



店內光猛開揚，嘆咖啡、閒聊，寫意不過。

## 鬧市中的 森林咖啡店

text\_丁儀 / photography\_陳榮輝 / design\_麥道謙

香港的咖啡廳愈來愈多，若非如此，怎會在數月內連開幾間標榜自家炒豆的Coffee Shop？最新一員，是銅鑼灣景隆街的18 grams。

小店以綠色為主調，放了兩三張木桌，綴以一些鹿角、木製品，陽光從玻璃窗透進來，如置身森林小屋。

咖啡有廿多款，大路的Espresso、Cappuccino等，還有澳洲流行的Flat white、Piccolo Latte和shakerato等凍飲，選擇繁多。來一杯Flat white。美女咖啡師按壓咖啡粉，加奶手勢純熟。啖一口，奶的溫度拿捏得準，奶泡質感柔軟，暖暖的，帶一種奶的甜香。原來她當了八年咖啡師，考獲多張有關咖啡技術的證書，手勢好之餘，還滔滔不絕跟我聊咖啡經。

咖啡水準高，重點是自家炒製咖啡豆。澳洲籍店主三年前已來港設廠烘焙咖啡豆，批發給餐廳、酒店。咖啡豆單品，有三十多款。最巴閉是全港首家代理不加農藥/殺蟲劑種植，有Rainforest Alliance認證的有機咖啡豆。小店精選六種單品，做出四款blending，輪流沖泡咖啡。另外還有小食如蛋糕、三文治、多士等。塗多士的果醬更是自家製，味道天然不太甜，配咖啡寫意不過。

Flat White \$26  
Double shot Shakerato 奶調成，香甜的奶味中，滲出啖啖咖啡甜香。



Piccolo latte \$22(前) · Latte \$26(後)

Piccolo latte又叫mini latte，咖啡濃度較一般高，奶香、咖啡更濃郁。

自家製果醬配黑麥麵包 \$32  
有無花果、士多啤梨、百里香果醬，可三選一。最愛無花果，清香少甜，啖啖果香。



Rainforest Alliance 是一個教農自力更生的組織。農民都以不影響生態平衡的大前提下，栽種咖啡豆。

18grams // 地址 / 銅鑼灣景隆街15號地下C舖(總統戲院側) // 電話 / 2893 8988 // 營業時間 / 週一至四8:30am-11pm · 週五至六至12pm · 週日至10pm // 平均消費 / \$50