你山楂罐，除了融合酸辣等風味，也很適合打卡拍照。

以兒時英文課本「An apple a day keeps the doctor away」發想的「一日一蘋果」，採用法國北部出產的一種蘋果白蘭地酒Calvados為原料，是一款風味平衡易飲的雞尾酒，最後可別遺漏擺在酒杯上方的酒漬小蘋果，酸甜脆口的滋味相當畫龍點睛。



以山楂餅為主視覺的「Chilli Haw Margarita口立濕」，選用龍舌蘭為基底，加入辣椒、青檸、香草與百香果。(港幣148元／杯)

The Dispensary

地址：香港中環荷李活道10號大館1座1樓 電話：+852-2848-3000

營業時間：15:00~23:45 交通：港鐵中環站D2出口步行10分鐘

禁止酒駕



酒後不開車安全有保障



喝下「Thief」前，建議先吃羊乳酪雪糕球，能感受更多風味層次。(港幣175元／杯)



1. 調酒師Evan參與最新酒單「ARGO Forestry」的創作，將香港常見元素製作成六大主題創意雞尾酒。

2. 「Goat Evolution-Flight」是一組以曼哈頓為靈感發想的創意調酒，從右至左分別是「Kid」「Buck」「Billy」。(港幣175元／組)

3. 香港四季酒店的「Argo」是亞洲50最佳酒吧榜單的常勝軍，酒吧設計也非常吸睛。



| 中環 | Argo

想要品嘗香港風土滋味，或許能從酒吧開始。位於香港四季酒店的人氣酒吧「Argo」，近來推出以「農林業(agroforestry)」為主題的酒單「ARGO Forestry」，大膽選用花崗岩、番薯、薑花、草莓、竹子與山羊等香港6種常見元素，每種主題製作出2款雞尾酒，一種是大部分人能預期的製作方式，另一種則意圖使人喝到出乎意料的味道。

作為山羊主題的第一杯調酒，「Thief」靈感來自會偷吃農場蔬果的山羊，調酒裡加入蜜瓜、無花果葉、紫蘇與Ratafia Rossi櫻桃酒等

元素，以奶洗澄清出透明酒液，而留下的奶油部分，經加熱隔離後製成羊乳酪雪糕球，調酒師Evan建議先吃雪糕再飲用酒體，讓味蕾感到更豐富的風味與層次。

「Goat Evolution-Flight」是一組以經典調酒曼哈頓創作的3杯調酒，其中一杯代表老山羊的「Billy」，Evan回顧創作歷程：「我們想像牠已吃過農場裡的各種作物，因此蒐集剩餘食材，包括檸檬皮、香草等，經炭烤後萃取出深棕色酒液。」這款調酒喝起來多了礦物與淡雅煙燻味，也為喜愛曼哈頓的酒鬼呈現嶄新風味。

Argo

地址：香港中環金融街8號(香港四季酒店大廳旁) 電話：+852-3196-8882

營業時間：17:00~24:00，週日公休。 交通：港鐵香港站E2出口步行6分鐘

| 中環 | The Savory Project

除了酸、甜、苦、辣，雞尾酒還能有哪些風味？由連續3年拿下「亞洲50最佳酒吧」第1名的香港酒吧COA主理人Jay Khan及Ajit Gurung，在2023年夏季推出的新酒吧「The Savory Project」，一如店名要向所有人宣告：雞尾酒的風味還有無限可能。

「Savory」原指鹹味、開胃、喚醒味覺的。Ajit解釋，店名代表他們想要呈現的調酒方向，不強調甜，而是以旨味、鹹味或經由各種食材

組合，創造出日常飲食呈現的多樣化滋味，都是他們想透過雞尾酒與大家分享的體驗。

舉凡肉類、海鮮、蔬果及世界各國的香料，都是他們的創作素材。招牌「Thai Beef Salad」靈感源自泰式牛肉沙拉，使用牛肉高湯、花生醬、椰汁、辣椒、檸檬混合蘭姆酒，再以澄清調酒方式過濾出清澈酒液，雖然味道複雜卻平衡細膩，讓人捨不得大口暢飲，反倒是小口地慢慢回味。

