



國賓麵包房

# 栗子鮮奶油蛋糕

栗子香濃風味 是深刻的味覺記憶

以日本人喜愛的厚實海綿蛋糕基底  
鋪上來自40%北海道生乳打發鮮奶油霜  
再抹上一層香甜醇厚栗子餡  
加入干邑白蘭地平衡味蕾  
頂層擠上栗子奶油餡  
入口時鮮奶油香在口中擴散  
香濃栗子風味完美搭配

\$1560/6吋

\$2500/8吋





## 天使之心

以覆盆子海綿蛋糕為基底，外層淡粉色的覆盆莓鮮奶油  
選用來自北海道口感細緻的十勝鮮奶油  
酸香覆盆莓融入，為濃郁奶香增添一抹清爽氣息  
紅寶石般閃耀的草莓，豐富了口感  
蛋糕體散發誘人的莓果香氣

\$1300/6吋 \$2100/8吋



## 伯爵巧克力蛋糕

使用杏仁海綿蛋糕，夾層與外層裹上濃厚的甘納許  
是主廚選用比利時甜苦適中的70%巧克力  
加入牛奶、鮮奶油與伯爵茶葉特調的伯爵茶製作而成  
上層以新鮮草莓與藍莓排成花型  
一同感受濃濃茶香與甜而不膩的巧克力帶來的幸福滋味

\$1300/6吋 \$2100/8吋

(需提前四天預訂 | 中午12:00後提供取貨)



## 藍莓檸檬鮮奶油蛋糕

選用德國優格、澳洲乳酪調製的優格檸檬乳酪醬  
與自製藍莓醬再搭配新鮮藍莓  
雪白色的鮮奶油搭配藍色巧克力片  
上層以新鮮藍莓排成藍紫色花冠  
如女王般享受每一口酸甜清香的幸福滋味

