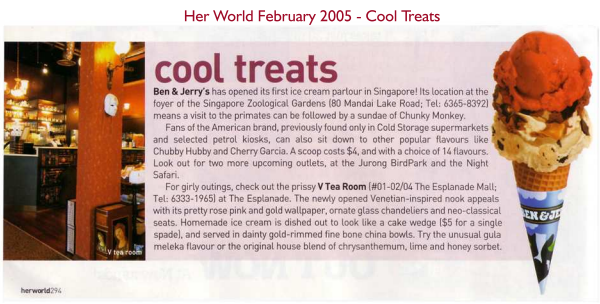
Home & Decor November 2004 - Sweet Sips

Mangosteen Club Japanese Free Magazine November 2004 - Liqueur Cakes

I-S Magazine January 14-21 2005 - Review

The Business Times February 7 2005 - Culinary Draws at the Esplanade

Her World February 2005 - Cool Treats



The Straits Times Urban Supplement February 17 2005 - Barrel Of Cake

The Business Times Weekend May 28-29 2005 - For the love of cake

ICON Singapore June 2005 - Feature

icon eat

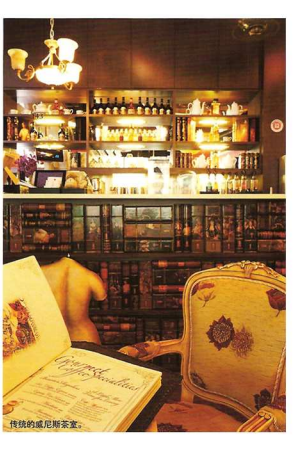
The V Tea Room

V 指的是Venice威尼斯。曾在威尼斯的Cipriani酒店喝下午茶，迷人的景色，精致的茶具，淡淡的茶香，个中滋味至今难忘。V Tea Room的老板王世钦，在欧洲留学时，也深深被威尼斯的美所吸引。这份迷恋，让她希望能将欧洲人喝慢茶、吃精致蛋糕的优美传统文化引进新加坡。

室内设计以传统的威尼斯茶室为蓝图。装潢以威尼斯作为主题，除了墙上挂着的威尼斯面具之外，深红色的墙纸来自当地的穆拉诺(Murano)。茶室里的桌椅也都带维多利亚设计特色，处处充满浓浓的欧洲茶香。V Tea Room的茶都摆在推车上，茶具由店主亲自精挑细选，蛋糕都是新鲜出炉，感觉就像在欧洲，走进一个老朋友的家，非常亲切。

茶室里所收集的各种茶叶，从土耳其的苹果茶到少见的坚果茶都有，让人眼花缭乱。这里的蛋糕最特别的是，都没有奶油，而是配以暖和的酱料。招牌蛋糕为意大利茄子胡桃面包蛋糕。

THE V TEA ROOM
地址: The Esplanade
#01-02/04
电话: 6333 1965
营业时间: 午间1时至晚上9.30时


传统的威尼斯茶室。