



Kawaii 香港 — グルメ 小冊子 —

“かわいい”があふれる 香港のグルメガイド



香港の基本情報

通貨

1 香港ドル (HKD) = 19.41 円
(2025年3月25日現在)

時差

マイナス1時間 (サマータイムはなし)

入国

90 日以内の滞在はビザ不要 (日本のパスポート保持者で観光目的の場合。パスポートの残存期間は滞在日数+1ヶ月以上が望ましい)

フライト

約3~5 時間

公用語

英語・広東語・北京語

お得なキャンペーン情報も!



香港政府観光局の
SNSをチェック
URL: [DiscoverHongKong.com](https://www.discoverhongkong.com)

X

Instagram

Facebook



kawaii 香港 - グルメ系編 - FAQ

Q1

香港で絶対に食べるべきグルメは?

中国四大料理のひとつ、広東料理が有名。高級食材や海産の乾物を用い、素材を生かした調理や味付けが特徴だ。中でもエビ餃子やシュウマイ、小籠包など点心(→P10)の充実が香港ならではの。他にも麺や粥、ロースト料理のようなローカルフードから、最近ではイノベーティブなレストラン(→P12)も注目を集める。



Q2

香港で人気のスイーツといえば?

果実をよく食べ、マンゴーやパメロは様々なスイーツ(→P6)に登場。また夏場は非常に暑いので、アイスクリームやかき氷、ジェラートといった冷たいスイーツも人気だ。他にはエッグタルトや鶏蛋仔と呼ばれるワッフル菓子のほか、イギリス統治の名残からアフタヌーンティー(→P8)を楽しむ習慣がある。



Q3

街なかで見かける「茶餐廳」ってなに?

カフェやファミレスをセットにしたような飲食店(→P4)で、発音は「チャーチャnten」。早朝から夜まで営業する店が多く、香港の食文化を代表する存在。麺類やご飯もののほか、トーストやパイナップルパンも人気で、コーヒーやミルクティー、レモンティーなどと楽しむのが香港スタイルだ。



Q4

香港グルメが楽しめるエリアは?

香港人は外食が好きなので、基本的にどのエリアでも飲食店が見つかる。香港島の中環・上環・湾仔、また九龍半島の尖沙咀あたりは流行の発信地として話題のお店が多く、銅鑼湾から東側や油麻地から北側はローカル向けレストランが多い。



「レトロかわいい」
が街のトレンド!

香港の人気カフェ&茶餐廳

レトロでファッションブルな世界観の1960年代の香港。映画『花様年華』でウォン・カーウアイ監督が描いたことで人気に拍車がかかり、雰囲気再現した店が急増中だ。



HOLT'S CAFÉ ホルツ・カフェ

香港一、ハイエンドな茶餐廳

尖沙咀の高級ホテル、ローズウッド香港内でレトロな茶餐廳を模したカフェ。ミルクティーやマカロニスープなど、香港の定番朝メニューをスタイリッシュに提供する。オールデイダイニングとしても使い勝手が良い。

DATA

△ 2/F, Rosewood, 18 Salisbury Rd., Tsim Sha Tsui
☎ +852-3891-8732
☒ <https://www.rosewoodhotels.com/en/hong-kong/dining/holts-cafe>



プレミアム・バーベキュー・ボーク・ライス(写真中央)がシグネチャーの人気メニュー



HALFWAY COFFEE ハーフウェイ・コーヒー

上環店は食器のギャラリーを併設

香港で5店舗を展開する人気カフェ。キャットストリート周辺で集めた60-70年代のカップやグラス、木製チェアが並び、頻繁に入れ替えも行う。隣のギャラリーは月水金の公開。コレクション総数は4,000点にも及ぶ。

DATA

△ (上環店) 26 Upper Lascar Row, Sheung Wan
☎ +852-2606-1160
☒ <https://www.instagram.com/halfwaycoffee/>



豆はブラジル産やインドネシア産をブレンド。店名は西洋と東洋が混ざり合うこと由来

瀾之茶居 LANG'S CAFÉ

60年代のアンティークがざらり

オーナーのダニー氏がすべて香港で集めたという家具や骨董品、ポスターが並び、ウルトラマンが好きで円谷プロダクションとコラボしたり、香港の人気音楽グループMIRRORのMV撮影が店内で行われたり、話題が尽きない。

