

Flat White 发源地与私藏单品

咖啡红榜 • 朝圣必去

Customs by Supreme: 39 Ghuznee St | 必点: Single Origin Batch Brew。惠灵顿咖啡灵魂，酸度与果香平衡极佳。

Flight Coffee Hangar: 119 Dixon St | 必点: Espresso Flight (三重风味对比体验)。自家实验农场豆，极度专业。

Havana Coffee Works: 163 Tory St | 必点: Flat White。历史悠久的古巴风情烘焙厂，豆香浓郁中后段回甘。

咖啡避坑 • 黑榜提醒

海滨连锁快餐咖啡: 滨海大道部分面向游客的观光餐厅咖啡师水准参差不齐，萃取容易过充分层，建议优先选择专营精品店。



Havana Coffee Works • 避开人潮的本地古巴街烘焙工坊



扫码探索寰宇私旅

<https://www.chtnz.com/>



深夜微醺 • 市中心地下酒吧红榜

■ 🍸 Speakeasy 暗夜迷踪

Hawthorn Lounge: 📍 82 Tory St (寻找到一扇无明显招牌的棕色木门，沿狭窄楼梯上二楼) | 入口暗号：无需口令，敲响门铃后静候。老派绅士风，定制特调。

Night Flower: 📍 55A Ghuznee St (隐藏在服装店楼上的不起眼通道) | 特色：无酒单制，告知调酒师今晚的心情与偏好基酒，即兴调制。

Crumpet: 📍 109 Manners St | 昼夜双形态：白天是复古烤饼店，入夜后变为无酒单考究鸡尾酒吧。

■ 🚫 酒吧避坑 • 黑榜提醒

Courtenay Place 吵闹夜店: 周末深夜周边的嘈杂大型廉价酒吧酒水掺水且治安较乱，注重氛围与调酒品质者请绕行。



Hawthorn Lounge • 1920年代复古暗黑调酒室



扫码探索寰宇私旅

<https://www.chtnz.com/>



美醇佳肴 • 首都顶尖餐厅指南

■ 🍴 黑珍珠/黑帽级 • 臻选红榜

Logan Brown: 📍 192 Cuba St | 必点: Paua Ravioli (新西兰黑金鲍意饺)。前国家银行改建, 顶尖高奢新西兰本土食材融合烹饪。

Rita: 📍 89 Aro St | 特色: 每日随季节微调的 3-course 固定菜单, 极简温馨的小镇老小屋, 极难预订。

Ortega Fish Shack: 📍 16 Majoribanks St | 必点: 当日捕捞鲜鱼与生蚝。服务天花板, 海鲜烹饪极具灵气。

■ 💡 寰宇私旅 • 订位与用餐避坑提示

预订时间: Rita 与 Logan Brown 周末时段需提前 3-4 周预订; 地下酒吧晚上 22:00 后人流达到顶峰, 建议 20:30 前前往。



Logan Brown • 1920年代古迹银行大堂内的黑珍珠级顶尖美饌



扫码探索寰宇私旅

<https://www.chtnz.com/>