連續3年奪得亞洲50最佳酒吧冠軍頭銜的調酒師Ajit Gurung，與夥伴在2023年夏季推出全新酒吧The Savory Project。



1. 「The Savory Project」的裝潢運用大量的大地色系與自然建材。
2. 「Thai Beef Salad」創作靈感來自泰式牛肉沙拉，使用牛肉高湯、花生醬、椰汁、辣椒、檸檬與蘭姆酒。(港幣120元／杯)
3. 充滿印度風情的「Biryani」，以亞拉克酒、梅子燒酎為基底，加入奶油馬薩拉印度香飯、零陵香豆、鳳梨與胡椒等多重風味。(港幣120元／杯)



The Savory Project

地址：香港中環蘇豪士丹頓街4號地舖 電話：+852-2318-1588
營業時間：18:00~24:00，週一公休。 交通：港鐵中環站D2出口步行10分鐘



1. 使用波本威士忌與白蘭地調製的「Olive Oil Sour」，酒體上層是綿密泡沫，入口滑順且層次豐富。(港幣150元／杯)
2. 來到義式酒吧必喝的Negroni共推出經典、咖啡及柚子3款風味，其中「Yuzu Negroni」很好入口且香氣清新。(港幣130元／杯)
3. 燈光昏暗又時髦復古的「Bar Leone」，營造出輕鬆自在的喝酒氣氛。



Lorenzo Antinori在2022年帶領Argo闖進亞洲50最佳酒吧第3名，他主導的新酒吧著重推廣低干預雞尾酒文化。



| 上環 | Bar Leone

自2023年5月開幕以來便深受歡迎的「Bar Leone」，是前香港四季酒店Argo主理人Lorenzo Antinori自立門戶的新酒吧，整體氣氛融入調酒師不拘小節的魅力與幽默感，也將他成長的義大利首都羅馬「特拉斯提弗列」這個歷史悠久社區的生活氛圍融入其中。

Lorenzo在酒吧界的資歷相當精彩，曾待過倫敦傳奇酒吧Dandelyan、The Savoy酒店的The American Bar，並陸續擔任首爾與香港四季酒店旗下Charles H.和Argo酒吧的掌舵人，Argo開業不久後就獲得2022年度亞洲50最佳酒

吧第3名與同年度世界50最佳酒吧第28名。

Bar Leone的酒單主要分為3大區塊，義式開胃酒Aperitivi、義式酒吧必點的Negroni系列，還有不定期調整食材與基酒元素的Seasonal Cocktails等。其中改良自White Negroni的「Yuzu Negroni」，不僅帶有迷人柚子香氣，更因酒體平衡，酒感厚重卻十分好入口。隨時令調整配方的「Olive Oil Sour」，本季使用Michter's波本威士忌與義大利白蘭地，並加入檸檬、蜂蜜、橄欖油和蛋白，透過上層奶蓋泡沫，喝下去口感滑順、層次豐富。

Bar Leone

地址：香港中環必列者街11-15號地舖 营業時間：17:00~24:00，週一公休。
交通：港鐵上環站A2出口步行8分鐘

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



「Cardinal Point」是置地廣場告羅士打大廈頂樓新開的天台酒吧，能近距離收納中環美景。



1. 「Larry Bird」是鳳梨蘭姆酒搭龍膽香甜酒的熱帶雞尾酒。(港幣150元／杯)
2. 「East 8 Hold Up」加入伏特加、艾普羅香甜酒調製而成。(港幣150元／杯)
3. Cardinal Point吧台區牆面與天花板的前衛燈飾，皆是知名藝術家的作品。

| 中環 | Cardinal Point

2023年在中環置地廣場告羅士打大廈頂層45樓開幕的「Cardinal Point」，是中環最新的天台酒吧，近距離就能坐擁眼前的摩天輪、IFC 國際金融中心等地標景緻。Cardinal Point 的酒水由 Leading Nation 集團飲品總監 John Nugent 挑大梁，他選用世界各地的食材，對經典雞尾酒進行大膽創新和復古的詮釋。