\$1500/6吋 \$2300/8吋



## 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

\$1200/6吋 \$1900/8吋



## 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

\$1350/6吋 \$2100/8吋

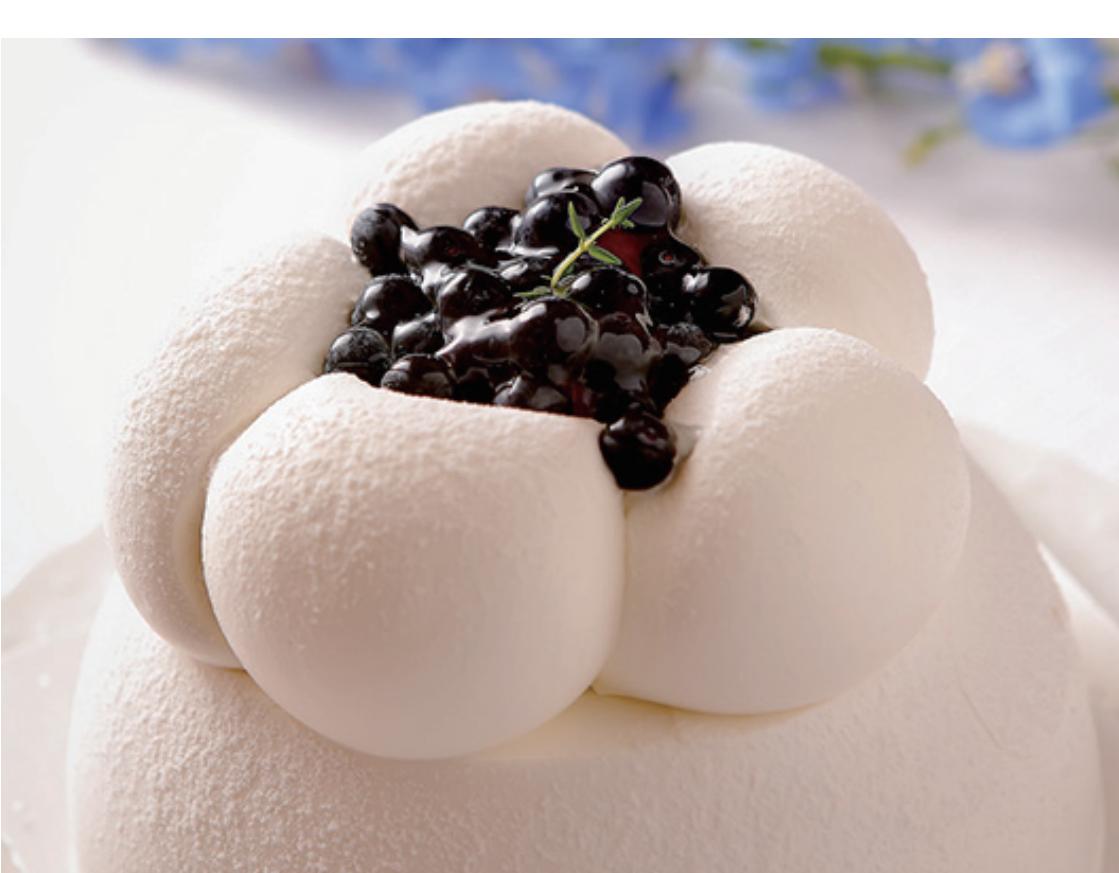


## 頂級香草乳酪蛋糕

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

\$1250/6吋 \$2000/8吋



## 白天使蛋糕

國賓麵包房經典蛋糕代表

以雙層的戚風蛋糕包覆著裝層來自法國諾曼地的Isigny白乳酪  
以及新鮮草莓果粒醬汁為內餡  
外以新鮮奶油覆蓋  
上覆進口新鮮藍莓 果香馥郁  
白色新鮮奶油覆蓋  
簡單的線條完全無任何多餘的綴飾  
宛若天使般的天然純淨

\$1300/6吋 \$2100/8吋



## 繢紛

宛如收到花束般驚喜

酥香的杏仁沙布蕾為底  
內夾自製草莓無花果果粒醬  
大量使用法國無花果 草莓果泥及新鮮大湖草莓丁  
另以檸檬及橘子皮屑增添風味  
最後塗抹輕甜鮮奶油及杏仁酥菠蘿  
多種果香風味搭配雪白外觀盡顯高雅質感

\$1250/6吋 \$2000/8吋



## 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

扎实的口感

絕對是巧克力愛好者不容錯過的經典蛋糕

\$1250/6吋 \$2000/8吋



## Amedei頂級巧克力蛋糕

極品奢華頂級巧克力 每一口都優雅迷人

特別精選「巧克力中的藍山」Amedei Chuao  
巧克力磚所特別製成的巧克力蛋糕  
揉和了濃郁 高貴的法芙娜 (Valrhona) 頂級可可粉  
並且搭配來自法國諾曼第的特級鮮奶油製成而成  
蛋糕頂端上裝飾的榛果巧克力片  
在其附著香濃的焦糖之外搭配Amedei Chuao巧克力蛋糕

\$1500/6吋 \$2300/8吋

(需提前一天預訂)

# 香草乳酪蛋糕捲

清新檸檬與柔軟卡士達的香甜邂逅



\$420

選用新鮮檸檬及黃皮檸檬屑增添層次  
內餡則以帶有堅果香氣的乳酪與香草醬等打成柔軟卡士達奶油餡  
香甜滋味在口中瀰漫  
軟綿滑嫩的冰涼口感更適宜於夏天享用

# 巧克力OREO蛋糕捲

OREO與頂級巧克力的完美融合



\$480

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



## 北海道生乳捲

濃郁奶香 宛如雲朵般的綿密

主廚精心挑選

此款北海道進口乳脂含量35%的鮮奶油

輕盈不膩口又帶有濃濃奶香

冰凍後鮮奶油仍柔軟如雲朵

主廚更突發奇想以鮮奶油製作整個蛋糕 不含奶油的配方

讓蛋糕氣孔縮小創造細膩口感

特別選用龍眼蜜增添韻致

\$420



# 焙茶栗子蛋糕捲

最和風的「大人感」甜點

選用日本靜岡焙茶粉

不同於抹茶的淡雅茶香

多了一股焙炒後濃郁香氣

茶褐色海綿蛋糕 以蜂蜜提升香氣

平衡焙茶的微苦 雪白的法國鮮奶油

均勻鋪上蜜過的黃金栗子

奶香十足不膩口

\$450



## 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

\$530



## 香蕉蛋糕

濃濃歐式鄉村風歐美家庭家傳甜點

濕潤扎實的口感  
散發著淡淡的天然香蕉香  
簡單樸實卻令人印象深刻

\$500



## 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、櫻桃、野藍莓、  
草莓、杏桃、蘋果等11款果乾  
並各別以不同的水果酒浸泡三天而成 融合在蛋糕中  
每一口皆能嚐到芬芳果香 口感十足  
蛋糕中加入些許的干邑白蘭地提味  
味道更為提昇

