

新第四版

搭地鐵

# 玩遍香港



在地港仔私房推薦！

新增葵芳站、西營盤、香港大學景點+購物導覽  
搭配詳細地圖，遍嘗香江美食、探索美景不迷路

作者◎三木



超夯  
話題

打卡熱點大全·西貢南丫島特色近郊遊·順遊澳門精采攻略





- 198 西貢
- 202 南丫島
- 206 長洲
- 210 澳門

### 全書地圖目錄

- 2 香港市區簡圖
- 4 香港簡圖
- 45 香港地鐵圖
- 49 尖沙咀站周邊街道圖
- 60 九龍站周邊街道圖
- 63 佐敦站周邊街道圖
- 69 油麻地站周邊街道圖
- 77 旺角站周邊街道圖
- 87 太子站周邊街道圖
- 95 深水埗站周邊街道圖
- 107 葵芳站周邊街道圖
- 111 香港大學站、西營盤站周邊街道圖
- 115 上環站周邊街道圖
- 125 中環站周邊街道圖
- 142 太平山周邊街道圖
- 147 灣仔站周邊街道圖
- 157 銅鑼灣站周邊街道圖
- 168 大坑美食區周邊街道圖
- 172 赤柱周邊街道圖
- 177 北角站周邊街道圖
- 183 東涌站周邊街道圖
- 188 大澳周邊街道圖
- 198 西貢周邊街道圖
- 203 南丫島周邊街道圖
- 206 長洲周邊街道圖
- 210 路氹城周邊街道圖
- 212 氹仔市區周邊街道圖
- 214 澳門周邊街道圖



## 編輯室提醒

### 出發前，請記得利用書上提供的Data再一次確認

每一個城市都是有生命的，會隨著時間不斷成長，「改變」於是成為不可避免的常態，雖然本書的作者與編輯已經盡力，讓書中呈現最新最完整的資訊，但是，我們仍要提醒本書的讀者，必要的時候，請多利用書中的電話，再次確認相關訊息。

### 資訊不代表對服務品質的背書

本書作者所提供的飯店、餐廳、商店等等資訊，是作者個人經歷或採訪獲得的資訊，本書作者盡力介紹有特色與價值的旅遊資訊，但是過去有讀者因為店家或機構服務態度不佳，而產生對作者的誤解。敝社申明，「服務」是一種「人為」，作者無法為所有服務生或任何機構的職員背書他們的品行，甚或是費用與服務內容也會隨時間調動，所以，因時因地因人，可能會與作者的體會不同，這也是旅行的特質。

### 新版與舊版

太雅旅遊書中銷售穩定的書籍，會不斷再版，並利用再版時做修訂工作。通常修訂時，還會新增餐廳、店家，重新製作專題，所以舊版的經典之作，可能會縮小版面，或是僅以情報簡短附錄。不論我們作何改變，一定考量讀者的利益。

### 票價震盪現象

越受歡迎的觀光城市，參觀門票和交通票券的價格，越容易調漲，但是調幅不大(例如倫敦)，若出現跟書中的價格有微小差距，請以平常心接受。

### 謝謝眾多讀者的來信

過去太雅旅遊書，透過非常多讀者的來信，得知更多的資訊，甚至幫忙修訂，非常感謝你們幫忙的熱心與愛好旅遊的熱情。歡迎讀者將你所知道的變動後訊息，善用我們提供的「線上讀者情報上傳表單」或是直接寫信來taiya@morningstar.com.tw，讓華文旅遊者在世界成為彼此的幫助。

太雅旅行作家俱樂部



## OpenRice Hong Kong 開飯喇

香港最受歡迎的飲食媒體，網站上有超過40,000間餐廳及600,000篇食評，可以用餐廳名稱、地址、招牌菜，或地區、菜式及價錢等條件來搜尋，還可用GPS定位搜尋附近餐廳，是在香港找吃的必備App！



## My Hong Kong Guide 香港·我的智遊行程

由香港旅遊發展局推出，可以從超過1,000個景點、美食及購物熱點中挑選，訂做獨一無二的全人行程，並且可隨時在電腦或手機新增、編排或更改行程，也可以邀請朋友一起編排行程，趣味無窮。



## 實用廣東話

### 廣東話

### 國語

多士	吐司
布甸	布丁
曲奇	餅乾
士多啤梨	草莓
朱古力	巧克力
三文魚	鮭魚
沙律	沙拉
菠蘿	鳳梨
一丁、公仔麵	泡麵
打冷	吃潮州菜
打邊爐	吃火鍋
意粉	義大利麵
通粉	通心麵
加底	麵、飯加大分量
炒底	把麵、飯炒過
烘底	把麵包底烤過，變得更香脆
加一	10%服務費
堂食	內用
外賣、行街、打包	外帶
伙記	餐廳服務員
餐牌	菜單
例牌	標準分量
落單	下單、點餐
卡位	靠邊座位
搭檯	併桌
埋單	結帳
貼士	小費