DATA

△ G/F, Yanville, 8 Tai Yuen St., Wan Chai
☎ +852-2668-4068
☒ https://www.instagram.com/langs_cafe/

カフェだけでなく点心など中国料理も楽しめる。扉の向こうには、半世紀以上前の香港が広がる



美都餐室 MIDO CAFÉ

下町・油麻地の有名老舗カフェ

創業は1950年。再現ではなく、ノスタルジックを地で行くローカル店。これまで数々の香港映画やドラマのロケ地となり、多くの香港市民に愛されてきた。2階窓際のボックス席からは眼下に天后廟と廟前広場を望む。

DATA △ 63 Temple St., Yau Ma Tei ☎ +852-2384-6402



定番の朝食メニュー(写真下)に加えて、焗排骨飯(スペアリブご飯)などのガッツリご飯も人気



香港人も“映えかわい”は大好き!

SNSの主役級

スイーツ

香港はペイストリー系のレベルが高く、また夏蒸し暑いため冷スイーツも人気。ここでは映えはもちろん、食べておいしいスイーツを紹介。ただし行列は必至!



SHARI SHARI KAKIGORI HOUSE
シャリ・シャリ・カキゴオリ・ハウス



マンゴーフレーバーや
抹茶クリームが人気!

2015年に銅鑼灣に開店し、現在は中環など数店舗を展開する人気のかき氷店。純水の氷を日本から輸入し、季節限定フレーバーが頻りに登場する。ふわふわの氷はすぐに溶けて萎んでしまうため「撮影は20秒以内に!」との注意書きも。

DATA

△ (中環店) 11 Old Bailey St., Central
☎ +852-2661-2347
☒ https://www.instagram.com/sharishari_hk/



BARISTA BY GIVERÉS
バリスタ・バイ・ギヴェレス



花びら状に仕上がった
かわいさ満点のジェラート

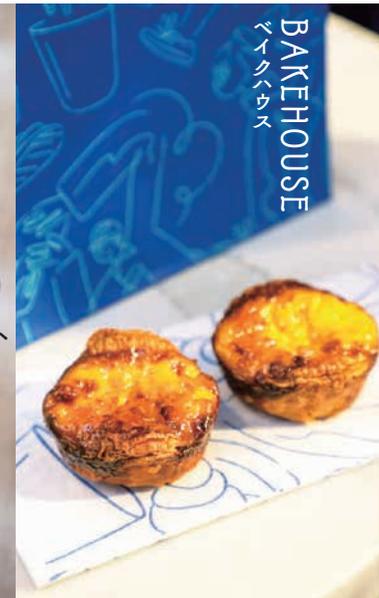
スイーツ激戦区、中環のミッドレベルエスカレーター沿いにあり、女の子がアイスを頬張るウォールアートが目印。抹茶やラベンダーなど約10種類のフレーバーから作るバラ型のジェラートは、シングル、ダブル、トリプルが選べる。

DATA

△ 7 Staunton St., Central
☎ +852-2697-0728
☒ <https://www.givres.com/>



BAKEHOUSE
マイクハウス



絶品エッグタルト以外の
ペイストリーもお試しを

かつてフォーシーズンズホテル香港でペイストリーシェフを務めたグレゴワール氏のお店。自家製酵母サワードoughを使ったエッグタルト(写真)が人気。湾仔の1号店はダイニングエリアを備え、カフェやランチとしても使いやすい。

DATA

△ (湾仔店) 14 Tai Wong St. East, Wan Chai
☎ +852-9540-5390
☒ <https://www.bakehouse.hk/>



小満定律
LAW OF YOGURT



爽やかで病みつきになる
グreekヨーグルトアイス

2021年に西貢店、2023年に西營盤店をオープン。フローズンヨーグルトの上にかけるトッピングは、オレオやマンゴー、シーソルトハニカムなど20種類以上。クリスマスやハロウィンの限定フレーバーも人気で、コーンも選べる。

