

布朗峰
Mont-Blanc
\$250



三重奏
Triple Chocolate Mousse
\$250



琉璃
Oolong Tea Cake
\$200



綠韻
Pistachio Bavaoise
\$260



桃雪
Jasmine Peach
\$230



巴斯克起司蛋糕
Basque Cheesecake
\$180



抹茶巴斯克蛋糕
Matcha Basque Cheesecake
\$190



無麩質巧克力舒芙蕾
Gluten-Free Chocolate Soufflé
\$180



粉紅奇想馬卡龍
Rosée Lychee Macaron Cake
\$260

Pizza



經典瑪格麗特
Margherita
\$180



蘑菇鮮蝦菠菜
Mushroom, Shrimp & Spinach
\$180



拜雍火腿芝麻葉
Bayonne Ham
\$220



月見明太子
Mentaiko & Egg
\$180



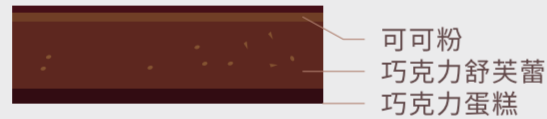
喬利佐臘腸
Cheese Chorizo
\$180



法式鹹派
Quiche
\$200

Birthday Cake

無麩質巧克力舒芙蕾蛋糕
Flourless Chocolate Soufflé



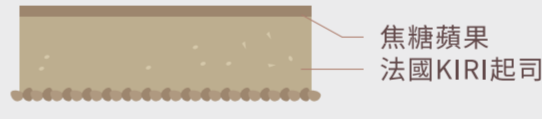
可可粉
巧克力舒芙蕾
巧克力蛋糕

5吋 \$630

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！

A rich interplay of Valrhona 64% & 66% soufflé and 58% Cacao Barry sponge, crafted for the ultimate chocolate depth.

無麩質焦糖蘋果起司蛋糕
Caramel Apple Cheesecake



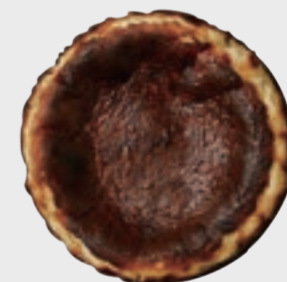
焦糖蘋果
法國KIRI起司

5吋 \$680

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。

French Kiri cheesecake base layered with artisanal caramel apples for a comforting and indulgent finish.

巴斯克起司蛋糕
Baked Cheesecake



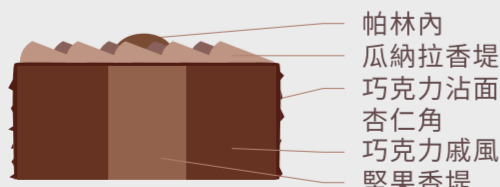
KIRI起司

5吋 \$630

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。

A Basque classic from the Franco-Spanish border, featuring a signature charred exterior and a rich, creamy cheese heart.

可可狂想曲
Chocolate Rhapsody



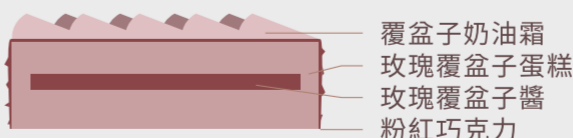
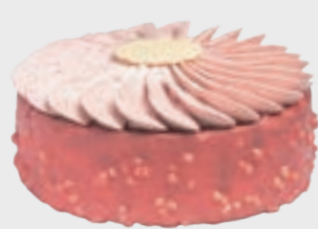
帕林內
瓜納拉香堤
巧克力沾面
杏仁角
巧克力戚風
堅果香堤

6吋 \$1080

口感輕盈的戚風蛋糕，散發著法芙娜P125巧克力微酸的花蜜香氣。中心灌入榛果香緹奶油，再搭配上瓜納拉巧克力香堤的濃郁，多重層次的風味變化。

Valrhona P125 Chiffon: Infused with delicate floral notes, paired with hazelnut and Guanaja chocolate chantilly for an exquisite textural journey.

玫瑰覆盆子奶霜蛋糕
Rose Raspberry Velvet



覆盆子奶油霜
玫瑰覆盆子蛋糕
玫瑰覆盆子醬
粉紅巧克力
杏仁角脆殼

5吋 \$1060

選用屏東大花農場有機的玫瑰花瓣醬，將台灣農友的好物產融入進「玫瑰與覆盆子」法式經典口味中。

Artisanal Pingtung rose jam infused into a classic Rose & Raspberry pairing—a tribute to Taiwan's local organic harvest.