## 燒臘

粵菜中的燒烤食品，除了常見的叉燒、燒鵝外，還有燒骨、燒鴨、燒乳豬、油雞、臘肉、臘腸、臘鴨等。



燒鵝



叉燒



燒肉

## 街頭小吃

香港的小食(小吃)種類豐富，是最好的解饑點心，或是不知道正餐要吃什麼的時候，不妨就去掃街，看到什麼就吃什麼囉！



雞蛋仔(雞蛋糕)

臭豆腐

炸大腸

魚蛋

生腸

齋腸粉(無肉)

豬皮、蘿蔔、魚蛋

## 其他美食

如果你覺得香港就只有「港味」，那就太可惜啦！這裡可是匯集各地區美食精華的大本營，不怕沒東西吃，就怕你吃不完。



鴨蛋炸蠔餅



生滾粥



煲仔飯



車仔麵



牛腩河粉



臘味糯米飯



雲吞麵(細餛飩麵)



炸兩(腸粉包油條)



避風塘炒辣蟹

辦登機，以及機場快線穿梭巴士等服務，相當舒適、快捷、方便。

## 輕鐵

### Light Rail Transport

新界西北區內的主要交通工具，全長36.15公里，方便周邊居民於元朗站、天水圍站、兆康站以及屯門站轉乘港鐵西鐵線。

## 地鐵購票通

### 單程票

香港地鐵是按距離收費，單程票分為大人、特惠2種，旅客可於任何港鐵站內的售票機購買；特惠票適用於3~11歲的小孩及65歲以上的老人，12歲以上的學生如使用單程票，均以大人車費計



算。另外，港鐵東鐵線設有頭等車廂，若要乘坐需購買有效的頭等單程票，或是已取得頭等確認的八達通卡，假如在刷卡入站區域被檢票員查獲未持有相應的票卡，須繳罰款HK\$500。

### 八達通卡

全香港通用的電子儲值卡，與台北捷運的悠遊卡類似，用途十分廣泛，除了適用於香港大部分公共交通工具，如港鐵、巴士、渡輪等外，還可在部分零售商店購物及餐廳消費，而且很多地方便利商店都可以充值，絕對是行走香港必備的工具。八達通卡可於港鐵沿線票務中心購買，分為租用版、銷售版2種，普遍香港人都是選租用版的，因為即使卡片壞了，也可以到票務中心退款，此外，使用八達通卡搭



乘港鐵，車費會比一般單程票來得便宜。

### 遊客全日通

自車票售出當日起1個月內有效，旅客可選擇當中任何1天內(首次使用起計算24小時內)，無限次搭乘港鐵及輕鐵(機場快線、港鐵巴士、東鐵線頭等車廂、來往羅湖或落馬洲站除外)，可於港鐵沿線票務中心購買，大人每張HK\$65、小孩(3~11歲)每張HK\$30。

### 機場快線旅遊票

可於港鐵沿線票務中心購買，自車票售出當日起180天內有效，旅客可選擇當中任何「連續」3天(首次使用起計算72小時內)，無限次搭乘港鐵、輕鐵及新界西北的港鐵巴士(東鐵線頭等車廂、來往羅湖或落馬洲站除外)。購買「2程單程」票券，每張HK\$350，可搭乘機場快線2次；購買「1程單程」票券，每張HK\$250，則可搭乘機場快線1次，卡片內含HK\$50押金，可於購票處退回。



▲地鐵站內的出口指標

八達通	租用版			銷售版
	類別	小孩	大人	老人
價格	HK\$70	HK\$150	HK\$70	小孩/大人
其後儲值額	HK\$50之倍數			
退卡手續費	90天內退卡需HK\$9， 90天後免費			不可退還
備註	內含押金HK\$50，其餘為可使用金額			不含押金

4天3夜 (Day 1 從中午開始)





# 香港達人 *HongKong* 3大推薦地



遊客必訪

## 美都餐室

是很多港劇及電影的場景，充滿6、70年代的懷舊氣息，是感受老香港情懷的好地方。(見P.74)



作者最愛

## Kubrick Café

可以找到不少冷門書籍，很適合來這裡挖寶，周邊的環境和氛圍亦十分靜舒適。(見P.75)



在地人首推

## 四季煲仔飯

除了遠近馳名的煲仔飯，鴨蛋蠔餅亦非常好吃，是深受在地人喜愛的特色美食！(見P.73)



