

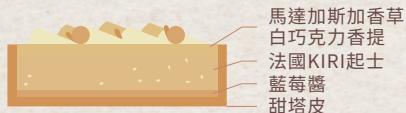
藍星之心

Tarte au fromage KIRI et myrtilles



6吋 \$1080

法國kiri起士、l'signy奶油、鮮奶油發酵的奶油油三重奏，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。



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、酸香杏桃與花茶香氛交織出專屬的甜蜜微醺與清新滋味。



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。



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。



布朗峰

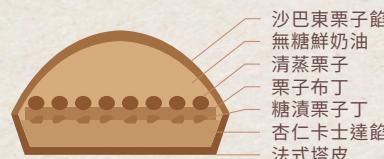
Mont Blanc



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！



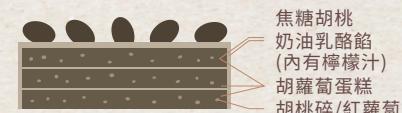
兔子蛋糕

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！



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！



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。



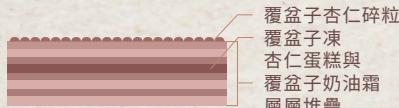
紅色情深
Délice aux Framboises



* 水果裝飾為草莓、覆盆子
依水果產季調整

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。

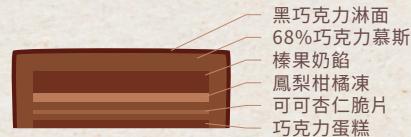


三重奏
Mousse aux Trois Chocolats



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！



初戀
Gâteau au fromage



5吋 \$1350

日本 LUXE 北海道奶油乳酪：嚴選北海
道高品質生乳，加上乳酸菌發酵而成，
無添加物。口感綿柔且滑順。



桃雪
Gâteau à la pêche et thé au jasmin



6吋 \$1280

清新的紅桃與茉莉茶香完美融合，搭
配莓果白巧脆餅與杏仁蛋糕，多層次
風味的水潤口感。



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！

