

# 極富創意及巧思的伴伴堂

## 提供顧客一個舒適放鬆、享受美食的空間 滿足所有顧客群的不同需求



伴伴堂黑糖剉冰

【圖與文/記者雷莉報導】開幕才一個多月的「伴伴堂」，由一對極富創意及巧手的姐弟檔，一起聯手打造理想中的夢幻小店，還甚至已經有顧客將「伴伴堂」評鑑為茶店內的星巴克咖啡(Starbucks Coffee)!

老闆娘表示，因為從小家族經營餐飲業的經驗，讓她在煮得一手好菜之餘，還想要加入第二代餐飲人的創意，以平實的價位來享受優質的餐飲品質及用餐環境，並且改變一般人對於茶店吵雜、餐點口味不夠講究的刻板印象。

「伴伴堂」的店名來自於老闆想要創作融合半中、半西兼具半日式(HALF & HALF)的複合式料理的概念，所以在商標的部分，也極具趣味性的以擬人化的用「一支湯匙及男人、一雙筷子及長睫毛的女人、一套刀叉與跳躍的小孩」來將「伴伴堂」所要提供的經營



熱薰衣草奶茶

理念——「盡力滿足所有顧客群的不同需求」活潑的表達出來!

指出，店內所使用的茶葉都是從台灣進口，所以品質穩定、口感絕佳；就連店內的波霸，也都是漂洋過海來自台灣的正宗風味。笑說，當初試用過市面上所有的波霸原料，都達不到自己要求的標準，索性就從台灣進口，配合獨家研發出的煮法，所以煮出的波霸特別爽Q有嚼勁。而不同於其他茶店一天煮一大鍋的波霸，「伴伴堂」每隔三、四個小時現煮限量新鮮波霸，所以顆顆都是QQ爽爽的甜置口感!

特別推薦的飲品：  
仙草巨伴奶、紅豆冰沙、  
烏龍奶茶、熱薰衣草奶茶、  
蜂蜜綠茶及輕鬆茶。



▲「伴伴堂」由一對極富創意的姐弟檔，聯手打造的夢幻小店。



伴伴堂煮麵鍋

「仙草巨伴奶」的且所指的就是波霸，加上自製台式風味的仙草凍，再加入以冰沙機打過的純鮮奶，吃得到仙草凍的爽口、波霸的嚼勁及牛奶的鮮醇，是值得品味嚐鮮的創意飲品。

「紅豆冰沙」用當天熬煮的紅豆加冰打成冰沙，整體口感爽口不甜膩，入口後還吃得出紅豆獨有的清香滋味。

「烏龍奶茶」有別於一般甜膩的奶茶，多了一份回甘、淳厚的烏龍茶香。「熱薰衣草奶茶」的茶具是在鶯歌設計、訂做的陶杯及陶盤來分享品味及誠意，在濃濃茶香中，品嚐到隱約流洩的薰衣草花香，濃、淡、甜度更可依顧客的要求來做調整。

值得一提的是「蜂蜜綠茶」，除了綠茶喝起來清香不澀之外，特別是浮在杯面的水晶狀碎冰，讓茶飲乍看之下就像是一杯正冒泡的生啤酒；不同於其他茶店的茶飲，在喝完後還會有冰塊留在杯底。

自信滿滿的表示，用等比例的茶與冰來調配，當茶喝完時，冰塊也溶化了，沒有殘留在杯底的冰塊來占空間，喝到的是滿滿的一杯茶飲，可說是非常的實在與划算!



鰻魚丼套餐

推薦重視養生的朋友試飲「輕鬆茶」，特調配方包括了仙楂、洛神、烏梅及仙草等多種草本中藥材，其主要功效能促進消化、調整脾胃、清熱解毒、消除脂肪及降低血脂等，最適合不愛冰品、不喜甜味的朋友來點選另類養生茶飲!

負責餐點的強調，除了食材講究真材實料外，更用心在每一道餐點製作的細節當中，以誠意來努力做到最好，希望顧客能實際感受、體會到!

「伴伴堂煮麵鍋」類似小火鍋，一旁小竹簍盛裝的菜盤可以讓您邊煮邊吃，採用的是日本進口、久煮不爛的烏龍麵，煮再久口感依然彈牙爽口，特別是鮮甜不油的湯頭，讓人感受到健康清爽的自然風味!

「鰻魚丼套餐」充滿復古風味的小煮鍋營造用餐氣氛，令人口水直流的烤鰻魚油亮多汁，搭配日式煎蛋皮，再淋上特調醬汁，佐以自製的二款涼拌小菜及湯品，讓多樣豐富的「鰻魚丼套餐」充滿日式的懷舊風情!

伴伴堂 HALF & HALF TEA HOUSE  
TEL:6626-309-9387  
120 N. San Gabriel Blvd., #H,  
San Gabriel, CA 91755



半飽半餓間，讓人解饞的點心類：以土司外觀來取可愛名稱的厚厚土司(右)及扁扁土司(左)。

「厚厚土司」用厚片土司為主角，「燒焦厚片」口味是在內層夾入甜蜜口感的煉乳，外層再塗上鹹奶酥口味獨家秘方，一口咬下同時品嚐到半甜半鹹、令人回味不已的驚喜滋味!「扁扁土司」則將土司內夾餡，再壓邊密封烤熟，吃得到土司麵包中間的鬆軟及外邊的酥脆!

炎熱夏季裡，最受歡迎是「伴伴堂」的「黑糖剉冰」用自己熬煮的黑糖漿來澆淋在剉冰上，還有十多種配料可以選擇加料，每份只需\$5.85元，豪爽大方的老闆就能讓您不限種類的加料享用，是最能盡情品味的夏季人氣冰品首選!

籌劃多年、終於實現自己理想的及這對姐弟檔，經營理念就是要提供給顧客一個可以舒適放鬆，並且享受美食的空間；一路走來除了要感謝家人及顧客的支持，更以誠意來用心分享，相信一定會讓顧客間口碑相傳的感受到「伴伴堂」所堅持的理念與服務!



輕鬆茶



半飽半餓間，讓人解饞的點心類：以土司外觀來取可愛名稱的厚厚土司(右)及扁扁土司(左)。

「厚厚土司」用厚片土司為主角，「燒焦厚片」口味是在內層夾入甜蜜口感的煉乳，外層再塗上鹹奶酥口味獨家秘方，一口咬下同時品嚐到半甜半鹹、令人回味不已的驚喜滋味!「扁扁土司」則將土司內夾餡，再壓邊密封烤熟，吃得到土司麵包中間的鬆軟及外邊的酥脆!

炎熱夏季裡，最受歡迎是「伴伴堂」的「黑糖剉冰」用自己熬煮的黑糖漿來澆淋在剉冰上，還有十多種配料可以選擇加料，每份只需\$5.85元，豪爽大方的老闆就能讓您不限種類的加料享用，是最能盡情品味的夏季人氣冰品首選!



▲「伴伴堂」由一對極富創意的姐弟檔，聯手打造的夢幻小店。