百年信仰的文化中心

## 油麻地天后廟

MAP P.69/C3

出地鐵站  
步行約3分鐘

DATA

📍九龍油麻地廟街(近眾坊街) ☎2385-0759 ⌚09:00~17:00 🚶從港鐵油麻地站C出口，往背面方向走，於廟街左轉直走到尾，全程約3分鐘即可抵達

廟街當中所指的廟宇，就是天后古廟，最早是附近水上居民於1865年所建，祈求出海平安順利，後來被風災摧毀，重建後成為九龍區內最大規模的天后廟。這裡同時供奉了觀音及城隍等多個神明，香火特別鼎盛，廟外廣場有顆大榕樹，因此舊稱為「榕樹頭」，以往入夜後會有江湖賣藝者在附近聚集擺攤，當中包括：占卦算命、說書講古、賣藝唱戲等，雖然廣場已改建成公園，但附近依舊保留了這個傳統；而白天會有不少老人在廣場耍太極、下棋、做運動和談天休息，與古廟相映成趣，是本地居民閒暇時的生活寫照。



1 天后廟內的古樸外觀 2 訴說著天后廟歷史的黑白老照片



米其林推薦的甜品

## Joyful Dessert House

MAP P.77/D2

出地鐵站  
步行約6分鐘

DATA

① 九龍旺角黑布街74號藝興大廈地下2及3號舖 ② 2856-1886 ③ 週一～四15:00～凌晨01:00、週五～六15:00～凌晨02:00、週日14:00～凌晨01:00 ④ 每人均消HK\$100以下 ⑤ 從港鐵旺角站E2出口，右轉沿西洋菜南街向前行，於山東街左轉步行4個街口至黑布街，全程約6分鐘即可抵達



芒果拿破崙

這家甜品店沒有星級的名廚坐鎮，但憑著對甜品的熱忱，已經連續3年

入選米其林指南的街頭推薦小吃，每一款甜品的賣相都非常吸引，熱愛甜品的你，絕對要試試。的招牌「芒果拿破崙」，餅皮做得酥脆，頂層伴以新鮮的芒果，層次分明。另一招牌「綠茶心太軟」，焗得外層鬆脆，切開就流出濃郁的綠茶醬，就連我這個不太愛甜吃的綠茶愛好者，也會愛上。



綠茶心太軟



CP值超高火鍋吃到飽

## 至尊重慶雞煲

MAP P.77/B3

出地鐵站  
步行約5分鐘

DATA

① 九龍旺角彌敦道593-601號創興廣場16樓 ② 2148-2628 ③ 17:00～凌晨03:00 ④ 每人均消HK\$200以下 ⑤ 從港鐵旺角站E1出口，往背面方向走，到彌敦道後往右轉前行，經過2個街口再走一小段，全程約5分鐘即可抵達 ⑥ 建議提前電話預約，以節省等候的時間；每次用餐時間2小時



無論天氣有多炎熱，都無法阻擋香港人對吃火鍋的熱愛。近年最流行的是四川麻辣口味的雞鍋，在香港各區的主題雞鍋店就有數十間，而且價格豐儉由人，我比較推薦旅客選擇固定收費的吃到飽火鍋店，即使同行者不多，仍然可以吃得開懷。



2

設於旺角的至尊重慶雞煲，是不少香港人的心頭愛好，這裡的雞鍋可選擇不同辣度，愛辣之人必定大呼過癮；在吃完雞煲後，可以加湯變成火鍋續吃，除了有多樣食材可選擇，亦有無限的飲料和雪糕供應，如此平價、CP值很高的美味，難怪每晚人潮都絡繹不絕呢！

1 深受香港人歡迎，常是座無虛席 2 麻辣口味的雞鍋



油潤脆皮燒鵝粥最有滋味

## 富記粥品

MAP P.77/C1

出地鐵站  
步行約 2 分鐘

DATA

☎ 九龍旺角花園街104-106號 ☎ 2385-1230 ☎ 07:30~23:30  
💰 每人均消HK\$50以下 🚶 從港鐵旺角站D2出口，沿亞皆老街向前行，步行3個街口至花園街，於7-11旁邊左轉前行，全程約2分鐘即可抵達

平日大多數都是光顧大集團的連鎖餐廳，我已經對日日如此的菜色選擇產生厭倦，還記得有一次在停滿紅頂小巴的旺角街上遊走，被櫥窗裡掛著的燒臘所吸引，但畢竟是裝潢陳舊的老店，始終也不受年輕人喜愛；來這裡的顧客，很多都是有豐富人生閱歷的中年族群，只有他們才會懂得欣賞老店的內涵。又燒肥美可口，令我忘記了體重上升的罪惡感，還有這裡的燒鵝粥令我記憶猶新，粥底綿密細緻，配上油潤的脆皮燒鵝恰到好處，粥底消去了燒鵝的油膩感，加上少許薑絲和蔥花作點綴，愛特色粥品的你一定不能錯過。

