



國賓麵包房



經典巧克力蛋糕

頂級法國巧克力 無法抗拒的迷人魅力

以70%純度的法國頂級巧克力所製作成的香濃巧克力蛋糕

簡簡單單的口味

有著醇厚深度的香濃美味

扎實的口感

絕對是巧克力愛好者不容錯過的經典蛋糕

6吋 \$960 / 8吋 \$1400



香橙OREO乳酪

經典OREO呈現獨特風貌

蛋糕上方鋪滿經典OREO餅乾
中間夾層為北海道乳酪 帶有柑橘香
原來法國沙巴東柑橘絲
底層的巧克力餅乾底脆片口感
三層夾雜一起入口
將OREO經典口味完整呈現

6吋 \$860



頂級香草乳酪蛋糕

一口則難以忘懷的濃 綿 香

採用頂級KIRI起司乳酪內餡

以酥菠蘿包裹在外

呈現外酥內綿密的口感

濃郁乳酪香氣

簡單卻十分有內涵

6吋 \$960 / 8吋 \$1400



花園

漸層式豐富莓果滋味 花園般美麗芬芳

綿密且帶有堅果氣息的杏仁蛋糕為底
內夾以酸甜清新草莓無花果果粒醬
再以香草檸檬巴巴露裹覆於外
最外層為自製開心果草莓醬夾心蛋糕
圍繞著清新香草芬芳滋味
漸層式的豐富變化帶出果實甜美滋味
細雅的水果芬芳於味蕾留韻

6吋 \$1060



核桃桂圓蛋糕

西式手法呈現台灣經典口味

將傳統的核桃桂圓蛋糕
呈現不同於以往的杯子蛋糕鬆軟口感
以西式磅蛋糕的手法烘焙而成
桂圓香搭配著脆脆的核桃
充斥在扎實的蛋糕中
天然甜味毫不膩口

\$460

巧克力OREO蛋糕捲

OREO與頂級巧克力的完美融合



\$400

馥郁甜蜜的軟彈外層
抹上以比利時70%頂級黑巧克力與
法國58%頂級黑巧克力製成滑口Ganache
再灑上香脆OREO餅乾
將香濃內餡捲起
巧克力香氛包裹於鬆軟外層
一口嚐來濃郁芬芳撲鼻
滑口內餡讓人陶醉



頂級什錦水果蛋糕

此款蛋糕為一傳統的英式蛋糕 是英國人享受午茶的必備點心
選用了芒果、無花果、鳳梨、蔓越莓、櫻桃、奇異果、杏桃、藍莓等多種水果
並杏桃酒、櫻桃酒、等多種水果酒浸漬，表層鋪有鮮果，蛋糕內也布滿水果丁
表層刷上干邑白蘭地，每一口都吃得到水果香與酒香

\$990

京都之舞

上層使用若竹抹茶粉製作的香濃絲滑幕斯
中間夾層乳酪餡添加了奶香濃郁口感
底層抹茶蛋糕體鬆軟
三層夾餡在口中演繹
彷彿置身在日本京都中
演出日式樸實卻有著獨特氣質的美味舞蹈
品嚐著抹茶甜點獨有的回甘滋味

\$880





蒙娜麗莎

檸檬海綿蛋糕
覆盆子凍
檸檬香吉士葡萄柚慕斯

6吋 \$960 / 8吋 \$1400 / 10吋 \$1700



愛麗絲

巧克力杏仁蛋糕

莓果醬

巴芮脆片

70+58%巧克力慕斯

瑪斯卡邦奶餡

蜜桔丁

6吋 \$1020