調酒師推薦的必嘗雞尾酒是酒液晶瑩清澈的「Larry Bird」，使用普雷森鳳梨蘭姆酒與龍膽香甜酒為基底，加入白苦艾酒和鳳梨皮等調

製，是一杯靈魂裝著經典調酒 Jungle Bird，卻偽裝成 White Negroni 的熱帶調酒。另一杯則是承襲自倫敦知名酒吧 Mike and Honey 的英式經典調酒「East 8 Hold Up」，加入伏特加、艾普羅香甜酒、百香果、鳳梨、萊姆等原料，滋味複雜甜美。

酒吧命名取自羅盤上東西南北的方位，並象徵酒吧所處位置不只是能捕捉魔幻時刻的地點，也為造訪的人們提供感受黃昏溫暖陽光的所在，同時是能享受調酒、美食、藝術和音樂的摩登場域。

Cardinal Point

地址：香港中環置地廣場告羅士打大廈頂層45樓 電話：+852-3501-8560
營業時間：12:00～凌晨01:00 交通：港鐵中環站G出口步行5分鐘

| 銅鑼灣 | Skye

位於銅鑼灣柏寧鉑爾曼酒店27樓的「Skye」，是香港水泥叢林裡的空中綠洲，酒吧腹地遼闊，不僅擁有視野極佳的室內用餐區，露天區也寬廣舒適，而且 Skye 的地理位置得天獨厚，四周完全沒有其他高樓遮蔽，一旁還緊鄰綠意盎然的維多利亞公園，待在戶外欣賞橫跨香港島至九龍半島的維港兩岸風景，就已值回票價。

若不確定用什麼飲品佐搭眼前美不勝收的夜景，以星座為靈感的系列調酒與經典調酒都頗有好評。Skye 的餐點也很值得一嘗，招牌甜點「港式奶茶焦糖燉蛋、焦糖脆餅」特別使用造型經典的黑白淡奶馬克杯，烤布蕾口感綿密細緻，完美呈現港式奶茶的濃厚滋味。

由於交通便利與180度環景視野，Skye 的戶外座位區時常一位難求，建議傍晚前就先來酒吧卡位，小酌一番後也可轉移到室內區，悠閒大快朵頤法國主廚精心料理的法式佳餚。



1. 必吃甜點「港式奶茶焦糖燉蛋、焦糖脆餅」不只外型復古，奶味也很香濃。(港幣100元／份)
2. 提供小酌靈感的星座調酒系列很受遊客歡迎。(港幣120元／杯)
3. 若想點硬派調酒，也能點杯「Negroni」試試調酒師手藝。(港幣140元／杯)

天台酒吧「Skye」位於銅鑼灣柏寧鉑爾曼酒店27樓，絕佳視野可飽覽港島與九龍的維多利亞港夜色。



Skye

地址：香港銅鑼灣告士打道310號27樓(香港柏寧鉑爾曼酒店) 電話：+852-2839-3327
營業時間：(雞尾酒供應)12:00～凌晨00:30 交通：港鐵銅鑼灣站E出口步行3分鐘

禁止酒駕



酒後不開車安全有保障



「Twenty Fifth Hour」的主理人Kenzo擅長實驗性的調酒。



1. 「Summer」必須預訂Tasting Menu才喝到。(港幣748元／套)
2. 「Honeybee」以甜感調酒搭帶有芥末味的旱金蓮調製。(港幣138元／杯)



| 中環 | Twenty Fifth Hour

曾在香港W Hotel的Woobar及東隅Sugar坐鎮的首席調酒師Kenzo，疫情期間於中環陸羽茶室大廈13樓推出新酒吧「Twenty Fifth Hour」，近期以日本四季主題與8種不同基酒元素設計的Tasting Menu是這裡的最大特色。