1 飄香誘人的燒鵝粥，看似油膩，吃起來卻清新爽口 2 掛在櫥窗裡、很吸引人的美味燒鵝



閣樓裡的電影場景

## 中國冰室

MAP P.77/A1

出地鐵站  
步行約 3 分鐘

DATA

☎ 九龍旺角廣東道1077號A舖 ☎ 2392-7825  
☎ 06:00~19:00 💰 每人均消HK\$50以下 🚶 從港鐵旺角站A2出口，沿快富街向前行，步行5個街口至廣東道，再往右前方走，全程約3分鐘即可抵達

有看過杜琪峰導演所執導的電影《PTU》，對這裡一定不會感到陌生，在戲內飾演警察機動部隊的任達華，經常與同袍來這裡的閣樓用餐，占有不少戲分。這間自1963年開業的冰室，隱藏在小販攤檔林立的街道當中，不是專程找其實很容易錯過；店內維持開業時的裝潢和陳設，保存得相當之好，除了加裝空調外並沒有其他大變動，地板和牆壁都用上了各式的馬賽克瓷磚拼貼而成，高掛懷舊大鐘，木製特色卡座（靠邊座位），還有在香港已經非常罕見的閣樓設計，每一樣都充滿著昔日的香港情懷，即使在這裡享用一碗最簡單的麵食，都令人覺得是一件賞心樂事。



1 充滿懷舊味道的木製卡座 2 坐在門外也別具風味 3 西多士(法式吐司)配凍奶茶



**在**地圖上並沒有「葵芳」這個地名，葵芳站是因附近的葵芳邨而得名，實際地理位置是葵涌，葵涌和青衣是同一區，合稱「葵青區」。葵芳站一帶有很多工商和住宅區，鄰近的葵涌貨櫃碼頭算是比較有名的，它曾經是全球最繁忙的貨運港口，是香港過往重要的經濟命脈。葵芳站作為周邊的交通中轉站，上下班時間和假日都是人潮洶湧，附近的新都會廣場和葵涌廣場更是年輕人購物休閒必到的好去處，到訪此處能體驗在地人的生活實況。





古物尋寶特色街道

## 摩羅街

DATA

㊟香港上環摩羅上街 ㊟09:00~20:00(各店相異) ㊟從港鐵上環站A2出口，右轉於永樂街前行，到急庇利街左轉直走到底，於皇后大道中左轉前行，穿過斑馬線後於樓梯街再往上走，全程約7分鐘即可抵達 ㊟大多店家都不准拍照，若要拍照請先詢問店家

MAP P.115/B3

出地鐵站  
步行約7分鐘



摩羅街分為上街及下街兩段，但一般說到的都是指上街的部分。香港開埠初期，不少遠洋商船或海軍艦艇都會在香港停泊，船上的印度水手喜歡在此擺賣旅途上蒐集的貨品，當時香港人稱印度人為「摩羅」，而街名中的英文「Lascar」亦是印度船員的統稱，因此而得名。另外，香港人會將贓物稱作「老鼠貨」，當年賊人會在此將贓物賣給店家圖利，雖然現在已經沒有「老鼠貨」可買了，但還是會把來這裡尋寶的人稱作貓，所以亦有貓街之稱。這裡的商店和攤販主要是販售一些古董擺設、字畫、古玉等特色舊物，大家不妨來尋寶一番。



1 路旁攤販販售很多懷舊風的東西 2 沿樓梯街上去，看到這塊路牌就對了



乾貨集散中心、港版迪化街

## 海味街

DATA

㊟香港上環德輔道西 ㊟09:00~19:00(各店相異) ㊟從港鐵上環站A2出口，右轉沿永樂街前行，經過上環熟食中心後繼續沿永樂街前行，全程約8分鐘即可抵達

MAP P.115/A1

出地鐵站  
步行約8分鐘



德輔道西有海味街之稱，單是上環一帶就有200多間販售海味乾貨的店鋪。昔日的永樂街碼頭附近，有很多買賣中國及東南亞土產雜貨的商行，是南來北往的集散轉運中心，故有南北行之稱；現在香港是全世界最大的海味乾貨集散地，德輔道西、永樂街及文咸西街一帶就雲集了最高品質的海參、乾鮑、花膠、元貝、魚翅、蠔豉及冬菇等各種海味乾貨，每逢農曆新年前夕，香港人都會來這裡選購年貨，喧囂熱鬧的場面，更凸顯濃厚的節慶氣氛，永樂街亦有蔘茸燕窩街之稱，以販售高價的乾貨商品出名，建議在購買之前，多走幾家做比較，才能買到品質好、價格公道的商品。



1 滿街都是販售海味乾貨的店鋪 2 3 4 各類乾貨、乾鮑、花膠 5 知名的廣東新會陳皮



特色美食

慢工出好味的幸福回憶

## 瑞記咖啡奶茶

MAP P.115/B2

 出地鐵站  
步行約3分鐘

### DATA

☉香港上環市政大廈2樓17號舖☎2850-8643☺週一～六07:30～17:00☻週日☑每人均消費HK\$40以下☑從地鐵上環站A2出口，右轉沿永樂街前行，看到上環市政大廈，全程約3分鐘即可抵達

