



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



新聞稿 – 即時發佈

奕居與本地特式茶店 **teakha** 茶家合作

聯手呈獻 **Café Gray Deluxe** 英式下午茶及 **Pop-Up**

第三次本地品牌聯乘

香港，**2020年8月27日** – 奕居推出第三次本地品牌聯乘，與本地特式茶店 **teakha** 茶家攜手合作，於9至11月期間呈獻 **Café Gray Deluxe** 英式下午茶，設計多款融入茶元素的糕點，此期間，茶家亦會於奕居設 **Pop-Up** 店，提供多款手工茶飲及手作鬆餅。

茶家由 **Nana Chan** 於2012年在上環太平山街創立，製作的手工茶和自製糕點不只是裹腹之物，更是用以把人和人串連在一起。茶家一洗「茶」予人的古舊印象，**Nana** 思索如何更進一步向年輕一代展現單品好茶的不同面貌 — 於是以茶葉供應為主的新品牌茶莊於2017年正式面世。茶莊貫徹了茶家的「溯本」精神，不論是茶葉還是茶具都是直接採購自生產者，採集茶的同時也採集他們的故事。

Nana 表示：「太古酒店一直是我喜愛的酒店品牌，他們同樣重視個性化服務和著重融合本地文化，我相信茶是通往心靈的一扇窗，我們希望從這扇窗歡迎客人探訪我們的家，體驗與社區和環境密不可分的生活態度，這個理念與奕居相通。」

奕居餐飲總監 **Yvonne Cheung** 表示：「一杯香茗不單只有茶，能與好友鄰居分享，更具深意。我熱愛茶家透過茶和鬆餅所傳達的訊息 – 以美味連繫社區。」

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

Café Gray Deluxe 以茶入饌，以茶莊的茶葉為靈感，設計出兩款鹹點及兩款甜點。**無花果紅烏龍茶啫喱配山羊芝士及米餅** — 紅烏龍茶散發天然果香，冷泡沖調後製成啫喱，配搭無花果的香甜和芝士的奶香絲滑，令人回味。**蘋果花馬鞭草醃三文魚配啤酒包** — 蘋果花馬鞭草茶味芬芳甜蜜，與清新的檸檬，巧妙糅合為三文魚的醃料。**洋甘菊奶凍配檸檬醬** — 洋甘菊的草本花香，與柑橘的酸味和提子的香甜碰撞出豐富層次。**朱古力佛手柑紅玉茶慕絲** — 佛手柑紅玉茶茶味香醇突出，配上濃厚的牛奶朱古力，交



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



織成口感綿密的慕絲，並以榛子的香脆和煙熏味點綴。Café Gray Deluxe 的招牌鬆餅亦改為蜜餞糖薑口味，同樣鬆化細膩，充滿牛油香氣。

凡惠顧英式下午茶，可享用茶莊的一款茶飲。**印度香料阿薩姆** — 以香濃的阿薩姆紅茶及多種香料製成，配上薑味糖漿和牛奶，醇香間滲透點點辛辣。**祁紅玫瑰** — 帶有煙熏香氣的黃山祁門紅茶為基底，混和甜美的玫瑰花蕾，口味獨特，冷泡清甜，熱泡濃郁。**蘋果花馬鞭草** — 帶有清新的檸檬香氣，不含咖啡因，有助舒緩喉嚨不適、幫助消化及美白養顏。

Café Gray Deluxe x 茶莊英式下午茶

9月7日至11月30日

下午3時30分至5時30分

每位港幣\$285 兩位港幣\$480

奕居 49 樓

凡以「TUHteakha」代碼預訂，更可額外獲贈茶莊送出的禮物一份。數量有限，送完即止。

如需預訂，請致電 Café Gray Deluxe (852) 3968 1106，電郵 info@cafegrayhk.com 或前往 www.upperhouse.com。

茶家 Pop-Up · 6 樓 – 9 月 11 日至 11 月 29 日

伴隨秋風將至，客人可在奕居的戶外綠色花園 The Lawn 細味茶家的手工鬆餅和特色茶飲。茶家的鬆餅以 Nana 的家傳食譜為基礎，配搭本土特色，推出奕居獨家口味，包括無花果、洛神花、蘋果龍眼、伯爵茶檸檬、抹茶白朱古力和香蕉花生醬等，特色茶飲包括印度香料阿薩姆、鴛鴦、焦糖檸檬茶及阿薩姆奶茶。