「Summer」運用皮斯可酒為基底，融入苦瓜、李子及葡萄，並配上特製風味的日本鮑

魚，由於Cocktail Pairings的每道甜鹹點須另外製作，因此只限週二與三供應，每晚最多服務8位，須提早預約。

提供單杯服務的12杯創意調酒，許多靈感來自Kenzo的人生經歷，比如「Honeybee」以帶有芥末味的旱金蓮搭甜蜜酒液，用來比喻人與人的情感須經過摩擦，才有機會開花結果。

Twenty Fifth Hour

地址：香港中環士丹利街24-26號13樓 電話：+852-5546-8540

營業時間：18:00～凌晨01:00，週五、六至凌晨02:00，週日公休。 交通：港鐵中環D2出口步行5分鐘



酒吧空間像是地下水庫般的第三世界。



1. 「Bread and Butter」(前)像是杯口感濃稠的太妃糖奶油餅乾；平衡與比例極佳的「Highball」(後)也是客人晚餐最常點的開胃酒。(皆港幣170元／杯)
2. 「Artifact Bar」隱藏在怡和大廈美食街的不起眼角落。

Artifact Bar

地址：香港中環康樂廣場1號怡和大廈LG樓5 & 7號舖 電話：+852-6468-8762

營業時間：17:00～凌晨01:00，週五、六至凌晨02:00，週日、一公休。

交通：港鐵中環站E出口步行5分鐘

1. 「Big Catch」以伏特加蒸餾萃取牡蠣殼與辣醬風味，加入百香果、粉紅古法氣泡酒，像是在品嘗一碗酸香冷湯。(港幣120元／份)
2. 「Lookout Farm」以杏仁奶凍、零陵香豆、3種蘭姆酒及檸檬蛋黃醬製作而成。(港幣120元／份)



| 上環 | The Old Man

以海明威著作《老人與海》命名的「The Old Man」是最早在亞洲50最佳酒吧大放異彩的香港酒吧。酒吧空間以暗色系裝潢為主調，吧台採T字型坐法，讓酒客能圍繞餐桌並欣賞調酒師製作過程。酒單構思同樣發想自海明威，比如他曾在古巴哈瓦納郊區購買瞭望農場的土地，這杯「Lookout Farm」以杏仁奶凍、零陵香豆、3種蘭姆酒及檸檬蛋黃醬製作而成，入口時風味複雜但細膩平衡，有點像是豆奶飲品；「Big Catch」以伏特加蒸餾萃取牡蠣殼與辣醬風味，加入發酵百香果、酪梨糖漿、粉紅古法氣泡酒、手指青檸，風味更像是一碗冷湯。

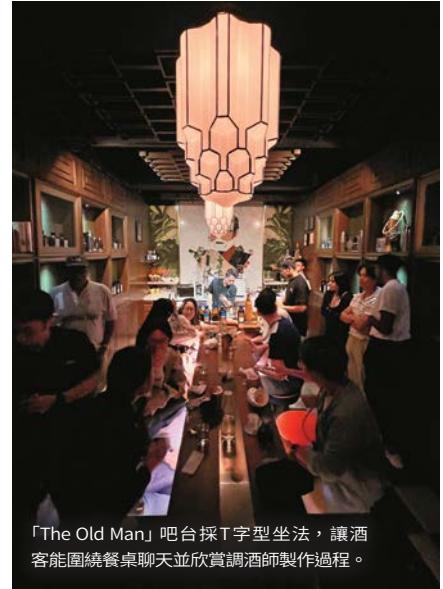
The Old Man

地址：香港中環蘇豪鴨巴甸街37-39號低座地舖

電話：+852-2703-1899

營業時間：17:00～凌晨01:00，週四～六至凌晨02:00。

交通：港鐵上環站A2出口步行11分鐘



「The Old Man」吧台採T字型坐法，讓酒客能圍繞餐桌聊天並欣賞調酒師製作過程。

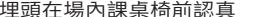
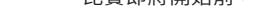
| 中環 | Artifact Bar

