



- 流连
- 格调
- 影音
- 味道
- 悦动
- 买手



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外,大好休闲时光,兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚,廓清风气,更多精彩,尽在新民夜上海!

视觉设计:黄娟
本版编辑:刘珍华



品正宗下午茶 置身百年名宅

◆ 张钰芸



特色“小熊”



店景

百年茶室入驻名宅

查公馆是兴业太古汇内的一栋百年历史保护建筑。随后,为了纪念开发商之一的香港兴业集团创始人查济民先生,传承其“尊人重土”的核心理念,这座建筑被命名为“查公馆”。

百余年前,哈罗德与茶文化结缘,创始人查尔斯·亨利·哈罗德(Charles Henry Harrod)是杂货采购和茶叶经销商,经常从伦敦的拍卖会中购入各色精品茶叶,并用自己的方式拼配。尽管哈罗德逐渐发展为世界知名的百货公司,但对茶始终未忘。1911年开始,哈罗德就为客人们提供下午茶服务,并在细节上尽量做到尽善尽美。

如今,百年名宅迎来了百年茶室。据说,哈罗德茶室的设计灵感便来自这幢建筑本身,每个设计元素都在讲述茶的故事、起源和文化。

走在哈罗德茶室中,随处可以见到茶叶与茶树的形态。特别从意大利灯具品牌Murano定制的灯饰,在茶室的四面和各角落得以呈现。茶室地面上铺设了一块在中国南方制作而成的巨幅地毯,玉兰花的样式象征上海这座城市。

室内装潢使用了酒红色调,家具选择了深色木材,橱柜上装饰艺术风格的黄铜细节和摩卡大理石都是用心挑选设置的,色彩选择和风格沿袭了查公馆原有的特色。店内还陈设了一系列体现英式下午茶历史的古董英式茶具。

好味道令人“暗赞”

查公馆的门口,穿着 Harrods 刺绣制服的 Green Man 门卫为你拉开大门;走进,高挑挺拔的茶室经理迎上来欢迎;坐下来, WEDGWOOD 茶具、Arthur

Price 银器、Lalique 水晶花瓶……餐桌上的一切都精挑细选,服务生在侧随侍,仪式感满满。

下午茶菜单由身处伦敦的哈罗德甜点行政主厨 Markus Bohr 精心设计,既有经典的下午茶茶饮与点心,又有根据季节更新的新品。去年 11 月茶室开业前,他特地飞到上海,隔离完成后和常驻上海的主厨 Anraud Souchet 汇合,一同打磨呈现给上海消费者的茶点。

下午茶售价不菲,888 元还需加上 10% 服务费。这套千元级的双人下午茶包括什么? 最先上桌的是清口菜——蜂蜜泡泡,绵密的蜂蜜泡沫和底下的冰淇淋入口,感觉美妙。接着是主角——三层下午茶塔上场。上两层,是现制的 4 款咸点:龙虾开放三明治、脆皮软壳蟹、松露贝内特馅饼和黄瓜三明治,下一层是原味和提子味的司康。咸点的选材新鲜,调味很好,司康更是经典。

随后,服务生会摆上一碟甜品,绿色款是招牌巧克力蛋糕,伯爵茶口味融合经典奶油酱,清甜不腻;传统鸭蛋维多利亚海绵蛋糕,糕体打发得蓬松饱满,鸭蛋带来的颗粒感是其特色。服务生捧着复古的饼干铁盒站在桌边,打开盖后夹出一块蛋奶奶油饼干,超有仪式感,它的口感让人不禁暗赞“好好吃”。

最后上桌的是名叫“查理”的哈罗德小熊,白巧克力柚子慕斯、草莓果酱和维多利亚海绵蛋糕的搭配,一整只吃下去也不嫌腻味。这是全球的独一份,只有在上海,才能吃到“查理”。

把茶叶和香槟带回家

英式下午茶中,“茶”是绝对的主角,更何况是在以茶起家的哈罗德。哈罗德茶室的茶饮菜单汇聚世界上最优质的茶叶,是哈罗德茶室最引以为豪的作品。哈罗德伦敦骑士桥店储藏了 150 余款茶叶,其中许多茶款

是由哈罗德茶叶调制师独家秘制的。

在上海的哈罗德茶室,可品尝到来自世界各地的哈罗德精选茶品,菜单上有经典茶、红茶、绿茶、乌龙茶,也有白茶、普洱茶、花草茶等。

16 号特调下午茶的茶叶来自斯里兰卡,茶汤呈现动人的琥珀色,口感爽口清甜。

49 号 1849 混合茶最初是为纪念哈罗德成立 150 周年而制作的,融合了来自印度五个主要茶叶产区的茶叶,具有独特的香气和风味。

在零售区,客人可选择罐装茶叶、咖啡、香槟、啤酒等带回家。据说这里是上海唯一可以买到哈罗德茶叶的地方,热门的 10 号脱咖啡因早餐茶、14 号英式早安红茶、16 号锡兰午后红茶等都有。顾客还可以到隔壁的 Laderach 免费挑两颗手工巧克力,装在精巧小盒子里带回家,多份甜蜜和喜悦。

首次来到中国市场的哈罗德茶室入乡随俗,用上了微信小程序预约等数字营销手段。据说在预约电话很难打进去的情况下,使用微信小程序预约的效率更高。如果你想体验正宗的英式下午茶,至少要提前一周预约。



营业时间:11:30 至 19:00
地址:威海路 420 号查公馆一楼
交通便捷指数:★★★★★ 位于南京西路商圈,属于兴业太古汇的范围内,乘轨交 2、12、13 号线出站步行可至,开车也很方便。
价格亲民指数:★★★★☆ 人均四五百元的经典英式下午茶,价格虽然不菲,但品质摆在那里。
服务亲和指数:★★★★★ 服务员特别专业,任何和茶点有关的问题都能娓娓道来,全程提供专业服务。



美味点心



精致甜点