



## 东方大酒店体验英式下午茶 绅士淑女的雅致盛宴

食记 发布于 2024年02月24日 09时00分 · 最后更新 2天前 · 报导、摄影：潘佳洁

# 东方大酒店体验英式下午茶 绅士与淑女的雅致盛宴

下午茶 hightea 世界文化遗产东方大酒店 槟城

16  
次转发

16

ADVERTISEMENT

到槟城世界文化遗产东方大酒店（E&O）品味英式下午茶，仿佛踏入了一片宁静的角落，老外最钟爱的英式下午茶体验将您带入片刻宁静之境。坐在窗前，静静欣赏著海景，聆听著优美的音乐，不慌不忙地拿起手上的餐具，慢慢地挑选心仪甜点，可谓人生一大享受！



英式下午茶注重的是用餐品质和体验，而非追求饱腹感。

如今下午茶的需求和品质越来越高，与大多数酒店提供的下午茶相若，东方大酒店推出的三层式下午茶餐点，每份下午茶包含一壶正宗的英式茶，价格为每人99令吉起。另加148令吉可无限续杯红酒、啤酒及House Pouring Spirits；若是想无限续杯意大利气泡酒普罗赛克（Prosecco），需额外加248令吉++。

00:00/01:34 司机撞后逃被围殴致死 死者为贩毒通缉犯! 【东方头条】2024...

东方大酒店提供的英式下午茶点心小巧玲珑，口味甚多但不至于过于饱腹，还可品尝到许多经典的英国点心，如（Scones）、烟熏鞑靼三文鱼三文治（Smoked Salmon Tartare Sandwich）、凉拌蟹肉丝三文治（Crab Meat Slaw Sandwich）、蔬菜炖鸡肉包（Corn Fed Chicken Ragout）、黑松露香煎蛋罌粟面包（Truffle Scented Egg Poppy Seed Crusted Butter Bun）、腌泡吞拿鱼片三文治（Marinated Tuna Flakes Sandwich）、菠菜脆皮咸派（Organic Spinach Quiche）、黄瓜莴萝奶油芝士三文治（Cucumber Dill and Cream Cheese Sandwich）、水果蛋糕（Fruit Cake）、核桃布朗尼（Walnut Brownies）、特浓朱古力挞（Double Chocolate Tart）及红丝绒蛋糕（Red Velvet Vanilla Eclair）。



最正统的英式道地司康吃法是将司康、手工莓果果酱、手工英式凝脂奶油（Clotted Cream），一定要



精心制作的下午茶点心口味各异，色泽诱人，不仅在视觉上愉悦，味觉上也极其享受。  
ADVERTISEMENT



英式下午茶备有甜点和咸点，可以来一口甜的再来一口咸的交替品尝，继而增添食物的层次感。

另外，酒店也相当注重西式风味茶的品质，提供的茶饮种类繁多，以满足不同消费者的喜好；当中包括柴茶（Chai Tea）、有机阿萨姆红茶（Organic Assam）、有机伯爵茶（Organic Earl Grey）、樱花茶（Cherry Blossom）、茉莉花茶（Jasmine）、日本煎茶（Japanese Sencha）、玄米茶（Genmaicha）、英式早餐茶（English Breakfast Tea）、大吉岭茶（Darjeeling）、凯瑟琳女皇茶（Queen Catherine）、巴黎红茶（Paris）、有机南非博士红茶（Organic Rooibos）、洋甘菊（Chamomile）及百香柳橙水果茶（Orange Passion Fruit）。

而最正宗英式下午茶，是使用银质茶壶和精致华丽陶瓷茶杯，再引用滤网倒满茶杯三分之一，再搭配每道精心制作，味道浓郁的甜点和咸点一并细嚼慢咽。无论你想和伴侣在这里度过一个静谧的下午，还是约上三两知己，闺蜜前来打卡，享受一场贵妇级的下午茶体验，东方大酒店英式下午茶是一个不错的用餐选择。

值得一提的是，英式下午茶是社交的理想场所，让人齐聚一堂，享受轻松交流和友好的氛围，一般上英式下午茶茶具和桌布的设计也十分优雅，旨在营造出一种高贵典雅的用餐氛围。以让前来的顾客可以放松身心，沉浸在轻松的环境中品味美食，这种愉悦体验有助于减轻生活中的压力。

欲知更多详情或预订，可拨打热线或简讯至04-2222151/016-4198379/016-4198923。