香港酒吧的種類多元且個性鮮明，座落中環怡和大廈美食街Baseball 02隱密角落的「Artifact Bar」，是由獲得2023亞洲50最佳酒吧最佳調酒師肯定的Beckaly Franks，以及藉由另間酒吧「Mostly Harmless」拿下第33名殊榮的Ezra Star組成的調酒師團隊創立。酒吧空間是宛如地下水庫的「第三世界」，流線型的座椅與間隔，讓人非常享受待在這裡的迷人氛圍。Artifact主打世界各地的陳年烈酒，尤其是喝起來猶如太妃糖奶油餅乾的招牌雞尾酒「Bread and Butter」和比例完美的「Highball」都是必點飲品。

禁 止 酒 駕



酒 後 不 開 車 安 全 有 保 障



5. 現場有各種遊戲炒熱氣氛。
6. 到香港體驗獨一無二的夜間賽馬，可以享受小賭怡情的樂趣。
7. 若不知如何投注，現場有工作人員提供手把手教學。
8. 遊客們會跟馬場吉祥物合影。

跑馬地馬場

地址：香港跑馬地黃泥涌道

入場須知：馬場會在首場賽事開跑前2小時開放至尾場賽事，使用八達通繳付港幣10元入場費，即可經公眾席入口進入公眾席範圍，進場須年滿18歲。

網址：entertainment.hkjc.com 交通：香港路面電車（叮叮）跑馬地總站下車步行7分鐘



香港的夜晚除了吃飯喝酒，還有各種娛樂體驗，不論造訪觀景勝地，或參與賽馬嘉年華，都可以挖掘到不同於白天的繽紛風采。

夜遊

je jau

下注之後，看馬兒們狂奔至終點的過程，非常刺激。



1. 情侶依偎在船艙舒適的榻上，自拍、賞景兩相宜。
2. 在微醺氣氛中，感受在海上欣賞幻彩詠香江的獨特體驗。
3. 沿途經過港九許多地標建築。

張保仔維港巡航

雖然每日往來維多利亞港的船舶多不勝數，但視線所及絕對無法忽略海上那一抹紅帆，在眾多船隻中扮演「顯眼包」角色的，是以海盜命名的「張保仔」和「大張保」。這兩艘木製中式三桅帆船皆由本地造船廠老師傅手工打造，與現代遊艇相比，兩層樓的帆船造型古色古香，揚著香港代表性的紅帆，甲板總面積約454坪，分為船艙與露天區，最多可帶著80名乘客揚帆啟航。

每日傍晚出航，來往於尖沙咀文化中心1號碼頭及中環9號碼頭之間，船程約45分鐘。這天我參加一天僅有一班的「幻彩詠香江航遊」，晚上7點45分登船，帆船在8點整恰好開航至維港中央，以海上視角欣賞雷射燈光照亮港口與沿岸摩天高樓構成的絢麗天際線及音樂表演。坐在船頭，拎著一杯紅酒，置身海中親身體驗壯觀燈光秀實境演出，這一刻，我是名符其實的夜景富翁。



揚著香港經典紅帆的「張保仔」與「大張保」中式三桅帆船，絕對是維多利亞港中的「顯眼包」。

張保仔維港巡航

搭乘地點：尖沙咀文化中心1號碼頭或中環9號碼頭

行程內容：「維多利亞港晚間航遊」每日16:40、17:30、18:30、20:30登船，成人港幣270元、兒童港幣170元；「幻彩詠香江航遊」分別於19:30與19:45由中環與尖沙咀碼頭上船，成人港幣330元、兒童港幣230元。以上航程皆為45分鐘，附1杯飲料。可透過各旅遊網站或上官網購票。 網址：www.aqualuna.com.hk

