

Ian Ngo (Lingguhang Kontribyutor, Manunulat, Editor, at Dalubhasa sa Paglalakbay sa Bay Area) Ano ang Gagawin? Mga Lingguhang Lugar na Dapat Puntahan

Kiss of Matcha, na matatagpuan sa 750 Clement St sa San Francisco, ay isang kahanga-hangang lugar para sa mga mahilig sa matcha at matatamis. Isang nakakatuwang tindahan ng tsaa malapit sa Baker Beach, nag-aalok ito ng isang komportableng kapaligiran at iba't ibang menu na kinabibilangan ng matcha soft serve, lattes, teas, at natatanging mga panghimagas.

Matatagpuan sa Inner Richmond district, ang **Kiss of Matcha** ay may kaakit-akit na panlabas na kahoy at isang malugod na panloob. Ang espasyo ay dinisenyo upang maging parehong maganda at functional, na ginagawa itong perpektong lugar para sa mga kaswal na hangout o mga date. Ang lokasyon ay maginhawa para sa mga naglilibot sa lugar, na nagpapalakas sa atraksyon nito bilang isang patok na destinasyon para sa mga panghimagas. Maraming makakahanap na ang lokasyon ay malapit sa Golden Gate Park at sa sikat na Baker Beach. Personal na karanasan, kapag nagbibigay ako ng mga tour sa mga kaibigan sa San Francisco, karaniwang kumakain ako ng tanghalian sa Ushi Taro Ramen, naglalakad sa Botanical Gardens sa Golden Gate Park, bumibisita sa Japan Town, at humihinto sa **Kiss of Matcha** bago magtungo sa Baker Beach upang tapusin ang araw.

Mga Highlight ng Menu

- **Soft Serve:** Ang pinaka-naaantig na item ay walang duda ang matcha soft serve, na inilarawan ng maraming reviewer bilang mayaman, malasa, at perpektong balanseng lasa. Napansin ng ilang mga customer na hindi ito labis na matamis, na nagpapahintulot na magningning ang lasa ng matcha. Ang mga popular na kombinasyon ay kinabibilangan ng matcha swirl na may vanilla o iba pang lasa.
- **Mga Panghimagas:** Bukod sa soft serve, ang menu ay nag-aalok ng mga item tulad ng:
 - **Matcha Parfaits:** Mga layer ng matcha soft serve na may cereal, cake, red beans, at jelly.
 - **Taiyaki:** Isang cake na hugis isda na may iba't ibang palaman na isinisilbi kasama ng soft serve.
 - **Croffles:** Isang natatanging bersyon ng waffle na gawa sa croissant dough, na malutong sa labas at chewy sa loob.

Ang café ay nagsisilbi rin ng iba't ibang matcha-based na inumin at smoothies. Habang ang ilang inumin ay nakatanggap ng halo-halong review hinggil sa tamis at balanse ng lasa, ang iba naman ay pinuri para sa kanilang pagiging tunay. Ang pangunahing inumin ay ang **Matcha Latte**. Ang kanilang sariling bersyon ng tradisyunal na inumin na

gawa sa ceremonial grade matcha powder mula sa Uji at Kagoshima, Japan. Kumpara sa ibang malalaking pangalan, ang inumin ay hindi labis na pinatamis at mas puro sa natural na mga lasa.

Maraming mga customer ang pumupuri sa kalidad ng matcha, na tinutukoy ito bilang isa sa pinakamahasag sa Bay Area. Ang serbisyo ay karaniwang nasa mabilis na paghahanda ng mga order na may mga nakikitang lugar upang makita kung paano inihahanda ang matcha powder bago ito kainin.

Ang **Kiss of Matcha** ay namumukod-tangi sa pagtutok sa mataas na kalidad na organic matcha at malikhaing mga panghimagas. Nakikita ko ito bilang perpektong lugar upang tapusin ang mahabang araw ng paglilibot sa lungsod pati na rin ang pagsagot sa hankering para sa tunay at premium na matcha cravings. Para sa sinuman sa San Francisco na naghahanap na magpakasawa sa mga matcha na putahe, ang **Kiss of Matcha** ay talagang sulit na bisitahin.

Mga Larawan ni Ian Ngo