DATA

△ (西營盤店) 1 Second St., Sai Ying Pun
☎ +852-9540-5390
☒ <https://www.instagram.com/lawofyogurt/>



TWIST & BUCKLE
ツイスト&バンダマン

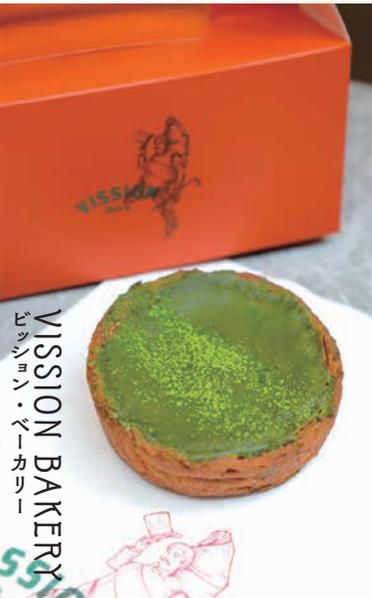


揚げ菓子チュロスが
ポップ&モダンに変身

南米にルーツをもつ青年ふたりがオープン。スペイン製のマシンを使って作られたチュロスをカラフルにトッピングし、アイスクリームとセットにした「サンデー」が人気。ミシュランガイドに掲載され、シンガポールにも支店を持つ。

DATA

△ 29-31 Chatham Rd. South, Tsim Sha Tsui
☎ +852-6508-2674
☒ <https://www.twistandbuckle.com/>



オレンジ色のボックスを
抱える若者が急増中!

大坑にあるクッキーショップの姉妹店としてオープン。抹茶(写真)やピスタチオ、ティラミスを使ったペイストリーが人気だが、クロワッサンなどセイボリー系もサクサクで美味。隣のVISSION NINEではケーキやパイも扱う。

DATA

△ 7 Staunton St., Central
☎ +852-5545-6887
☒ <https://www.vissionbakery.com/>



THE LOBBY LOUNGE (REGENT HONG KONG)

ザ・ロビー・ラウンジ (リージェントホテル香港)

ハーバー最前列の
ビューを眺めながら

2023年11月に再開業したリージェントホテル香港のラウンジ。夜景の美しさに定評があるが、日中の眺望も格別。尖沙咀にありながら喧騒とは無縁で、クラシックスタイルのアフタヌーンティー越しにハーバービューを堪能できる。

DATA

18 Salisbury Rd., Tsim Sha Tsui
☎ +852-2313-2313

☑ <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/the-lobby-lounge/>



トリュフやキャビアを惜しみなく使用(写真下)。ラズベリーや梨のスイーツ(写真中央)も美味



“大人がわい”

空間で贅沢ティータイム!

優雅なアフタヌーンティー

1841年から1997年までイギリスの統治下にあった香港は、アフタヌーンティーの習慣が文化として根付いている。季節を反映したメニューで、旬の食材や雰囲気を楽しんで。

ホワイトチョコレートとストロベリーのタルトレットなどスイーツが満載(期間限定)



MADAME FÙ マダム・フー

旧警察本部跡地に入るシックな広東料理店

旧警察署を文化複合施設として再開業した大館。同店は営業大樓という建物の最上階に入り、テラスでは歴史的建造物を眺めながら食事を楽しめる。アフタヌーンティーではスキンケアブランドと異色のコラボを行い、話題を集めている。

DATA

3/F, Barrack, Tai Kwun, 10 Hollywood Rd., Central
☎ +852-2114-2118

☑ <https://www.madamefu.com.hk/>

PONDSIDE

ポンドサイド

池のほとりに佇む
隠れ家レストラン

金鐘のビジネス街からほど近い香港公園内に2022年にオープン。緑に囲まれてアフタヌーンティーを楽しめるほか、ディナーコースやセミビュッフェランチ(週末のみ)など食事もおすすめ。



DATA

10 Cotton Tree Dr., Central

☎ +852-2885-3787

☑ <https://pondsidehk.com/>



セイボリーには和牛のラグータルトやエビのトースト。大きな窓からは滝や池を望む



LE 188° RESTAURANT & LOUNGE

LE 188° レストラン & ラウンジ

店名の通り188度の景色が広がる

北角にあるホテル、ハーバークラウド香港の最上階にあり、九龍半島から香港島の景色が1枚のパノラマに収まるのが特徴。夜景はもちろんだが、正面が西向きのためサンセットの時間帯も美しい。