茶家 Pop-Up

9月11日至11月29日 (星期一休息)

上午10時至下午4時

奕居 6 樓



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



以上價目附 10% 服務費

@UpperHouse_HKG @teakha

#TUHteakha #CafeGrayDeluxe #ThisView #FoodHeaven #HousePopUp

#TheUpperHouse #TheHouseCollective #SwireHotels

下載高清圖片 · 請[按此](#)。



Café Gray Deluxe x 茶莊英式下午茶



Café Gray Deluxe x 茶莊英式下午茶



Café Gray Deluxe x 茶莊英式下午茶



Café Gray Deluxe x 茶莊英式下午茶



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



Café Gray Deluxe



The Lawn



茶家 Pop-Up



茶家 Pop-Up

關於茶家

茶家是 Nana Chan 放棄律師一職後，在 2012 年於上環太平山街創立。在這裡，茶和糕點不只是裹腹之物，更是用以把人和人串連在一起。謹循每種茶傳統的沖泡方式，是茶家一向堅守的原則，茶家出品的蛋糕絕不花巧，當造的本地材料與母親的舊食譜碰撞出來的是一份簡單不過的人情味。Nana 在 2017 年成立茶莊。茶莊貫徹了茶家的「溯本」精神，不論是茶葉還是茶具都是直接採購自生產者一包



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



括中國、台灣、印度、斯里蘭卡和日本等地—採集茶的同時也採集他們的故事。我們誠邀您一起品嚐茶莊精心挑選的茶，並從中一窺這些動人的故事。

www.teakha.com

www.plantation.hk

關於奕居

奕居由屢獲殊榮的建築師傅厚民設計，流露低調的奢華，為客人提供高度個性化服務。The Upper House 象徵「Upward Journey」，遠離都市繁囂。「奕居」的「奕」有高大、盛美之意，體現英文名字中「Upper」的含義。同時「奕居」與「宜居」在普通話讀法上有諧音，「宜居」有「合適居所」的意思。奕居的設計巧妙地利用天然素材、獨特的雕刻品及原創藝術品，打造充滿亞洲設計韻味的寧靜居所。奕居的 117 間客房坐擁醉人的維多利亞港海景或優雅城市景觀，包括 21 間套房及 2 間頂層套房，面積由 730 平方尺 (68 平方米) 起，為香港之冠。The Lawn 仿如城市綠洲，客人可在此享受特製雞尾酒，或投入免費的健體班，舒展身心。Sky Lounge 設有壁爐，氣氛溫馨親切，全日提供多款餐飲及雞尾酒，更是奕居主辦的著名分享會 Up Close 場地。Café Gray Deluxe 的設計靈感源自舊巴黎豪華咖啡廳，位於 49 樓，俯瞰維港，主力挑選有機時令材料，烹調現代歐陸美饌。奕居位於港島區金鐘的太古廣場 — 匯聚商業、購物及酒店的多元化頂級綜合商業中心。四家居舍系列之一的奕居，於 2019 年慶祝開業十週年。

關於太古酒店

太古酒店的成立，是為進一步於香港、中國內地及美國拓展旗下居舍系列和東隅兩個酒店品牌的業務發展。每間酒店突破常規的風格，為追求個性、品味及貼心服務的旅客呈獻高格調的獨特體驗。

居舍系列是精心設計的高度個人化酒店，特點因地理位置而異，首先於 2008 年在北京開設瑜舍，隨後有香港奕居、成都博舍，以及最新在 2018 年開幕的上海鑄舍。而東隅則是一個充滿時尚生活品味的休閒式商務酒店品牌，強調工作與生活的平衡，分別有香港東隅、北京東隅和邁阿密東隅。



THE UPPER HOUSE
HONG KONG
奕居

teakha 茶家



如需更多資訊，請聯繫：

Jacqueline Matthews

傳訊總監

奕居

電話：+852 3968 1023

電郵：jacquelinemathews@swirehotels.com

Lili Chu

助理傳訊經理

奕居

電話：+852 3968 1198

電郵：lilichu@swirehotels.com