

HOT CAFÉ PRODUCTS INTRODUCTION

HOUSE MADE CHINESE NO.1 BLACK TEA 中华祁红茶

祁红茶是祁门红茶的简称，唐代就已出名，至今已有 1000 多年历史。祁门茶叶条索紧细秀长，汤色红艳明亮，特正宗产地在中国安徽省西南部黄山支脉区的祁门县一带。当地的茶树品种高产质优，植于肥沃的红黄土壤中，而且气候温和、雨水充足、日照适度，所以生叶柔嫩且内含水溶性物质丰富，又以 8 月份所采收的品质最佳。祁红外形条索紧细匀整，锋苗秀丽，色泽乌润(俗称“宝光”)；内质清芳并带有蜜糖香味，上品茶更蕴含着玫瑰花香(号称“祁门香”)，馥郁持久；汤色红艳明亮，滋味甘鲜醇厚。清饮最能品味祁红的隽永香气，即使添加鲜奶亦不失其香醇。春天饮红茶以它最宜，下午茶、睡前茶也很合适。

HOUSE MADE LONGAN AND JINGER BLACK TEA 八宝姜茶

姜红茶是传统中国民间饮料，也是英国人特别喜欢的饮料。可发汗解表，温肺止咳，对流感、伤寒、咳嗽等疗效显。饭后饮用姜茶，有发汗解表、温肺止咳的功效，有利于治疗流感、伤寒、咳嗽。龙眼治疗虚劳羸弱、失眠、健忘、惊悸、怔忡、心虚头晕效果显著，久食可“使人轻身不老”；龙眼还能补气养血，对神经衰弱、更年期妇女的心烦汗出、智力减退都有很好的疗效。

ICED BUBBLE TEA TAIWAN STYLE 台式泡沫奶茶

奶茶在中国、印度、英国、新加坡、马来西亚、以及台湾、香港、澳门等世界各地都十分普及。印度奶茶，以加入玛萨拉的特殊香料闻名；香港奶茶则以丝袜奶茶著称；台湾的珍珠奶茶更独具特色。奶茶兼具牛奶和茶的双重营养，是家常美食之一。

CHINESE “COFFEE” TEA 中华咖啡

中华咖啡由“红茶馆”原始店的创始人王先生首创。王先生年轻的时候曾在法国勤工俭学 11 年，非常喜爱法国咖啡。1917 年，他返回中国后，在他的家乡创建了一间茶店，兼营咖啡，取名“红茶馆”。他在红茶的制作流程中，借鉴了咖啡制作的心得，独创出浓郁咖啡香型的红茶饮料，后人誉之为“中华咖啡”。

CHINESE CLESSIC GREEN TEA 中国绿茶

茶原产中国，在《神农本草经》中已有记载，距今约有五千年历史，自唐宋以后长足发展。中国茶有六大系数千品种，六大系即绿茶、红茶、花茶、乌龙茶、白茶、紧压茶。中国茶从原生志勤人工培植，到流程工艺和冲泡的技艺，形成深厚的茶文化。

ICED PURE PLUM JUICE WITH RAISIN 水晶酸梅汁

酸梅汁又叫酸梅汤。古籍中所载“土贡梅煎”，就是一种最古老的酸梅汁。南宋《武林旧事》中所说的“卤梅水”，也是类似酸梅汤的一种清凉饮料。现在我们喝到的酸梅汤是清宫御膳房为皇帝制作的消暑解渴饮料，后来流传到民间。它比西欧传入我国的汽水要早 150 年。酸梅汁是老北京传统的消暑饮料，在炎热的季节，多数人家会买乌梅来自行熬制(也有用杨梅代替乌梅)，里边放点白糖去酸，

冰镇后饮用。

ROSE BUD TEA 玫瑰花茶

玫瑰花茶是用鲜玫瑰花和茶叶的芽尖按比例混合，利用现代高科技工艺窈制而成的高档茶，其香气浓轻兼具，和而不猛。玫瑰花是一种珍贵的药材，美容养颜，通经活络，软化血管，对于心脑血管，高血压，心脏病及妇科有显著疗效。调和肝脾，理气和胃。在《本草纲目》中已有论述。

