

### 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

可可巴芮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。



### 布朗峰

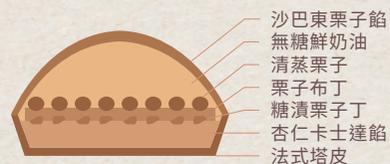
Mont Blanc



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！



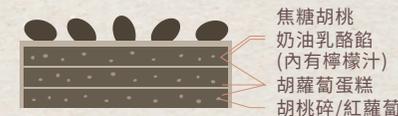
### 兔子蛋糕

Gâteaux aux carottes



8吋 \$1580

鬆軟的紅蘿蔔蛋糕，帶有肉桂的香甜以及焦糖胡桃甜蜜的果仁香，讓你明白兔子眼中的紅蘿蔔，是如此美好的滋味！



### 梅酒茉莉

Gâteau au jasmin et au vin de prune



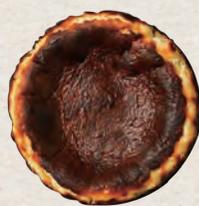
5吋 \$1180

白巧克力脆皮淋面與杏仁碎增添脆度，入口醉人梅酒香甜、酸香杏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 7吋 \$1100

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 7吋 \$900

內餡使用法芙娜66%&64%巧克力舒芙蕾內餡以及可可巴芮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！



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。

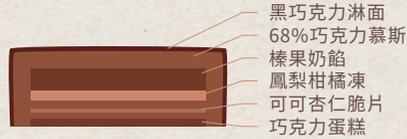


三重奏  
Mousse aux Trois Chocolats



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！



紅色情深  
Déllice aux Framboises

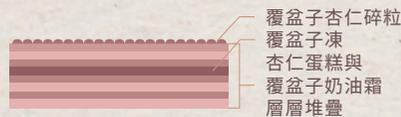


4吋 \$1180 6吋 \$1650

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，鳳梨百香果奶油餡的酸香更是平衡了整體風味。



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！