DATA

41/F, Harbour Grand Hong Kong, 23 Oil St., North Point

☎ +852-2121-2693

☑ <https://www.harbourgrand.com/hongkong/jp/dining/restaurant-380.html>

キャビアと黒トリュフを多用した豪華な内容。夜は生演奏も入り、香港の夜景に華を添える



THE LOBBY

(THE PENINSULA HONG KONG)
ザ・ロビー (ザ・ペニンシュラ香港)

伝統の3段重ね
シルバースタンド

1928年開業、香港と繁栄を共にしてきた歴史のホテル。吹き抜けになったロビーは宮殿のような優雅さで、バルコニーからジャズの生演奏が響く。正統な英国式を堪能して。

DATA

Salisbury Rd., Tsim Sha Tsui

☎ +852-2696-6772

☑ <https://www.peninsula.com/ja/hong-kong/hotel-fine-dining/the-lobby-afternoon-tea>

東洋の貴婦人の異名をもつホテル。パスタやステーキなど、アラカルトメニューも充実



VIVIENNE WESTWOOD CAFE

ヴィヴィアン・ウエストウッド・カフェ

英国発ファッションブランドのカフェ

現在、世界で2店舗(香港と台中)のみで展開するヴィヴィアンのカフェ。王冠と地球をあしらったロゴデザインや定番のタータンチェック柄など、ティーセットにもブランドの世界観が存分に反映されている。

DATA

1/F, 27-47 Paterson St., Fashion Walk, Causeway Bay

☎ +852-2799-5011

☑ <https://www.instagram.com/viviennewestwoodcafehk/>



エディブルフラワーが多数添えられた春季限定メニュー「シンフォニー・オブ・ソラリス」





“あざとかわいい”

ルックスにキュン!

ディムサム 本場でいただく点心

広東語でディムサムと発音し、軽食を意味する「点心」。シュウマイや餃子だけでなく饅頭などのデザート系も含まれ、最近では点心に特化した専門店も増えてきている。



THE LEGACY HOUSE

ザ・レガシー・ハウス

繊細でキュートな点心は芸術の域

ローズウッド香港ホテルのメインダイニング。ハーバービューの眺望と、高級感ある内装、さらにミシュランから1つ星とベストサービスアワードを受賞するなどお墨付きもありながら、点心メニューは100HK\$前後からとかなり良心的。

DATA

◇ 5/F Rosewood Hong Kong, 18 Salisbury Rd., Tsim Sha Tsui ☎ +852-3891-8732

□ <https://www.rosewoodhotels.com/en/hong-kong/dining/the-legacy-house>



魚団子の「老陳皮彫福折魚餃」は、タンジェリンピールが隠し味。順徳料理を提供する



ミッキーシルエットのカブとタロイモの2層プリンや、シーフード餅米パンケーキも人気



YUM CHA ヤム・チャ

インスタ映えの火付け役!
キャラクター点心の人気店

黄色いカスタードまん「睇住流奶」を箸で穴を空けて、上から押すと中からクリームが流れ出てなんともシュール。あんこの入ったピンク色の「面都紅埋」や小鳥の姿をした「Baked Pineapple Puff」など、あざとかわいい点心が揃う。



DATA

◇ 2/F, Nan Fung Place, 173 Des Voeux Rd., Central ☎ +852-3541-9710



豚の姿のジュシーな中華肉まん「一籠八戒」(写真上)も人気。現在は中環店のみ営業中



MADAME FÙ マダム・フー

点心メニューだけでも20種類以上

P8でも紹介したレストラン。8種の点心を一度に楽しめるブラッター(写真下)や、かわいらしい金柑姿の「橘香柑桔包」(旧正月限定)など、写真映えるメニューが揃う。平日限定でお得な点心のランチセットもあり。