由一位80多歲的老伯伯主理，位在熟食中心的一個角落，座位不多、陳設簡單，牆上掛了一個很大的紅色木製餐牌，雖然標示了各種餐點的價錢，但卻是看不太懂的古老數字。這裡最有名的是凍奶茶，奶茶會預先倒進玉泉忌廉(冰淇淋蘇打汽水)的玻璃瓶，然後放進冰櫃冷藏，雖然製作的時間較久，但由於沒放冰塊，所以味道不會淡掉；西多士(法式吐司)也有別於其他的茶餐廳，將麵包沾滿蛋漿再煎一下，然後

加上煉乳，這正是小時候家裡的做法，而另一個有名的雞蛋牛肉包也是十分好吃。即使簡單的一餐，卻滿載兒時回憶，幸福不就是這樣嗎？

1 西多士(法式吐司)、凍奶茶 2 不少年輕人也慕名而至 3 雞蛋牛肉包



3



1



2



特色美食

傳統冰室茶餐廳

## 海安咖啡室

MAP P.115/B1

 出地鐵站  
步行約5分鐘

### DATA

☉香港上環干諾道西17號☎2540-6340☺週一～四、六07:30～16:30，週五07:30～15:00☻週日、節日☑每人均消費HK\$50以下☑從地鐵上環站C出口，右轉沿干諾道中直走，全程約5分鐘即可抵達☑香蔥碎牛滑蛋厚吐司等特色餐點，週一～四14:30前及週六全日供應，其他時段不供應

開業自1952年，是香港最古老的咖啡室之一，店面依舊保持著開業時的原貌，因為鄰近已拆除的永樂碼頭，以往的顧客群大多以海員為主，所以創辦人特意把咖啡室命名為海安，喻意出海的人都可以平安歸來。走進店裡，目光不自覺地被紅色的木製桌椅吸引，加

上高掛的吊扇和倒寫的「海安咖啡」牌匾，充滿了老香港味道；而且還保留了傳統冰室才有的飲品凍咭咕(巧克力類飲料)，此外也推出了不少創新的菜式，其中以香蔥碎牛滑蛋厚吐司較出色，將青蔥、雞蛋和牛肉混合快炒，放在酥脆的吐司上，色彩豐富而且味道不俗，從細節當中不難看出，後人努力擔起祖業的決心，實在值得敬佩。

1 超搶眼的鮮紅配色桌椅 2 凍咭咕(巧克力類飲料) 3 香蔥碎牛滑蛋厚多士(吐司)



3



1



2



特色美食

港式招牌熱狗王

## 永樂園餐廳

MAP P.125/B2

出地鐵站  
步行約3分鐘

### DATA

📍香港中環昭隆街19號地下 📞2522-0965 🕒週一～六07:30～19:30  
 🕒週日、節日 🍽️每人均消HK\$50以下 ➡️從港鐵中環站C出口，左轉沿德輔道中前行，至昭隆街左轉前行，全程約3分鐘即可抵達

以「熱狗王」自居，在中環已經屹立了60年以上，是典型的舊式茶餐廳，必點之選當然是他們的招牌熱狗，最高紀錄一天可以賣上2

千多個。這種港式風味的熱狗分量不多，但作為早餐或是下午茶就恰到好處，不少在附近工作的上班族也被這裡的熱狗所吸引；麵包經烤爐烘過，表面微脆、內裡鬆軟，配上來自荷蘭的香腸，肉質富有彈性，還有使用牛油、蛋黃、芥末、醋和酸瓜等混合秘製的醬料，這也是熱狗好吃的精髓。此外還有多重滿足的雙腸熱狗，口感層次分明，滿足無肉不歡的人士，價格親民且搭配得宜，絕對是值得一試的平民美食。



2



3



4

- 1 要吃美味熱狗就來這裡買
- 2 麵包要烘烤到外脆內軟才最好吃
- 3 雙腸熱狗



特色美食

清熱降火的健康涼茶

## 春回堂藥行

MAP P.125/B2

出地鐵站  
步行約5分鐘

### DATA

📍香港中環閣麟街8號地下 📞2544-3518 🕒週一～六09:00～19:30  
 🕒週日 🍽️每人均消HK\$50以下 ➡️從港鐵中環站D2出口，右轉前行至戲院里後左轉直走，於皇后大道中右轉後沿路直走，到達閣麟街左轉前行，全程約5分鐘即可抵達

