香港故事茶餐廳
(靚品香港)

位在東海夜市(東海商圈)的一條小巷子裡。
緊鄰"東海藝術街的隔壁。
來看一下為基百科的解釋:
"東海藝術街商圈，略稱為東海藝術街，是臺灣一處以「藝術街坊」為主題來發展的商圈，多為古董、茶坊及咖啡店等特色店家...由於東海藝術街商圈的位置緊鄰東海大學與東海別墅夜市，恰以臺灣大道相隔望之"。

這裡白天都是學生出沒人車交雜，其實是紛亂吵嚷的，藝術街的附近要找藝術還真不容易，夜晚的時候才會越夜越美麗吧！
不在今天行程，暫且休提！
(這是餐廳的外觀。在鋼*麵的隔兩條街不要迷路了囧)

(內建-餐廳擺設)

播放著相當有情境的粵式歌曲。
牆壁上貼滿的是李小龍(BRUCE LEE)的照片，這位李小龍出現的年代約民國 5、60 年代，年輕一輩的孩子不認識他，但至少聽過葉問(葉問是武術老師，李小龍是葉問的門生)。

從中國武術變成港式古惑仔的英雄甚至流行文化的指標，就武術而言，因為葉問，李小龍在 80、90 年代又被討論與聯結上了關係，就電影而言，李小龍曾經是香港電影的明星與人物現在也是。

創意料理-多士。

而所謂的創意的港式料理，粵、閩(福建跟廣東)、香港及澳門一代的代表性食物，從懷舊卡通中華一番小當家，中華料理博大精深，據說卡通中有超過100道料理，裡面有位解師傅，他的專門就是在做燒賣跟蒸餃，

這種以麵皮製成的點心，裡面包上特殊餡料，因為麵皮的關係，做法多用蒸的，這種料理工法簡單，製作過程不繁複(您看拿個麵包夾個奶油形成菠蘿油、拿個吐司夾花生醬叫多士...)。

菠蘿油，又讓我想到麥兜菠蘿油王子的故事，(整個影片努力看完也還是不知道在講甚麼)，麥兜一直在追追追追著的是離他遠去的老爸麥炳，還是追尋香港的本土精神？香港的主體跟完整性？

我們來看一下為基百科對菠蘿麵包的解釋：
"菠蘿麵包是香港最普遍的麵包之一，差不多每一間香港的餅店（麵包店）都有售賣菠蘿麵包，不少茶餐廳與冰室亦有供應，一般作為早餐或下午茶的點心。"

"菠蘿麵包的售價一般會比其他有餡料的麵包便宜，但味道又較沒有餡料的餐包豐富，所以深受香港人歡迎。除了香港外，在南中國地區亦甚為普遍。"

麥兜的徬徨無依，顯示香港精神的大眾化這之間又要找到一種專門屬於為有香港特殊在地草根味嗎？甚麼都吃甚麼都能搭配甚麼都不奇怪。

哎呀有機會真想去香港玩一玩啊！(又來惹)
哎呦有夢最美希望相隨啊~~

小資訊

地址：台中市龍井區新興路 7 巷 6-1 號
電話：04-2652-6752