1. Big Bus九龍夜遊的集合與下車地點都在K11 MUSEA Donut Playhouse前面。
2. 在巴士上居高臨下欣賞女人街逛街人潮，十分有意思。



Big Bus出發後第一個看到的是象徵奢華的半島酒店夜色。



3. 充滿藝文氣息的戲曲中心在夜色中顯得造型獨特。
4. 經過海濱路段時，會欣賞到港島區五光十色夜景。

Big Bus 九龍夜遊

蒐集香港夜景的方式五花八門，最愜意的莫過於搭乘源自英國的雙層巴士，目前「Big Bus」在香港推出3種行程，包括香港島與赤柱2條日間路線，以及每晚7點從尖沙咀出發的「九龍夜遊」，車上提供WiFi與10種語言的錄音解說，若希望坐在較好的觀景位置，建議提早前往排隊選位。

1小時車程中，首先映入眼簾的是象徵奢華的半島酒店與維多利亞港夜色，穿過栢麗購物大道前往繁忙的彌敦道，經過旺角、女人街、廟街等散發老香港味道的街區，還能欣賞到天際SKY100，以及座落西九文化區的戲曲中心與香港故宮文化博物館，感受新舊互融的風景，途經名店林立的廣東道與著名的天星碼頭，最後巴士停在出發時的同個地點K11，此時正好是晚上8點，完美銜接準時開始的幻彩詠香江燈光音樂匯演。

Big Bus 九龍夜遊

搭乘地點：香港尖沙咀梳士巴利道18號 (K11 MUSEA Donut Playhouse)

行程內容：每日19:00出發，車程約1小時，中途沒有停靠站，每人港幣286元起，可透過各旅遊網站或上官網購票。
網址：www.bigbus.com/zh-hant/hong-kong/hong-kong-night-tour-ticket

盧吉道是一條擁有百年歷史的山徑，沿途伴隨樹林與維多利亞港的景色，頂端的觀景台則能欣賞香港島與九龍半島燈火通明、絢爛遼闊的夜景。



盧吉道夜景看到飽

1. 要前往觀景台，須從山頂纜車站後面的盧吉道步行約20分鐘。

2. 「盧吉道觀景台」被譽為香港島山頂最佳的免費觀景勝地。

3. 遊客可搭乘纜車抵達山頂，並感受全新車廂的開闊視野。



舉目笑收港島無敵夜色

維港海景第一排

「炮台山東岸公園」是一條長約360公尺的海濱長廊。



「VICTORIA HARBOUR」燈箱是東岸公園的人氣打卡點。

炮台山東岸公園最歡迎的裝置藝術，位於開放一般民眾進入的防波堤，末端的「花芯」形狀排風口周遭還能360度飽覽維港風光。



炮台山東岸公園

點燈時間：17:00~23:00

閃亮灣仔利東街

4. 利東街每晚都會點亮燈飾，店舖多在晚間10點打烊，若想拍下璀璨的燈光街景，建議提早造訪。

5. 利東街曾是香港婚慶專屬的「囍帖街」，現已重新打造為交融中西浪漫氣息的步行街，匯集潮流品牌、露天茶座與特色餐廳。

利東街

點燈時間：17:00~22:00





西九龍海濱長廊

長1.8公里的「西九龍海濱長廊」，位於西九龍填海區南面，背靠M+博物館、香港故宮及眾多海邊餐廳，可望向港島西部及維多利亞港，近來成為觀賞夜景的新去處。

幻彩詠香江

每晚8點登場的世界最大免費實景秀，以柏林作曲家Christian Steinhäuser與香港管弦樂團合作的音樂與燈光匯演串連起維多利亞港兩岸的啟德郵輪碼頭、尖沙咀、港島共44座地標及摩天大樓，展現「和諧相融」主題。