DATA

◇ 3/F, Barrack, Tai Kwun, 10 Hollywood Rd., Central ☎ +852-2114-2118

□ <https://www.madamefu.com.hk/>



ピーツやほうれん草、イカスミなどの天然素材で色付けした見た目にも美しい点心盛り合わせ



PARADISE DYNASTY

パラダイス・ダイナスティ

8色の小籠包がシグネチャー

シンガポール発の中国料理店で、香港でも全部で6店舗を展開する。観光客が行きやすいのは銅鑼灣店か旺角店のどちらか。人気の特色皇朝小籠包(写真奥)は、オリジナルのほか、チーズやフォアグラ、ガーリックなど全部で8つの味が楽しめる。

DATA

◇ (銅鑼灣店) Shop A, 16/F, Lee Theatre Plaza, 99 Percival St., Causeway Bay ☎ +852-2177-7873
□ <https://www.facebook.com/paradisegrouphk/>



上海生煎包(写真左)は一口食べると中からスープが溢れ出す。カジュアルに利用できるのも魅力



Mott 32 モット 32

香港を代表する
モダンチャイニーズ

銀行の地下にある高級中国料理店。香港が発祥で、現在はアメリカやカナダなど世界8カ国で展開する。看板メニューは、酸味と辛味が絶妙なオレンジ色の「酸辣小籠包」。北京ダックも人気だが、こちらは要事前予約となっている。

DATA

◇ Standard Chartered Bank Building, 4-4A Des Voeux Rd., Central ☎ +852-2885-8688
□ <https://mott32.com/hong-kong/>

食材にイペリコ豚を使うなど、東西の料理が見事に融合。フロアは巨大で200席近くある



RUN ルゥェン

ミシュラン2つ星の
広東料理レストラン

スパイシーな黒胡椒が効いた和牛をサクサクの生地で包んだ「錦繡黒椒和牛酥」が人気。美しい創作点心が揃うが、エビ蒸し餃子のような王道も抜群においてしいと評判。ティーツムリエが常駐し、お茶と料理のペアリングも提案してくれる。

DATA

◇ 2/F, The St. Regis Hong Kong, 1 Harbour Dr., Wan Chai ☎ +852-2138-6808
□ <https://run-restaurant.stregishongkong.com>



かわいい見た目のりんごの点心「娘惹香辣咸水角」は、意外にもニューヨーク料理風でスパイシーな味付け

かわいさを超えて もはや芸術的!

最新イノベティブ広東料理

伝統的な広東料理を現代風に解釈し、もはやアートのようなプレゼンテーションで楽しませてくれるイノベティブ系も大人気。目で、舌で、五感をフルに稼働させて味わってみてほしい。

TATE DINING ROOM

テート・ダイニング・ルーム

女性シェフの感性が随所に光る

アジアのベスト女性シェフに輝くヴィッキー・ラウ氏が、フレンチの技法を取り入れながら腕を振るう。叙情詩に見立てた章仕立てのコースメニューで、ランチは5品、ディナーは5 or 7品。最新のミシュランでも2つ星を獲得している。

DATA

△ 210 Hollywood Rd., Sheung Wan
 ☎ +852-9468-2172
 🌐 <https://www.tate.com.hk/>



パレットのような自家製豆腐「ODE TO TOFU」(写真左)。珍味の皮蛋も繊細な一皿に変身(写真下)



MAN HO CHINESE RESTAURANT

マン・ホー・チャイニーズ・レストラン

若きミシュランシェフによる広東料理

シェフのジェyson・タン氏は、20代で5つ星ホテルの総料理長に任命されるなど、注目の存在。ミシュラン1つ星に加え、『Tatler』や『Harper's BAZAAR』誌などのアワードも受賞。近年評価急上昇中の中国ワインの品揃えも充実する。

DATA

△ (金鐘店) 3/F, JW Marriott Hotel Hong Kong, Pacific Place, 88 Queensway, Admiralty
 ☎ +852-2810-8366
 🌐 <https://www.marriott.com/en-us/dining/restaurant-bar/hkgdt-jw-marriott-hotel-hong-kong/5308052-man-ho-chinese-restaurant.mi>

南アフリカ産の鮑(写真下)や魚の浮袋(写真左)などの高級食材が美しい皿の上でさらに輝く



WING ウィング

アジアのベストレストランで3位!