約有百年歷史的春回堂藥行，以販售涼茶而馳名中環，不少在附近的上班族都是忠實顧客，每當午飯或傍晚的空檔，店外都會出現前來喝涼茶的人潮，可能是因為香港的上班族日夜勞累，所以特別需要清熱降火。只要放下數枚硬幣，就可取用預備好的涼茶及蔘茶，涼茶分為苦茶跟甜茶2種，每款都有中英文的注解，說明了各種功效，雖然杯裝的要一次喝完，但總比連鎖品牌所推出的瓶裝涼茶來得天然健康；除了販售涼茶，店內還提供中醫駐診及煎藥服務，猶如為普羅大眾而設的中醫館。



2



1



3

- 1 天然健康的現做涼茶
- 2 桌上有標明各種涼茶的功效
- 3 店外經常站滿喝涼茶的客人



港味甜品分子雪糕

特色美食

## Lab Made

MAP P.168 / 中

出地鐵站  
步行約9分鐘

## DATA

[www.labmade.com.hk](http://www.labmade.com.hk) 香港銅鑼灣大坑布朗街6號地下  
 ☎2670-0071 週一~五14:00~00:00, 週六13:00~00:00,  
 週日13:00~23:00 ④每人均消HK\$50以下 ⑤參考P.168大坑新  
 興美食區, 於布朗街左轉前行, 全程約9分鐘即可抵達

2個在英國居住的香港人, 因為嘗過一次分子雪糕之後便深深愛上, 毅然放棄當地的藥劑師工作, 決心把這種滋味帶回香港, 這就是Lab Made的創立故事。分子雪糕的製作過程, 需要加入攝氏零下196度的液態氮將雪糕漿冷卻, 雪糕在數秒之間迅速形成, 過程中會煙霧瀰漫, 做出來的雪糕特別香滑鬆軟, 沒有放其他的添加物, 在室溫下很快會溶化, 所以要把握時間品嚐; 現在這裡的雪糕口味

已有20多款, 包括: 腐竹雞蛋糖水、奶醬脆多、楊枝甘露等等, 老闆不斷地努力創作, 可是每天只會供應其中4款, 每隔兩週會更換一次, 要碰上哪種口味就要看緣份了。

注: 腐竹=豆腐皮、奶醬脆多=煉乳+花生醬吐司、楊枝甘露=芒果西米露



- 1 「椰絲班蘭蛋糕」口味的分子雪糕 2 黑白色系的簡潔外觀  
3 店內黑板上列出當天提供的口味 4 分子雪糕的製作過程, 有點像在做科學實驗





**香**港島較舊的區塊，沒什麼改變的街道、樓房、店鋪和老茶樓，雖然沒有特別的歷史建築和景點，但卻能找到樸實的風光。走在北角街頭，會發現周邊販售的生活所需商品，價格都非常便宜，因為以前有大量的上海人和福建人在附近聚居，所以這裡又有「小上海」、「小福建」的別稱；時到今日，北角仍然保留了一絲古舊氣息，碩果僅存的大型上海理髮店，店內裝潢雖然陳舊，但別具風味，而春秧街一帶仍有不少福建人在這裡居住，菜市場裡可以看到街坊鄰居們以家鄉話熱絡的問候，更可以看到行人與電車爭路的奇妙情境，在這嘈雜繁囂的地方，即使是閉起雙眼，仍會感受到周邊生生不息的生命力，感覺就好像走進了港劇中的世界一般。





互動體驗香港電影、5D特效欣賞自然景觀

## 360舞臺、360動感影院

MAP P.183/A3

出綫車站  
步行約3分鐘

### DATA

<http://www.np360.com.hk> 香港大嶼山昂坪市集 3666-0606 1. 360舞臺12:00~16:30, 約15分鐘一場 2. 360動感影院平日11:00~17:00, 週末、假日10:00~17:30, 約10分鐘一場 3. HK\$290起(360舞臺+360動感影院+與佛同行+來回纜車套票) 4. 參考P.185, 從昂坪纜車站(P.183/A3)下車後, 步行約3分鐘即可抵達 5. 建議購買和纜車票一併的套票, 會更加划算



2

「360舞臺」請來香港專業的特技表演團隊, 配上精彩的特技效果, 將香港電影最著名的武打及特技場面搬上舞臺, 同場還會邀請現場觀眾參與互動, 並以逗趣的方式講解香港武打電影拍攝過程中的點滴; 而「360動感影院」的5D演出方式, 觀眾可經由視覺、聽覺、嗅覺、觸覺及動感, 在短短8分鐘裡, 透過模擬上天下海, 全方位多角度欣賞大嶼山獨特的自然景觀。