\$1150

# 檸檬蛋糕

溫潤鬆軟充滿天然檸檬香



\$460

輕盈的表皮糖霜垂掛在蛋糕上  
不會太厚重感到甜膩  
反而與溫潤鬆軟的蛋糕本身搭配十足  
天然清心檸檬香與濃濃蛋香完美融合



## 北海道純生布丁

「純生」指的是新鮮、無添加  
呈現出自然綿密的輕盈質地  
上層由主廚嚴選日本中澤純生鮮奶油  
中層為融合牛乳與濃郁雞蛋香氣的細緻布丁  
底層則是甜香微苦的焦糖  
入口後醇濃奶香與絲綢般柔滑口感  
層層包覆味蕾  
帶給你最極致的味覺饗宴

\$110



# 焦糖百香果提拉米蘇

在經典提拉米蘇的基礎上玩創意

加入自製焦糖與法果進口百香果泥堆疊

濃郁奶香中增添甜蜜微酸氣息

除了傳統馬斯卡邦慕斯外

以新鮮咖啡豆烘烤出香氣後研磨成細粉

咖啡慕斯的加入讓整體層次更豐富

尾韻的苦甘讓經典也能創造驚喜

\$150



# 柚香檸檬蛋糕

日式風情的柚子風味

酸酸甜甜的清爽滋味

蜜漬過的日本柚子果香立體飽滿

外層澆淋柚子糖霜

添加日本柚汁香氣四溢

酸甜微脆的口感

搭配蛋糕層次更豐富

\$115/單片

\$690/六吋



## 法式巧克力

以法芙娜80%的巧克力為基底  
加入打發蛋白，用酥芙蕾烤法  
經烘焙後蛋糕體質輕而蓬鬆  
一入口先能感受到80%巧克力的苦甜迷人  
再品嚐到扎实濕潤的蛋糕體  
巧克力與鮮奶油完全融合  
帶出細緻綿密的風味

\$110/單片



## 馬達加斯加草莓

滿滿新鮮草莓0.2公分薄片  
都是甜點師傅手工細膩切下後  
一片片鋪平在杯面 再填入柔軟綿密的日本鮮奶油  
讓每一片草莓都被軟棉包覆中  
製作一批需耗時二日才能完成  
小巧可愛鋪滿大粒草莓  
十分賞心悅目且療癒的甜點

\$240



## 蒙布朗

經典的法式甜點  
底部為傳統的金融家蛋糕  
使用榛果奶油餡  
並且於其中置放半顆日本頂級栗子  
以干邑白蘭地奶油栗子醬包覆  
上方再擺放大顆的日本頂級栗子  
口感紮實香氣馥郁

\$220



## 檸檬塔

將法式經典加以改造

酥香杏仁塔皮注入檸檬奶油餡及以自製草莓醬

兩種果香搭配出清新誘人的滋味

加上柔滑香草泡泡

口感恰如白雪融化般輕盈

最後點綴VALRHONA白巧克力及萊姆皮削讓味蕾遊歷異國風情

\$200



## 黑美人

底層以黑炭可可粉製成巧克力蛋糕體  
則混合濃度70%與50%的巧克力醬  
濃郁而深沉  
頂端以鮮紅欲滴的覆盆子點綴  
為黑美人增添迷人風情

\$180



## 法式薄餅千層

20層薄如紙的派皮重量都需過秤  
用小火煎出的厚薄度一樣的可透光薄餅皮  
細緻蛋皮與柳橙蜂蜜馬斯卡邦鮮奶油  
堆疊交織出薄餅千層  
層次及風味細膩卻豐富

\$170



## 半熟乳酪蛋糕禮盒

法國進口kiri乳酪 奶香濃郁卻不膩口  
相較坊間常見的日本輕乳酪與澳洲重乳酪 風味恰到好處  
搭配以日本麵粉製作的細緻海綿蛋糕  
與乳酪一樣柔軟綿密 需要細細品嘗才能辨別  
簡單卻精巧的口感令人著迷

\$360/6入 \$680/12入



## 純手工餅乾禮盒

內裝12款共53片餅乾 使用頂級法國進口原料

製作一盒需費時整整二日

片片餅乾充滿甜點師傅細心 耐心 精心

其中精心推薦款「蝴蝶酥」

超過21層的多層交疊出脆彈的餅乾香味

另一款「起士煙燻辣椒餅乾」摻入新鮮現磨黑胡椒粉和煙燻辣椒粉

使奶香餅乾多了鮮明個性

在市面上眾多奶香餅乾中脫穎而出

\$980/盒



## 牛軋糖禮盒

— 原味牛軋糖 —  
大粒飽滿杏仁與奶香十足牛軋糖結合  
一口咬下香濃的幸福滿溢  
送禮或自用兩相宜

\$330/袋    \$660/盒



## 國賓經典鳳梨酥

內餡的酸甜度與纖維口感  
正是鳳梨酥的靈魂所在  
選用屏東土生土長的2號、3號土鳳梨  
及台南關廟最負盛名的台農17號金鑽鳳梨 南台灣厚實的陽光  
獨特的土質 讓在這片大地下熟成的鳳梨  
顆顆果實豐碩 香氣清新奔放  
豐富的纖維及絕佳的甜酸比例  
更是製成鳳梨內餡的絕佳選擇

