

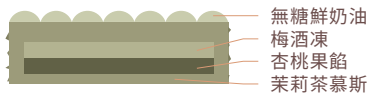
梅酒茉莉

Gâteau au jasmin et au vin de prune



5 吋 \$1180

白巧克力脆皮淋面與杏仁碎增添脆度，入口醉人梅酒香甜、酸香蜜桃與花茶香氣交織出專屬的甜蜜微醺與清新滋味。



巴斯克起司蛋糕

Baked Cheesecake



5 吋 \$620



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起司。



無麩質焦糖蘋果起司蛋糕

Gâteau au fromage au caramel et aux pommes



5 吋 \$620



法國kiri起司蛋糕基底，疊上長時間熬煮的焦糖蘋果，簡單的風味吃在口中卻是一百分的幸福。



無麩質巧克力舒芙蕾蛋糕

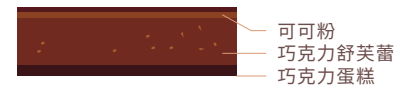
Soufflé au Chocolat san Gluten



5 吋 \$600



內餡使用法芙娜66% & 64% 巧克力舒芙蕾內餡以及可可芭芮58%蛋糕體兩種口感相互交映，讓味蕾享受不同層次巧克力風味的變化！



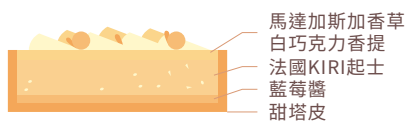
藍星之心

Tarte au fromage KIRI et myrtilles



6 吋 \$1080

法國kiri起士、Isigny奶油、鮮奶油發酵的酸奶油三重奏，和諧地成為一體，自製微甜藍莓醬更能展現輪廓；如同日本藍星花的花語是幸福的愛和互相信賴的心。



古典巧克力

Chocolat classique



6 吋 \$880 8 吋 \$1080

10 吋 \$1480 12 吋 \$2280

可可芭芮58%苦甜巧克力為蛋糕基底，香濃的巧克力搭配無糖鮮奶油，輕盈不膩口。



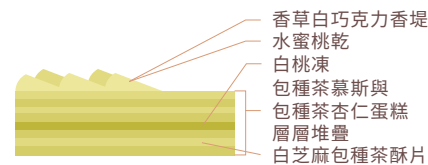
珂萃 x COTE

COTE



4 吋 \$1300 6 吋 \$1680

一口茶香在嘴裡蔓延開來，突如其來的酸甜是蜜桃凍俏皮的甜美，微微的酥脆度帶著白芝麻的香甜，用香醇濃郁的氣息畫下完美收尾。



布朗峰

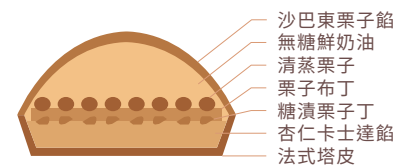
Mont Blanc



6 吋 \$1280 8 吋 \$1980

9.5 吋 \$3100

上層為沙巴東栗子奶油餡，內餡為清蒸栗子與栗子布丁餡。是珠寶盒的經典口味！

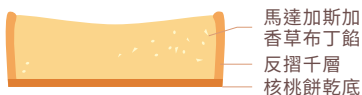


香草布丁千層
Vanilla Pudding



6吋 \$980

使用最困難製作的反折千層，做出美觀工整又酥脆的塔殼。內餡的馬達加斯加香草布丁，是法式甜點工藝 Flan，把細緻的奶餡烘烤而成。

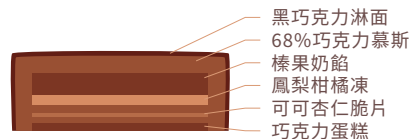


三重奏
Mousse aux Trois Chocolats



6吋 \$1680 8吋 \$2480

帶有點香料味的68%法芙娜巧克力，三種不同口感展現其特色。加入熱帶水果餡，讓蛋糕更有亮點！

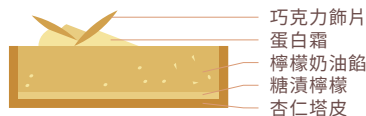


莫西朵檸檬塔
Tarte au citron



4吋 \$720 6吋 \$980

黃澄澄的檸檬奶餡，微酸的甜蜜帶有一點薄荷蘭姆酒的微醺香氣，搭配上糖漬檸檬，多層次的口感使人感受到檸檬酸爽的過癮！



愛文芒果鮮奶油蛋糕
Gâteau à la mangue et chantilly



5吋 \$1350 7吋 \$1850

蛋糕裡最讓人無法拒絕的角色：鮮奶油蛋糕！配上如珠寶般的當季水果～時過立夏，就是酸甜芬芳的愛文芒果了。

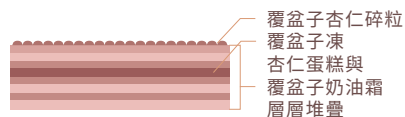


紅色情深
Déllice aux Framboises



4吋 \$1180 6吋 \$1650
8吋 \$1880 10吋 \$2500
12吋 \$3480

將覆盆子融入法式奶油霜，層層堆疊後灑上覆盆子風味的杏仁碎粒，增添華麗氣氛。



聖多諾黑泡芙塔
Saint-Honoré



8吋 \$1780

孟加里巧克力的甘苦，為焦糖巧克力泡芙與慕斯帶來了獨有的靈魂。蕎麥米香脆餅賦予深度的烘焙香氣、鳳梨百香果奶餡的酸香更是平衡了整體風味。

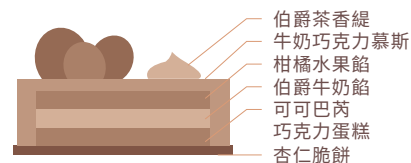


皇家伯爵
Mouse au chocolat et thè Earl Grey



6吋 \$1580 8吋 \$2500

特選英國Taylors of Harrogate的皇家伯爵茶，擁有十分清雅的佛手柑橘香。更加入法國百年橙酒柑曼怡Grand Marnier讓整體風味更有個性！



布洛涅森林
Tarte aux myrtilles avec crème au thym



6吋 \$1380 8吋 \$1880

新鮮藍莓搭配卡士達內餡、檸檬百里香餡和綜合莓果凍，下層為綜合莓果杏仁塔皮，清爽不甜膩！

