



NEW
NEW
NEW
NEW
NEW
NEW
NEW
NEW
NEW
NEW

預 11/12 - 12/02
售 12/03 - 12/31

草莓茴香慕斯

預 \$ 1380 售 \$ 1480

在慕斯裡加上一點茴香，讓香草的氣息點亮草莓的香甜，充滿歐式風情的草莓蛋糕，明亮的清新滋味，最是溫暖怡人。

咖啡樹輪慕斯

預 \$ 1750 售 \$ 1850

以樹輪蛋糕慶祝新一年的到來，選用帶有果香風味的 TERRA 70% 祕魯巧克力搭配黑莓與白蘭地咖啡布蕾，濃郁而溫暖！

紅酒洋梨塔

預 \$ 1200 售 \$ 1300

濃郁紅酒浸漬香甜洋梨，搭配上草莓及覆盆子的微酸滋味，層次豐富的微醺氣息暖心又充滿幸福感。

<p>聖誕大鬍子 \$ 280</p>  <p>售 12/03</p>	<p>潘妮朵尼 \$ 450</p>  <p>售 11/12</p>	<p>聖誕小樹 \$ 65</p>  <p>售 12/03</p>
<p>楓糖餅乾 禮物襪 \$ 100/1pc \$ 270/3pc</p>  <p>售 11/12</p>	<p>楓糖餅乾 聖誕樹 \$ 100/1pc \$ 270/3pc</p>  <p>售 11/12</p>	<p>香料餅乾 德國結 \$ 100/1pc \$ 270/3pc</p>  <p>售 11/12</p>



史多倫 \$ 250

售 11/12

一款阿爾薩斯的傳統聖誕點心。麵糰中混入酒漬果乾、核桃，特別的摺疊方式以及外層大量糖粉，製作出彷彿強裸中的嬰兒模樣。
* 推薦食用方式：切 1 公分厚度搭配茶或酒飲。



聖誕圈圈 \$ 150

售 12/03

將麵糰編織成麻花的模樣，以法國 Isigny 奶油酥烤麵團，撒上雪白糖粉，簡單而純粹的奶油香氣，是冬日裡最暖心的滋味。



巧克力巴布卡 \$ 330 蘋果肉桂巴布卡 \$ 75

售 11/12

巴布卡麵包源自於東歐猶太族群的一款點心，口感介於麵包與蛋糕之間，通常會包裹著巧克力、水果、奶酪作為內餡，並以編織的方式讓麵包呈現織紋的造型。



花生巧克力咕咕霍夫 \$ 125

售 12/03

來自法國阿爾薩斯的咕咕霍夫，擁有麵包的蓬鬆感以及蛋糕的細緻綿密，加入了顆粒花生醬與巧克力，襯托美好的奶油香氣。

HAPPY HOLIDAYS

GALETTES DES ROIS



(2021) Christmas (LIMITED) Edition



極緻國王餅



預 \$ 880 售 \$ 980

↑ 與家人一起分享金黃酥脆的國王餅是法國的傳統習俗。以西西里島頂級杏仁做為內餡，搭配上法國 Isigny 奶油烘烤出的派皮。若吃到國王餅中的小瓷偶，則象徵能獲得一整年的好運。



粉紅草莓國王餅



預 \$ 880 售 \$ 980

✓ 將最受歡迎的草莓風味做成內餡，浪漫的粉紅色裡有點酸，有點甜，還有點可愛。

預 11/12 - 12/2

售 12/3 - 1/30

栗香國王餅



預 \$ 880 售 \$ 980

✦ 以栗子做為國王餅造型，夾入堅果香氣濃郁的栗子杏仁餡，屬於秋冬的滋味，既特別又好吃。



巴斯克起司蛋糕 \$ 1080



售 12/03

來自西班牙、法國邊境一帶的巴斯克蛋糕。烤至焦黑的外層，內裡包裹著風味濃厚的KIRI 起司，簡單搭配一杯熱紅酒，就是聖誕節裡享受的吃法。



聖尼古拉小人 \$ 65

售 11/12

12月6日的聖尼古拉節，當日習俗除了會送小朋友薑餅，還會吃聖尼古拉小人麵包。象徵揮別今年的不順，迎接新年的好運！