



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



新闻稿 – 实时发布

奕居与本地特式茶店 **teakha** 茶家合作
联手呈献 **Café Gray Deluxe** 英式下午茶及 **Pop-Up**
第三次本地品牌联乘

香港 · **2020年8月27日** – 奕居推出第三次本地品牌联乘，与本地特式茶店 **teakha** 茶家携手合作，于9至11月期间呈献 **Café Gray Deluxe** 英式下午茶，设计多款融入茶元素的糕点，此期间，茶家亦会于奕居设 **Pop-Up** 店，提供多款手工茶饮及手作松饼。

茶家由 **Nana Chan** 于2012年在上环太平山街创立，制作的手工茶和自制糕点不只是裹腹之物，更是用以把人和人串连在一起。茶家一洗「茶」予人的古旧印象，**Nana** 思索如何更进一步向年轻一代展现单品好茶的不同面貌 — 于是以茶叶供应为主的新品牌茶庄于2017年正式面世。茶庄贯彻了茶家的「溯本」精神，不论是茶叶还是茶具都是直接采购自生产者，采集茶的同时也采集他们的故事。

Nana 表示：「太古酒店一直是我喜爱的酒店品牌，他们同样重视个性化服务和着重融合本地文化，我相信茶是通往心灵的一扇窗，我们希望能从这扇窗欢迎客人探访我们的家，体验与小区和环境密不可分的生活态度，这个理念与奕居相通。」

奕居餐饮总监 **Yvonne Cheung** 表示：「一杯香茗不单只有茶，能与好友邻居分享，更具深意。我热爱茶家透过茶和松饼所传达的讯息 – 以美味连系小区。」

Café Gray Deluxe x 茶庄英式下午茶 – 9月7日至11月30日

Café Gray Deluxe 以茶入馔，以茶庄的茶叶为灵感，设计出两款咸点及两款甜点。**无花果红乌龙茶啫喱配山羊芝士及米饼** — 红乌龙茶散发天然果香，冷泡冲调后制成啫喱，配搭无花果的香甜和芝士的奶香丝滑，令人回味。**苹果花马鞭草腌鲑鱼配啤酒包** — 苹果花马鞭草茶味芬芳甜蜜，与清新的柠檬，巧妙糅合为鲑鱼的腌料。**洋甘菊奶冻配柠檬酱** — 洋甘菊的草本花香，与柑橘的酸味和提子的香甜碰撞出丰富层次。**朱古力佛手柑红玉茶慕丝** — 佛手柑红玉茶茶味香醇突出，配上浓厚的牛奶朱古力，交织成



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



口感绵密的慕丝，并以榛子的香脆和烟熏味点缀。Café Gray Deluxe 的招牌松饼亦改为蜜饯糖姜口味，同样松化细腻，充满牛油香气。

凡惠顾英式下午茶，可享用茶庄的一款茶饮。**印度香料阿萨姆** — 以香浓的阿萨姆红茶及多种香料制成，配上姜味糖浆和牛奶，醇香间渗透点点辛辣。**祁红玫瑰** — 带有烟熏香气的黄山祁门红茶为基底，混和甜美的玫瑰花蕾，口味独特，冷泡清甜，热泡浓郁。**苹果花马鞭草** — 带有清新的柠檬香气，不含咖啡因，有助舒缓喉咙不适、帮助消化及美白养颜。

Café Gray Deluxe x 茶庄英式下午茶

9月7日至11月30日

下午3时30分至5时30分

每位港币\$285 两位港币\$480

奕居 49 楼

凡以「TUHteakha」代码预订，更可额外获赠茶庄送出的礼物一份。数量有限，送完即止。

如需预订，请致电 Café Gray Deluxe (852) 3968 1106，电邮 info@cafegrayhk.com 或前往 www.upperhouse.com。

茶家 Pop-Up · 6 楼 - 9月11日至11月29日

伴随秋风将至，客人可在奕居的户外绿色花园 The Lawn 细味茶家的手工松饼和特色茶饮。茶家的松饼以 Nana 的家传食谱为基础，配搭本土特色，推出奕居独家口味，包括无花果、洛神花、苹果龙眼、伯爵茶柠檬、抹茶白朱古力和香蕉花生酱等，特色茶饮包括印度香料阿萨姆、鸳鸯、焦糖柠檬茶及阿萨姆奶茶。