1 古裝造型的演員 2 與電影主題有關的布置 3 360舞臺是以香港武打電影為題的劇場



1



3



洗滌心靈、參觀佛教珍品

## 天壇大佛

MAP P.183/A3

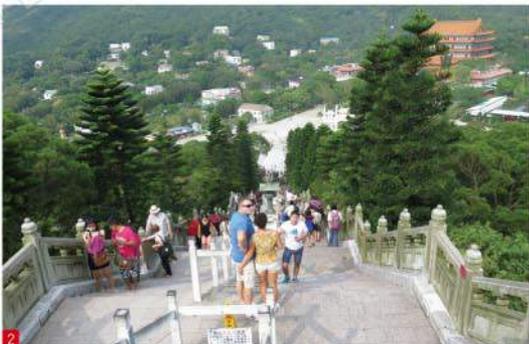
出綫車站  
步行約7分鐘

### DATA

<http://www.plm.org.hk> 大嶼山昂坪天壇大佛 2985-5248 10:00~17:30 1. 參考P.185, 從昂坪纜車站(P.183/A3)下車後, 步行約7分鐘即可抵達 2. 從港鐵東涌站B出口的巴士總站, 搭乘23號巴士至昂坪巴士總站, 車程約50分鐘, 下車後步行約5分鐘即可抵達



1



2

矗立在海拔482公尺的大嶼山木魚峰山上, 是世界第二大的戶外青銅佛像, 動用到製造火箭的中國航天部參與, 經歷了12年才建造完成; 大佛連基座總高約34公尺、重250公噸, 由202塊壁板組裝而成, 可見工程相當浩大。從大佛前廣場往上走到基座, 需要經過268個石階, 四周沒有樹蔭遮擋, 太陽會直照頭上, 建議預先做好防曬並準備充足的飲用水, 避免在烈日之下中暑不適。走到梯階頂端抬頭一看, 大佛散發出莊嚴祥和的氣息, 環顧四周自然環境, 格外令人心曠神怡; 基座裡設有紀念堂展出佛教珍品, 包括華嚴說法圖、地藏王菩薩木雕像, 以及供奉著佛陀真身舍利等, 於繁忙時段, 需出示寶蓮禪寺(P.187)園區內小吃攤檔或齋廚的收據方可進場參觀。

1 雄偉的天壇大佛 2 大佛前的長階梯

## 主題 2 明日世界

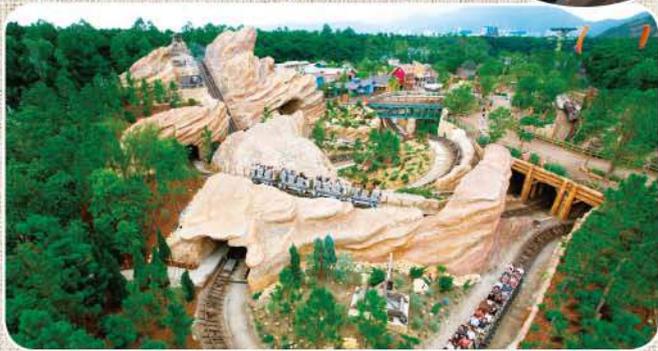
若要說到樂園裡最刺激的遊戲，必定就是「星戰極速穿梭」，以驚人速度在漆黑的星際下與戰機激戰，急速地轉向、扭動、衝刺、急墜，極盡刺激之餘又不會嚇破膽，非常大推！

接著是「鐵甲奇俠飛行之旅」，戴上3D眼鏡坐上飛行車，飛越香港上空與鋼鐵人並肩作戰，對抗邪惡勢力；此外還可以到「史達工業呈獻：鐵甲奇俠裝備展」和「星球大戰：指揮站」，與鋼鐵人、Chewbacca或R2-D2見面，作近距離互動，總體來說大人與小孩都會在這區玩得樂而忘返。



## 主題 3 灰熊山谷

香港迪士尼獨有的主題園區，一定要試試「灰熊山極速礦車」，園區中最長的軌道，除了基本的俯衝、翻滾，還會突然急速倒壁和往後，自開幕以來，一直擁有高人氣。另外，這個充滿美國西部風情的淘金小鎮，有一個間歇爆發的「噴泉山谷」，會突然從地底噴出沖天水柱，所以要有「濕身」的心理準備，最後別忘記跟上美國西部服飾的迪士尼人物合照留念囉！





## 傳統節慶～長洲太平清醮

每年農曆4月初五～初九的傳統節慶，會吸引3～5萬名旅客前來參加，相當的熱鬧。相傳在數百年前，長洲島上爆發瘟疫，居民為求消災解厄，特意在北帝廟中設壇，並奉北帝像到島上各處遊行，此後瘟疫得以解除，而「飄色巡遊」和「搶包山」成為傳統的習俗，所以太平清醮亦有「包山節」之稱。

農曆4月初八（佛誕日）是節慶的高潮所在，從早到晚都有各種精彩活動，早上的舞麒麟及功夫表演，中午的「飄色巡遊」<sup>註</sup>，到午夜12點更會有重頭戲「搶包山」，根據習俗能搶到掛在越高的平安包福氣越大，以往是男生之間的年度比拚，但隨時代演進，已經成為男女均可參加的比賽。