由國際景觀建築師James Corner以香港電影為主題設計的「星光大道」，披著電影底片高舉明珠的金像獎女神像，標誌著香港電影的年度盛事。



幻彩詠香江 / A Symphony of Lights

最佳觀賞地點：香港文化中心外的尖沙咀海濱長廊及星光大道

免費笑納九龍百萬夜景



嘉頓山百萬夜景

位在美荷樓後方的喃嘸山，近年被網友冠上「百萬夜景」稱號。這裡是老一輩深水埗人的拍拖勝地，嘉頓兩字源自老牌的「嘉頓麵包公司(Garden)」，上到山頂可將庶民夜景盡收眼底。



1. 沿著美荷樓旁的晨運徑爬400多個階梯，就可到達山頂。

2. 1954年建成的美荷樓是香港公屋源起，現在已重生為青年旅館。

深水埗喃嘸山

觀賞路線：自港鐵深水埗站D2出口步行，沿欽洲街往嘉頓麵包公司，途經巴域街，看到美荷樓青年旅館後，依樓旁晨運徑指標，循階梯往上至喃嘸山頂，單程需時約30分鐘。

海運觀點

海港城請來國際知名建築事務所Foster + Partners打造廣達6,500平方呎、包括一個人工草坪、可容納約200人、臨港向西的觀景平台。「海運觀點」坐擁270度維港景觀，是欣賞日落晚霞及繽紛夜景的最佳地點。



海運觀點

開放時間：07:00~24:00

嗜辣者必買的家樂牌「辣鮮露」與「麻辣鮮露」。(港幣11~13.8元／瓶)

香港本地酒廠「少爺啤酒」「英雄啤酒」的產品，在惠康超市也都買得到。(港幣30元起／罐)



6. 沒時間去甜品店，也可以買金燕牌的「合桃黑芝麻霜」「川貝杏仁霜」回家解嘴饑。(港幣24元／盒)

7. 老麵廠「壽桃」出品的「港式沙嗲牛肉麵」「咖哩魚蛋仔麵」「番茄牛肉麵」「炸醬生麵皇」。(皆港幣7.8元／包)

8. 銅鑼灣的24小時惠康超市，宛如夜貓子出沒的不夜城。

9. 惠康超市的商品琳瑯滿目，可以找到不少港味特產。



香港銅鑼灣惠康超級廣場

地址：香港銅鑼灣記利佐治街25-29號翡翠明珠廣場地下
營業時間：24小時



6. 沒時間去甜品店，也可以買金燕牌的「合桃黑芝麻霜」「川貝杏仁霜」回家解嘴饑。(港幣24元／盒)

7. 老麵廠「壽桃」出品的「港式沙嗲牛肉麵」「咖哩魚蛋仔麵」「番茄牛肉麵」「炸醬生麵皇」。(皆港幣7.8元／包)

8. 銅鑼灣的24小時惠康超市，宛如夜貓子出沒的不夜城。

9. 惠康超市的商品琳瑯滿目，可以找到不少港味特產。



1. U購select深水埗店的空間不大，商品擺放很集中。
2. 午夜的深水埗街頭燈火通明，吃逛買的人潮川流不息。



香港夜未眠 24小時買買買

香港是免稅的購物天堂，商店大都很晚才關門，可入手各種港味伴手禮的當地超市如惠康，在尖沙咀、佐敦、旺角的分店都開張到半夜2點。銅鑼灣的惠康、深水埗的U購select更是24小時營業，專門服務睡不著的夜貓子。



3. 經常在茶餐廳看到的「黑白淡奶」。(港幣9元起／罐)
4. 捷榮出品的「港式奶茶」「鴛鴦」沖泡包。(港幣37元／2盒)
5. 24小時無休的「U購select」深水埗店，午夜過後仍然門庭若市。

U購select (深水埗店)

地址：香港九龍深水埗福榮街74-78號地下
營業時間：24小時