茶家 Pop-Up

9月11日至11月29日 (星期一休息)

上午10时至下午4时

奕居 6 楼



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



以上价目附 10% 服务费

@UpperHouse_HKG @teakha

#TUHteakha #CafeGrayDeluxe #ThisView #FoodHeaven #HousePopUp

#TheUpperHouse #TheHouseCollective #SwireHotels

下载高清图片，请[按此](#)。



Café Gray Deluxe x 茶庄英式下午茶



Café Gray Deluxe x 茶庄英式下午茶



Café Gray Deluxe x 茶庄英式下午茶



Café Gray Deluxe x 茶庄英式下午茶



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



Café Gray Deluxe



The Lawn



茶家 Pop-Up



茶家 Pop-Up

关于茶家

茶家是 Nana Chan 放弃律师一职后，在 2012 年于上环太平山街创立。在这里，茶和糕点不只是裹腹之物，更是用以把人和人串连在一起。谨循每种茶传统的冲泡方式，是茶家一向坚守的原则，茶家出品的蛋糕绝不花巧，当造的本地材料与母亲的旧食谱碰撞出来的是一份简单不过的人情味。Nana 在 2017 年成立茶庄。茶庄贯彻了茶家的「溯本」精神，不论是茶叶还是茶具都是直接采购自生产者一包



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



括中国、台湾、印度、斯里兰卡和日本等地—采集茶的同时也采集他们的故事。我们诚邀您一起品尝茶庄精心挑选的茶，并从中一窥这些动人的故事。

www.teakha.com

www.plantation.hk

关于奕居

奕居由屡获殊荣的建筑师傅厚民设计，流露低调的奢华，为客人提供高度个性化服务。The Upper House 象征「Upward Journey」，远离都市喧嚣。「奕居」的「奕」有高大、盛美之意，体现英文名字中「Upper」的含义。同时「奕居」与「宜居」在普通话读法上有谐音，「宜居」有「合适居所」的意思。奕居的设计巧妙地利用天然素材、独特的雕刻品及原创艺术品，打造充满亚洲设计韵味的宁静居所。奕居的 117 间客房坐拥醉人的维多利亚港海景或优雅城市景观，包括 21 间套房及 2 间顶层套房，面积由 730 平方尺 (68 平方米) 起，为香港之冠。The Lawn 仿如城市绿洲，客人可在此享受特制鸡尾酒，或投入免费的健体班，舒展身心。Sky Lounge 设有壁炉，气氛温馨亲切，全日提供多款餐饮及鸡尾酒，更是奕居主办的著名分享会 Up Close 场地。Café Gray Deluxe 的设计灵感源自旧巴黎豪华咖啡厅，位于 49 楼，俯瞰维港，主力挑选有机时令材料，烹调现代欧陆美馔。奕居位于港岛区金钟的太古广场 — 汇聚商业、购物及酒店的多元化顶级综合商业中心。四家居舍系列之一的奕居，于 2019 年庆祝开业十周年。

关于太古酒店

太古酒店的成立，是为进一步于香港、中国内地及美国拓展旗下居舍系列和东隅两个酒店品牌的业务发展。每间酒店突破常规的风格，为追求个性、品味及贴心服务的旅客呈献高格调的独特体验。

居舍系列是精心设计的高度个人化酒店，特点因地理位置而异，首先于 2008 年在北京开设瑜舍，随后有香港奕居、成都博舍，以及最新在 2018 年开幕的上海镛舍。而东隅则是一个充满时尚生活品味的休闲式商务酒店品牌，强调工作与生活的平衡，分别有香港东隅、北京东隅和迈阿密东隅。



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



如需更多信息，请联系：

Jacqueline Matthews

传讯总监

奕居

电话：+852 3968 1023

电邮：jacquelinematthews@swirehotels.com

Lili Chu

助理传讯经理

奕居

电话：+852 3968 1198

电邮：lilichu@swirehotels.com