注：「飄色巡遊」的中國民間表演，起源於19世紀末期，清朝政府禁止粵劇演出，於是廣東居民就用戲曲裡的人物遊行但不唱戲，演變至今，成為長洲太平清醮的重點表演項目，由小孩扮演歷史、虛構、新聞和政治等知名人物，被支架撐著，在大街上遊行的活動。



圖片提供／香港旅遊發展局



1 長洲到處可見的特大魚蛋 2 由日本人開設的故鄉茶寮 3 新興海傍街的吃海鮮店鋪 4 販售海產乾貨的攤販 5 乘船途中，可好好享受海風 6 長洲特產－平安包 7 長洲的日落美景

## 路氹城



義國水鄉風情

### 碧濤意國漁鄉

MAP P.210/左

#### DATA

📍澳門威尼斯人地面大堂，1039號(近威尼斯人劇場) ☎(+853)8118-9950 ⌚11:00~15:00, 18:00~23:00(週五、六營業至24:00) 💰每人均消MOP\$300以上 ➡到達威尼斯人，依指標走即可達；鄰近巴士站T376、T379



澳門威尼斯人主打的是義大利的水鄉風情，而在他們旗下的碧濤意國漁鄉餐廳就真正提供了地道的義大利美食，每一道菜從

選料以至烹調方式都相當講究，務求令每位客人都能享受到義國滋味。餐廳環境幽雅，情調十足，很適合到這裡慶祝特別的日子，或是與三五知己把酒言歡。



創意Fusion料理

### 巴黎軒

MAP P.210/左

#### DATA

📍澳門巴黎人巴黎鐵塔6樓 ☎(+853)8111-9210 ⌚11:00~15:00, 18:00~23:00 💰每人均消MOP\$300以上 ➡到達巴黎人，前往巴黎人購物中心5樓505-506號側搭電梯前往，依指標走；鄰近巴士站T376、T379



一進走廊就會被周圍亮麗高雅的裝潢吸引，這裡主打融合中式和法式的創意料理，每一道菜都用心別致，同時具備視覺和味覺的刺激。中午提供點心，晚上則是法式主題的創意料理。個人喜歡蜜糖西班牙黑豚叉

燒、凍鵝肝醬脆皮乳豬伴法式手指餅松露丸子、法國橙香烤春鴨，不單賣相吸引人，味道同樣出色。能夠在巴黎鐵塔內，一邊享用精緻的美食，一邊以360度飽覽整個路氹城的華麗景觀，絕對是賞心樂事。





**平民化的奢華生活** MAP P.213/下  
**譚家魚翅** 從威尼斯人酒店步行前往約9分鐘  
 特色美食

**DATA**  
 澳門氹仔告利雅施利華街30號地下 (+853) 2882-7840 12:00~22:30 每人均消MOP\$200以下 從威尼斯人酒店西翼出發，經過行人天橋，沿自動步行系統直走，於嘉模巷靠左前行，嘉路士米耶馬路左轉後繼續前進，下樓梯後左轉直走，全程約9分鐘即可抵達；鄰近巴士站：T364、T365、T366、T367

**澳門葡撻始祖** MAP P.213/中  
**澳門安德魯餅店** 從威尼斯人酒店步行前往約9分鐘  
 特色美食

**DATA**  
 www.lordstow.com 澳門氹仔官也街9號栢鴻大廈地下E座 (+853)2857-6580 10:00~21:00 每人均消MOP\$20以下 從威尼斯人酒店西翼出發，經過行人天橋，沿自動步行系統直走，於嘉模巷靠左前行，嘉路士米耶馬路左轉後繼續前進，下樓梯後直走，全程約9分鐘即可抵達；鄰近巴士站：T364、T365、T366、T367

在70、80年代，香港流行一個說法叫「魚翅撈飯」，用魚翅這珍貴的食材拌飯一起吃是多麼奢侈，意思是指在經濟好景時，人們過著奢華的生活，而這裡就可以吃得到這滋味。譚家魚翅以製作魚翅、鮑魚、花膠等珍饈而馳名澳門，價格豐儉由人，由幾十元到過千元的菜式都有，魚翅以廣東的做法，湯底非常濃郁，上桌時熱騰騰的，搭配一碗白飯，相當美味。近年越來越多人講求保育，中式筵席的魚翅開始由大眾走向小眾，相信終有一天吃魚翅這文化

也要畫上句號。

久居澳門的英國人安德魯·史斗(Andre Stow)在葡萄牙吃過葡撻後一試難忘，決定將這種滋味帶回澳門，並加以改良，創作出人人讚好的葡式蛋撻。酥皮香脆鬆化，表面烤至微焦糖色，內層的蛋滑嫩帶有



奶香，非常美味。店內還提供預先降溫的葡撻給客人當伴手禮，以免水蒸氣令酥皮變軟影響口感。

