



1 威士帕費達雷紅酒
Vespa Il Fedale IGT 2017
20年藤齡的100%Negroamaro，
單寧柔軟，酒體適中，呈現溫和黑
莓和蔓越莓香氣。
禁止酒駕，未滿十八歲禁止飲酒

- 2 拜雍火腿芝麻菜披薩**
在傳統瑪格麗特披薩鋪上會列法國
國宴菜色的拜雍生火腿及五方食藏
製作小農芝麻夜，是最受客人喜愛
的菜色之一。
- 3 南瓜湯**
使用口感鬆軟綿密、甜度高的阿成
南瓜搭配主廚蔬菜高湯，色澤美又
應景的湯品。
- 4 法式薯泥**
薯泥製作時添加奶油及鮮奶油，入
口即化，鬆軟綿密，奶昔般絲滑。

- 5 青花藜麥優格沙拉**
以綠花椰菜、蕃茄丁、櫛瓜、玉米
筍等多種新鮮蔬菜搭配黎麥，佐無
糖優格調製而成的青花藜麥沙拉，
口感層次豐富，美味清爽。
- 6 香烤半雞配烤馬鈴薯時蔬**
選用放養福氣雞香烤至金黃色，肉質
鮮嫩，外皮酥脆爽口，搭配綜合烤蔬
菜，每口都回味無窮。
- 7 焗烤低脂牛肉千層麵**
以牛絞肉與洋蔥、紅蘿蔔、蕃茄醬汁
等慢火熬煮的紅醬與細緻的法式白
醬層層堆疊，五方食藏的招牌美食。



國王餅

嚐到餅中幸運瓷偶的人兒，就擁有一整年的祝福。1月6日主顯節，
法國習俗吃國王餅。這款傳統的酥餅，發揮高超的法國奶油酥皮折
疊技巧，細細描繪上花紋，烤個光亮。
即日起-12/10 取 11/24-02/08 *潘妮朵尼+國王餅折 \$100

- 8 極致國王餅 \$980 \$170/p**
內陷使用頂級西西里島杏仁粉、皮耶
蒙特榛果粉、法國Isigny天然奶油、
大武山下的慶錫放牧蛋。極致國王餅
是慶祝最好的選擇。
- 9 栗香國王餅 \$980**
栗子內陷使用沙巴東栗子泥與糖漬栗
子粒，香濃與口感，講究從原料就開
始，栗香國王餅值得擁有。

- 1 聖誕糖果杯 \$230 售 12/01起**
充滿歡樂感的可愛糖果杯，裝滿了珠
寶盒手工bonbon！數量有限，建議
提早預訂！
- 2 聖誕彩繪餅乾：楓糖、巧克力 \$120/pc \$320/3pc 售 11/24-12/31**
聖誕樹上掛什麼呢？當然是糖霜造型
餅乾。散發加拿大楓糖香氣、發酵奶
油的濃醇香及杏仁粉的樸實口感。
聖誕節必須擁有！給親愛的朋友，給
心中的小孩，滿滿耶誕氣氛。
- 3 草莓開心果塔 \$1180 即將上市**
聖誕佳節必備的草莓系列，酸甜的草
莓奶霜和開心果的堅果香氣，充滿法
式風情。

- 4 歐帕麗絲櫻桃慕斯 預 \$1280 即日起-12/10 取 \$1380 11/24-12/31**
杏仁形狀的蛋糕，最上面是櫻桃白蘭地香緹鮮奶油，
中間夾了法國法芙娜白巧克力、酸櫻桃果餡做成的慕
斯配上歌劇66%黑巧克力慕斯。巧克力碎片帶來清
脆精靈的口感，配上巧克力海綿蛋糕。內斂而精緻，
古典蛋糕工藝之美。
- 5 香草布丁千層 \$1080 取 11/24-12/31**
使用最困難製作的反折千層，做出美觀工整又酥脆
的塔殼。內陷的馬達加斯加香草布丁是法式甜點工
藝Flan，將細緻的奶餡烘烤而成。中世紀時，法國
國王亨利四世加冕時吃它，今年的聖誕節，換您當
加冕的國王女王。