2021年に開業し、瞬く間に人気店に。シェフのヴィッキー・チェン氏は1階上のVEA(右ページ)も手がけるスターシェフ。研究や試作の末、アワビやナマコなどの乾物、そして鳩やハタといった広東料理定番の食材を現代風にアレンジする。

DATA

△ 29/F, The Wellington, 198 Wellington St., Central
 ☎ +852-2711-0063
 🌐 <https://wingrestaurant.hk/>



中国白菜をショウガスープで炒めた「上湯薑汁鶴藪菜」(写真上)と、ナスを編み込みソースに漬込んだ「煙燻酸汁茄子」(写真右)



VEA ヴェア

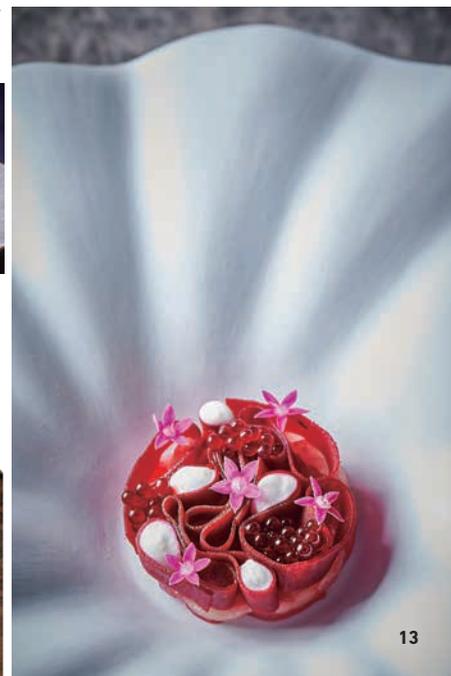
香港飲食界の2大巨頭がオーナー

WINGでシェフを務めるヴィッキー氏と、スターミクソロジストのアントニオ・ライ氏の頭文字から命名されたフレンチ・チャイニーズレストラン。メニューは6品or8品のコース料理のみで、ペアリングにはライ氏のカクテルがおすすめ。

DATA

△ 30/F, The Wellington, 198 Wellington St., Central
 ☎ +852-2711-8639
 🌐 <https://vea.hk/>

鮑をパイ生地で包んだピティヴィエ(写真下)。ピーツとイクラを添えたマグロ料理(写真右下)



おいしい & かわいい

を連れて帰る!

香港グルメみやげ 9 選

おみやげ選びでも「かわいい」と「おいしい」の両立は必須。選択肢が多すぎて困ってしまうほどグルメみやげが充実する香港。もし迷ったら、まずはこの9選からセレクトしてみたいかが?



スタイリッシュなキャレッシュコラ

1 THE PENINSULA BOUTIQUE

ザ・ペニンシュラ・ブティック

上品な甘さのダークチョコセットは16枚と24枚入りの2種類。他にボンボンショコラやオリジナル紅茶、XO醤など、上質な味わいと高級感あふれるパッケージのグルメみやげが充実する。ホテル地下のアーケードと空港、2店舗あり。



ユニークな
手作りクッキー



2 PIN COOKIES

ピン・クッキーズ

XO醤や七味、ねぎゴマチキンなど、セイボリ系クッキーが充実。店頭で色々試食もでき、買う方も楽しい。8種×3枚ずつ入ったボックス(写真)はひと目で香港みやげとわかるパッケージ。個包装なのでばら撒きにもOK。

創業は1938年、老舗中国菓子店



3 奇華餅家 KEE WAH BAKERY

香港を中心に世界で100店舗以上を展開する超有名店。定番はパンダクッキーとエッグロールで、ディズニーとコラボしたオリジナルラッピングも人気。湾仔店では創業時のジオラマが展示され、2階がカフェになっている。

長蛇の列が絶えない人気クッキー



4 JENNY BAKERY

ジェニー・ベーカリー

ニュージーランド産のバターなど自然素材にこだわり、4種の詰め合わせが一番人気。季節によって缶の絵柄が変わるため、コレクターも多い。店舗は上環と尖沙咀の2店舗のみ。定価より高く販売する他店舗や模倣品にはご注意ください。

