



■ 印尼麝香貓咖啡中等身形，較乾身，重黑朱古力和花生香味，餘韻綿長。

■ 牙買加藍山 (Grade 1) 咖啡豆較細粒，油份充足，味道溫和，帶淡淡花香。

■ 夏威夷柯納咖啡豆較圓大，有微微堅果和車厘子味，果酸味偏重。

現今咖啡店成行成市，人人拎住杯即沖咖啡陳豪上身扮專家，但喝的不過是連鎖店貨色，連用甚麼咖啡豆沖泡也未知。不貴不喝？可以，一千大元飲六杯咖啡夠矜貴未？入口真正啖啖精華，貴到可以當籌碼，呢鋪用咖啡晒你冷！

記者：林佩婷 攝影：楊錦文 Model：Cynthia



■ VIP Menu，印尼麝香貓、牙買加藍山 (Grade 1) 和夏威夷柯納咖啡各兩杯，另附朱古力和小吃，\$1,000。



**Syphon 沖調法**  
■ 麝香貓與藍山咖啡向放入虹吸壺，水遇熱向湧繼而沖泡咖啡。

**Hand drip 沖調法**  
■ 柯納咖啡粉連過濾紙放入特製小杯，杯底有小孔漏出咖啡。



不同咖啡豆，有不同沖泡方法。



■ 超大型冰滴咖啡機，要用八小時才能沖泡到冰滴咖啡，\$100。

### 咖啡精緻骨瓷杯上

兩人套餐一千大元，不算矜貴，但如果說給你知，這套餐只包六杯咖啡，每人限飲三杯，多都無，你又怎樣看？「Holly Brown」竟夠膽六杯咖啡索價一隻金牛！未講咖啡豆前，先講咖啡師，King 外表看來很年輕，其實已有多年沖調咖啡經驗，參加過不少比賽，曾奪 2009 年香港咖啡師大賽季軍，上年則到廣州參加粵港澳咖啡師大賽打入最後六強，現時主力訓練別人參賽。「近兩年咖啡在香港有急速發展，咖啡師地位亦提高了，」他說：「沖泡咖啡，以前總被喚作水吧仔，現在比賽多了，人們加深了對咖啡的認識，我們的職位也有專業名稱，叫咖啡師了。」



■ 咖啡師 King

是次推出的 VIP Menu 索價一千元，兩位用，每人可品嚐到世界十大咖啡之三，即印尼麝香貓咖啡、牙買加藍山 (Grade 1) 和夏威夷柯納，標榜全新鮮供應，「在香港，這三種咖啡只有很少地方供應，就算有，都是早早磨成粉的包裝貨，味道相對減弱；我們的中環分店有大型烘焙機炒咖啡豆，炒好的咖啡豆會在兩星期內使用，每顆咖啡豆都是客人即點即磨成粉，保證新鮮。」全店只有這個 VIP Menu，才會使用每隻五百多元的日本骨瓷咖啡杯奉客，夠矜貴了吧？



■ Salmon Pasty Set \$58



■ 綠精靈 \$38

綠精靈有薄荷 Gelato，混入朱古力碎、Brownies 和朱古力醬，甜到入心呀。

### 六隻啡杯一隻金牛

# 貓屎咖啡餘韻綿長

### 過濾法沖泡柯納

數量最少的麝香貓咖啡，即俗稱的貓屎咖啡，產於印尼蘇門答臘，每年產量只有約九十噸，「這種咖啡豆，被當地的麝香貓原粒吞下肚再排泄出來，經過腸胃消化發酵，排除了苦味和蛋白質，味道有很重黑朱古力和花生香味，現時外面每 100g 約 \$1,200 至 \$1,400。」老實，初哥如我嚙不出太複雜味道，但喝完，咖啡味長時間留駐口腔不散，King 說：「這種回甘味道，最長可留兩至三小時。」至於藍山咖啡，會因應不同海拔、地區和土壤分成五等級，這裏喝到的是最頂級的 Grade 1，現時只有 10% 貨源供應給日本以外地區，「因為在很早以前，日本人已在牙買加投資莊園重建計劃，故現在九成藍山咖啡豆都會外銷到日本。」剩餘的 10%，全世界爭崩頭。麝香貓咖啡或多或少經過人為加工，藍山和柯納是純天然種植，故分別被冠以「咖啡之王」和「咖啡之后」美譽，夏威夷



夷有的是火山土壤，天然肥料充足，出產的柯納咖啡豆品質自然好。

有優良咖啡豆，也要有相關沖泡技巧配合，麝香和藍山宜用 Syphon 沖調法，即把咖啡粉放入虹吸壺，虹吸壺底部有個盛水的手沖壺，加熱，水遇熱會經導管向上湧，把置在頂層的咖啡粉沖泡成咖啡；柯納則宜用 Hand drip 沖調法，煲水至 92℃ 至 96℃，倒入附過濾紙的特製小杯，特製小杯底有小孔，把沖泡好的咖啡過濾出來。

味道方面，麝香貓咖啡餘韻綿長，藍山味道較溫和，帶淡淡花香，King 指柯納味道偏酸：「細喝之下還有堅果和車厘子味，香港人較難接受帶酸味的咖啡，所以普及性不高。」VIP Menu 還提供朱古力，但其實最好甚麼都不要吃，以保持口腔清新，「建議先喝柯納，之後藍山，最後才喝麝香貓咖啡，才能啖清每杯咖啡真味。」



■ 店內有十多款自製 Gelato，85% 是乳酪，標榜低糖低脂。

■ 藍色作主調，配上大玻璃窗，感覺開揚。

■ 牆壁掛畫以咖啡作主題。

### 冰滴咖啡八小時完成

用熱水，咖啡一分鐘內可以沖泡好，冰滴咖啡就矜貴在慢工出細貨，King：「冰滴咖啡源自荷蘭，常理來說，冰水根本不能用來沖泡咖啡，因為無熱力逼出咖啡粉味道。只有使用這台特製咖啡機，讓冰自然融解，逐滴逐滴的向下漏，與咖啡粉慢慢融合，要足足八小時才能完成融合過程。」咖啡粉在滴漏時發酵，會散發出一種類似酒的香味，喝時最好甚麼都不加，最能品嚐出醇厚甘味，由於製作需時，故每日只限量供應。

衝擊視覺效果，挖空超厚多士，內裏鋪滿蜜糖多士，上層擺 Brownies、自製低脂低糖的呔呢拿和咖啡 Gelato，最後灑朱古力碎，女生見到肯定尖叫，減肥大計即時拋諸腦後。男士想製造浪漫的話，可以考慮請女生吃一個 Honey Toast 日套餐，除份量十足的 Honey Toast 外，還有朱古力火鍋、毛毛熊公仔和即影寶麗萊一張，肯定祇死女生。不想入口全部凍冰冰，也有熱食選擇，推介 Salmon Pasty Set，一口咬入厚厚三文魚批，同時吃到三文魚、薯仔和蘑菇，配蔬菜和醬汁絕不乾口。另一推介 Mushroom Bruschetta，烤麵包上鋪炒過的蘑菇，再灑芝士，味道濃郁，入口熱辣辣極惹味。

雖然 King 指咖啡最好甚麼都不要吃，但港人又怎能無蛋糕小吃送咖啡？Coffee on the Rock 最