CHRYSANTHEMUM BUD TEA 菊花茶

据古籍记载，菊花味甘苦，性微寒；菊花茶的功效有散风清热、清肝明目和解毒消炎等作用。《本草纲目》中对菊花茶的功效与作用也有详细的记载：菊花茶具有性甘、微寒，具有散风热、平肝明目之功效。《神农本草经》认为，白菊花茶能“主诸风头眩、肿痛、目欲脱、皮肤死肌、恶风湿痹，久服利气，轻身耐劳延年。”现代医学也研究证实，菊花的功效与作用：具有降血压、消除癌细胞、扩张冠状动脉和抑菌，长期饮用能增加人体钙质、调节心肌功能、降低胆固醇，适合中老年人和预防流行性结膜炎时饮用。对肝火旺、用眼过度导致的双眼干涩也有较好的疗效。同时，菊花茶香气浓郁，提神醒脑，也具有一定的松弛神经、舒缓头痛的功效。菊花可扩张冠状动脉，增加血流量，降低血压，对冠心病，高血压，动脉硬化、血清胆固醇过高症都有很好的疗效。

OSMANTHUS BUD TEA 桂花茶

桂花除富于寓意和用作观赏以外，还是窈制花茶，提炼芳香油和制造糖果、糕点的上等原料。茶叶用鲜桂花窈制后，既不失茶的块味，又带浓郁桂花香气，饮后有通气和胃的作用，很适合于胃功能较弱的人饮用。

CHINESE WOLFBERRY BUD TEA 枸杞茶

枸杞茶是采用宁夏地产枸杞树根、叶、花、果及菊花等为原料，经科学配方制成，枸杞茶将枸杞根、叶、花、果中各种独有的营养成分，药用成分有机地融合于一体，平和了枸杞根、叶的寒性，凉性及枸杞干果的温性，取长补短使枸杞的滋补药性更为平和有效，易于人体吸收利用。

DOUBLE CHOCOLATE HOT DRINK 倍浓巧克力热饮

巧克力的主原料是可可豆。最早拿来饮用的是玛雅人，16 世纪初期由西班牙人传入欧洲，他们将可可豆磨成粉，加入水和糖，在加热后被制成的饮料称为“巧克力”，深受大众的欢迎。红茶馆的无糖巧克力热饮，以白巧克力为底料，现场新鲜配制，不含糖粉，口味纯正，特别顺滑。

RICE WINE SOUP WITH OSMANTHUS 桂花米酒羹

米酒，酒酿又名醪糟，古人叫“醴”。是南方常见的传统地方风味小吃。主要原料是江米，所以也叫江米酒。酒酿在北方一般称它为“米酒”或“甜酒”。

MILK PUDDIN HONGKONG STYLE 姜撞奶

姜撞奶是以姜汁和牛奶为主要原料加工制作而成的一种甜品，它源于珠江三角洲，味道香醇爽滑，甜中微辣、风味独特且有暖胃表热作用。

PITA BREAD SOAKED IN CHICKEN SOUP WITH POTHERB MUSTARD AND MEATBALL

雪菜肉丸泡馍

泡馍的特点是料重味重，肉烂汤浓，香气诱人，食后余味无穷，又有暖胃之功能。陕西省著名小吃，历史悠久。早在明代崇祯年间，西安就有了专营羊肉泡馍的“天锡楼”，在西北地区颇有影响。西安牛羊肉泡馍的出名，还有一个有趣的传说。相传，宋太祖赵匡胤未得志时，生活贫困，浪落长安(今西安市)街头。一天，身上只剩下两块干馍，因丈干硬无法下咽。恰好，路边有一羊肉铺正在煮羊肉，他便去恳求给一碗羊肉汤，以便把馍泡软再吃。店主见他可怜，让他把馍掰碎，浇给了一勺滚烫的羊肉汤泡了泡。赵匡胤接过泡好的馍，大口吃了起来，吃得他全身发热，头上冒汗，饥寒全消。十年后，也就是公元 960 年，赵匡胤当了北宋的开国皇帝，称为太祖。一次出巡长安，路经当年那家羊肉铺，香气四溢，不禁想起十年前吃羊肉汤泡馍的情景，便令停车，命店主做一碗羊肉汤泡馍。店主一下慌了手脚，店内不卖馍，用什么泡呢？忙叫妻子马上烙几个饼。待饼烙好，店主一看是死(未发酵)面的，又不太熟，害怕皇帝吃了生病，便只好把馍掰得碎碎的，浇上羊肉汤又煮了煮，放上几大片羊肉，精心配好调料，然后端给皇上。赵匡胤吃后大加赞赏，随即命随从赐银百两。这事不胫而走，传遍长安。于是来店吃羊肉汤泡馍的人越来越多，形成长安的独特风味食品。北宋大文学家苏东坡曾有“陇饌有熊腊，秦烹惟羊羹”的赞美诗句。及至明崇祯十七年(1644 年)，西安专营牛羊肉泡馍的“天锡楼”在桥梓口开业。回族名厨马建行掌勺，食客盈门，生意兴隆，誉满古城。清末庚子之役，慈禧太后携光绪皇帝逃居西安，曾慕名来此品尝，倍加赞扬。