- 6 聖誕可頌 \$75 取 11/24-12/31**
使用T55麵粉、日清山茶花麵粉、法
國Isigny奶油做出風味純正的可頌。
完美的酥皮技巧，用養生的紅麴給可
頌滾上聖誕節嫣紅的彩帶，喜氣的節
慶感。
- 7 史多倫 \$270 取 11/24-02/08**
法國阿爾薩斯地區的傳統聖誕點心，
洋溢濃濃的德國風情。麵糰中混入大
量的核桃、酒漬果乾、用折疊的方式
做成史多倫。最後外頭撒上初雪般的
白色糖粉，讓人想到東方三賢士拜訪
的強豫嬰兒，寧靜而充滿喜悅。宜搭
配咖啡食用。

精美盒裝

Panettone

11/24 - 02/08

潘妮朵尼聖誕麵包 \$880

發源於北義，聖誕節必備的巨大水果麵包。經過酵母長時間發酵，質地輕柔蓬鬆，帶有蛋糕般的溫柔質地。奢華使用特選食材：橘皮果乾、珠寶盒主廚自製瓦倫西亞果醬、玉荷包蜂蜜及頂級的義大利皮耶蒙特榛果粉。

最好的季節，最美味的潘妮朵尼。

巧克力潘妮朵尼聖誕麵包 \$1080

使用義大利專用Panettone麵粉長時間發酵，佐以玉荷包蜜之香，自製瓦倫西亞果醬風情。使用土然TERRA進口製作的馬達加斯加巧克力，散發濃郁水果酸香，綜合堅果香氣，徹底發揮迷人巧克力原料的自信作。

Gâteau Basque

巴斯克地區位處西歐，橫跨法國與西班牙的交界，擁有高密度的米其林星，被譽為全世界「最好吃」的地區。

近期廣為人知的巴斯克乳酪蛋糕 (tarta de queso)，使用極少的麵粉，主體是奶油乳酪、鮮奶油、雞蛋，表面呈現深咖啡色，入口是濃郁絲滑的乳酪奶香。

巴斯克塔 (Etsekobixkotxa)，則是法國巴斯克地區家家戶戶都喜歡的雋永糕點。巴斯克塔原文意為「家中的蛋糕」，使用糖、杏仁份、麵粉、蛋黃揉成麵團，外殼金褐模實，表面是經典的交叉格紋。剛出爐時酥鬆如塔派，接著口感會轉濕潤如帶溫蛋糕。內餡傳統使用蛋奶餡或是黑櫻桃果餡，為了迎接聖誕節，珠寶盒法式點心坊推出限定的肉桂蘋果口味。

調整模具凸顯餡料風味，口感保留蘋果塊，加入馬達加斯加香草，酸甜多汁與香料達到絕妙平衡，一口咬下就有溫暖節慶的心情！

巧克力巴斯克塔 \$320

法式巧克力風味調配的魔法：法芙娜70%巧克力加上歌劇可可粉，交織出節慶的深黑愉悅。搭配傳統法式甜點巴斯克塔，苦甜穩重的幸福感。

11/24 - 12/31

蘋果肉桂巴斯克塔 \$260

帶年末節慶氣氛的肉桂蘋果，馬達加斯加香草調香，以巴斯克地區傳統的塔派呈現。塔殼麵團使用了杏仁粉、粗糖、蛋黃，雋永如新的美味。

11/24 - 12/31



TO-GO Menu



外帶套餐 (約四人份、全熟食)

\$2650 搭酒\$3600

香烤半雞配烤馬鈴薯時蔬、拜雍火腿芝麻葉比薩、法式薯泥、焗烤蔬菜千層、南瓜湯

現場另有多樣冷食可選購

12/01 - 01/31

新店誠品裕隆城
1F 快閃
特別推出快閃限定商品
隨時follow我們 !!

2023
Christmas
Edition

珠寶盒法式點心坊
boitedebijou.com.tw
五方食藏
takefive.com.tw

遠企安和店 02-2739-6777
大安區安和路二段209巷10號
青田店 02-2395-9388
大安區青田街6巷15號

御大麗水店 02-3322-2461
大安區龍水街33巷19之1號
忠孝店 02-2771-3955
大安區忠孝東路四段170巷11弄5號

信義總店 02-2720-4555
信義區莊敬路239巷1弄1號
大稻埕店 02-2550-8239
大同區迪化街一段202號

12/01 - 01/31
即將帶著特別商品，
前往新店誠品裕隆城1F快閃。
隨時follow我們 !!