5 MINDFUL SPARKS

マインドフル・スパークス

ドラゴンパールジャスミン(写真左)やホワイトピーチアールグレイ(写真手前)などのスパークリングティーが人気。ミシュラン星付き店の麗晶軒や、香港の無印良品とのコラボも話題に。高級スーパーcity'superやSLOWOODなどで購入可。

香港通がこぞって絶賛するXO醤



6 蘇太名醬

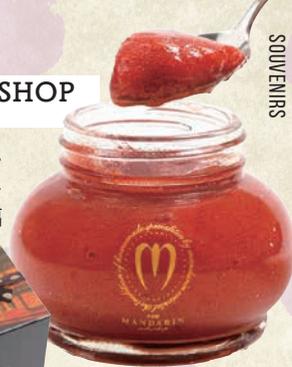
MRS. SO'S XO SAUCE

ホタテがぎっしり詰まった旨みたっぷりのXO醤。スーパーでも購入できるが、食べ比べ可能なセントラル・マーケット店で買うのがおすすめ。箱入りで贈り物にもよし。オリジナル、中辣、大辣の三種類があるので、お好みの辛さで。

6 THE MANDARIN CAKE SHOP

ザ・マンダリン・ケーキ・ショップ

ケーキショップの隠れた名みやげ。秘伝のレシピで香港限定販売。芳香なジャムをスクーンやパンに塗るだけで、ティータイムが至福のひとつに。洋菓子づくりには混ぜるのも◎。サイズは2種類。重厚なボックスとガラス容器で贈り物にもぴったり。



高貴な香りを放つ
ローズペダルジャム

老舗の味を気軽に
ティーバッグで



7 林奇苑茶行

LAM KIE YUEN TEA

上環にある創業70年の老舗茶舗。高級茶葉を多数取り扱うが、おみやげにおすすめなのは鉄観音、プーアル茶、花茶の3種が入ったティーバッグセット。箱に描かれた点心や鳥かごのデザインもレトロでかわいい。店内で試飲もできる。



ポップなパッケージは
ばら撒きみやげに

9 MARKS & SPENCER

マークス・アンド・スペンサー

イギリス発の小売店。香港ではフード部門が高級スーパーとして人気で、シンプルながらセンスのよいパッケージが光る。ナッツバー(写真左)やグラノーラ(写真右)のほか、紅茶やキャンディー、ビスケットなどもおすすめ。

DATA

1 THE PENINSULA BOUTIQUE

△ (尖沙咀店) B/F, Peninsula Arcade, Salisbury Rd., Tsim Sha Tsui
☎ +852-2696-6969
🌐 <https://www.peninsulaboutique.com/hk/en/>

2 PIN COOKIES

△ (中環店)
3/F, ifc mall, 8 Finance St., Central
☎ +852-2570-0636
🌐 <https://pin-cookies.com/>

3 奇華餅家

△ (灣仔店)
88 Queen's Rd. East, Wan Chai
☎ +852-2148-3388
🌐 <https://keewah.com/en/>

4 JENNY BAKERY

△ (上環店)
15 Wing Wo St., Sheung Wan
☎ +852-2524-1988
🌐 <https://jennybakery.com/ja/hongkong/>

5 MINDFUL SPARKS

△ (city'super) 2/F, Central Market, 80 Des Vaux Rd., Central
☎ +852-6468-6128
🌐 <https://www.mindful-sparks.com/>

6 THE MANDARIN CAKE SHOP

△ Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Rd., Central
☎ +852-2825-4008
🌐 <https://www.mandarinoriental.com/en/hong-kong/victoria-harbour/dine/the-mandarin-cake-shop>

7 林奇苑茶行

△ 105-107 Bonham Strand East, Sheung Wan
☎ +852-2543-7154
🌐 <https://www.lkytea.com/>

8 蘇太名醬

△ Shop 115, 1/F, Central Market, 80 Des Vaux Rd., Central
☎ +852-6898-5173
🌐 <https://www.xo-sauce.com.hk/>

9 MARKS & SPENCER

△ (中環店)
1/F, Kinwick Centre, 32 Hollywood Rd., Central
☎ +852-2921-8552
🌐 <https://www.marksandspencer.com/hk/l/food-franchise/>