\$320/6入 \$520/10入 \$1020/20入

# 水果軟糖

特選多款新鮮水果製成的水果軟糖  
其中熱帶水果是以百香果、芒果等  
熱帶風味十足的水果  
調製出特殊的綜合水果風味  
一顆小軟糖  
享受多種水果的鮮甜魔力



洋梨  
熱帶水果  
綜合紅莓  
青蘋果  
荔枝玫瑰  
草莓薄荷  
紅酒無花果  
番石榴

\$360/8顆 \$720/16顆



## 繽紛巧克力

伯爵茶巧克力 / 抹茶百香 / 焦糖榛果球 / 烏龍茶 /  
焦糖咖啡 / 榛果咖啡 / 拿破崙柑橘酒 / 檸檬羅勒 /  
香脆焦糖粒 / 海鹽巧克力 / 香草金箔

\$70

柳橙太妃糖 / 貓舌

\$80

橘子可可

\$100



## 常溫蛋糕禮盒

內含8種不同口味的精緻小點  
其中熟成蛋糕帶成熟干邑白蘭地香氣氣 入口綿密細緻  
費南雪以經典法式手法呈現  
可品嘗諾曼第發酵奶油的迷人香氣  
款款都是主廚的精心之作 禮盒包裝更顯大氣豐富

熟成蛋糕 / 伯爵費南雪 / 費南雪 / 杏仁貝殼 /  
百香芒果 / 栗子 / 甘曼怡柳橙巧克力 / 蜜李核桃

\$780



## 達克瓦茲禮盒

法式經典小點 以蛋白創造空氣口感輕撒糖粉再烘烤出  
薄脆細緻外殼，內層鬆爽有淡淡杏仁香氣  
原味達克瓦茲夾入香草奶油餡 能品嘗單純的發酵奶香  
焦糖榛果達克瓦茲以自製焦糖混搭法國進口榛果醬，層次更豐富

**\$580/ 盒** 原味 | 焦糖 各四個

**\$610/ 盒** 原味 | 焦糖 | 芝麻 | 覆盆子 各兩個

原味\$70/個 焦糖\$75/個 芝麻\$80/個 覆盆子\$80/個



## 奶油夾心餅乾禮盒

口感香酥且甜而不膩的奶油夾心餅乾  
分別有原味、抹茶、咖啡及巧克力四種口味  
獨家的配方比例與精準的烘烤時間，將餅乾酥脆拿捏得宜  
與香濃不黏牙的牛奶糖內餡完美結合  
扎实的口感每一口都能嚐到甜蜜滋味，讓人停不下來

\$720/盒

# 40%生乳草莓鮮奶油蛋糕

花園般繽紛的造型 讓人宛如收到花束般驚喜

將用蜂蜜提味的海綿蛋糕體鋪底

夾入日本進口40%生乳鮮奶油與法國進口草莓果泥

草莓酒 櫻桃酒製成細密綿滑的草莓鮮奶油夾餡

草莓及櫻桃的果香馥郁

法國草莓果泥及新鮮大湖草莓丁激盪出香甜滋味

外層再鋪滿日本生乳鮮奶油

蛋糕上方用滿滿草莓裝飾

冬日特有的草莓果香風味搭配雪白外觀盡顯高雅質感

\$1500/6吋

\$2300/8吋



# 草莓芙蕾

草莓芙蕾是款經典的法式甜點

法文Fraisier即為草莓之意

上下二層香草海綿蛋糕噴灑內含干邑的櫻桃酒糖水增加風味及深度

中間為馬達加斯加香草棒混和卡士達與香草鮮奶油調製的外交官奶油餡及夾入台灣大湖新鮮草莓

外層淋上以草莓果泥製成之草莓淋面膠 繕以新鮮草莓

外型優雅誘人

入口柔軟濕潤的海綿蛋糕與細滑綿密奶油餡及

酸甜草莓交織出最美好的冬日時光

\$1500

