



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

\$1,650/6吋 \$2,800/8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

\$1,500/6吋 \$2,400/8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

\$1,500/6吋 \$2,400/8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

\$1,600/6吋 \$2,500/8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

\$1,600/6吋 \$2,500/8吋

(需提前一天預訂)



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

\$1,450/6吋 \$2,400/8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

\$1,350/6吋 \$2,200/8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

\$1,400/6吋 \$2,300/8吋



繽紛

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

\$1,350/6吋 \$2,200/8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

扎實的口感

絕對是巧克力愛好者不容錯過的經典蛋糕

\$1,350/6吋 \$2,200/8吋

蕾夢小清新優格蛋糕

主廚選用日本愛媛縣蜜漬檸檬丁製成雙層檸檬優格內餡

夾入日本梅乃宿柚子酒製成的海綿蛋糕體

內外層均裹上日本中澤鮮奶油

上層以檸檬醬及奶油製成檸檬奶餡

點綴白巧克力檸檬片

享受酸甜清爽的幸福滋味

\$1,500/6吋

\$2,400/8吋



香草乳酪蛋糕捲

清心檸檬與柔軟卡式達的香甜邂逅



\$480/條

\$135/片

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

\$550/條

\$150/片

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

\$480/條 \$135/片



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

\$520/條 \$140/片



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

\$600



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

\$550

檸檬蛋糕

溫潤鬆軟充滿天然檸檬香



\$500

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



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

\$1,200



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

\$240



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緞般柔滑口感
層層包覆味蕾
帶給你最極致的味覺饗宴

\$115



靜岡焙茶布丁

嚴選經高溫焙煎的靜岡縣焙茶粉
少了一般茶會有的苦澀口感
多了一分溫潤沉厚的焙火香
頂層純生鮮奶油率先釋放濃郁甜香
中層布丁細緻綿密的口感與焙茶獨特炭火香氣相得益彰
底層焦糖苦甜滋味在舌尖迸發
三者以黃金比例交織出濃郁與清新兼具的絕妙饗宴
化開後留下一抹深刻的清香餘韻。

\$125



草莓香草嘉迪娜

柔軟如棉花糖的蛋白霜蛋糕
鬆綿滑潤的輕飄滋味夾入以馬達加斯加香草棒製成濃郁香草慕思林
再夾入自製草莓羅勒醬
讓滑順甜蜜的蛋白霜蛋糕帶出多種風味
恣意徜徉於絲緞般柔滑香氛之中

\$200



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

\$120/單片

\$960/八吋



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
再品嚐到扎實濕潤的蛋糕體
巧克力與鮮奶油完全融合
帶出細緻綿密的風味

\$110/單片

\$880/八吋



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

\$200



紐約起士蛋糕

以紅醋栗 白醋栗及藍莓點綴於鵝黃表層簡約而時尚

採用紮實濃厚的頂級kiri奶油起士入餡

濃郁的乳酪香氣

吃在嘴裡盡是滿足

搭配香酥的餅乾底

口感大為提升

\$200



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

\$170



抹茶千層

用20層薄如紙的細緻蛋皮層層堆疊著抹茶鮮奶油
堆疊交織出薄餅千層 層次及風味細膩卻豐富
中層更夾入用白巧克力抹茶酒製作的抹茶生巧克力
帶入一絲絲苦甜回甘更是回味無窮
主廚堅持20層派皮的重量都需過秤
用小火煎出的厚薄度一樣的可透光薄餅皮
再將調和過的內餡均勻堆疊 讓口感一致
無論是風味及層次都細膩而豐富

\$210



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

\$260



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「起土煙燻辣椒餅乾」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

\$1,080/盒

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

\$400/8顆 \$800/16顆



國賓牛軋糖

「國賓牛軋糖」，
以嚴謹火候打造軟Q口感，
融合杏仁香脆與奶香醇厚，
有原味、蔓越莓與芒果三款風味，
綻放幸福滋味。

原味牛軋糖
\$350/袋

蔓越莓牛軋糖
\$400/袋

芒果牛軋糖
\$480/袋

如需禮盒包裝，將另加收30元



國寶經典鳳梨酥

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

\$360/6入 \$600/10入 \$1,020/20入

A collection of various chocolate confections, including round truffles, rectangular pralines, and small square chocolates, arranged on a white surface. The chocolates are diverse in shape, size, and decoration, featuring ingredients like nuts, fruit, and different chocolate coatings.



75%堅果巧克力

嚴選來自法國比利時75%的巧克力
以調溫作法搭配花生
開心果以及杏仁果進行低溫烘烤
濃郁的巧克力與堅果的搭配為視覺及味蕾帶來頂級享受

\$800



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 入口綿密細緻
費南雪以經典法式手法呈現
可品嚐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 / 小栗子 / 甘曼怡柳橙巧克力 / 蜜李核桃

\$880



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

\$720/盒 原味 | 焦糖 各四個

\$720/盒 原味 | 焦糖 | 芝麻 | 覆盆子 各兩個

原味\$80/個 焦糖\$80/個 芝麻\$80/個 覆盆子\$80/個



牛軋糖鳳梨酥禮盒

「國賓牛軋糖」，以嚴謹火候打造軟Q口感，融合杏仁香脆與奶香醇厚，
有原味、蔓越莓與芒果三款風味，綻放幸福滋味。

「國賓經典鳳梨酥」色澤金黃恰似金磚，象徵財富滿載好兆頭
內餡巧妙運用三款不同的鳳梨品種，調和出絕佳的酸甜比例
香酥的餅皮散發著奶香，口感細膩迷人

兩款美味組合，帶有滿滿的祝福滋味，是送禮的絕佳選擇

原味牛軋糖*1袋
10入鳳梨酥*1盒

\$980/盒

蔓越莓牛軋糖*1袋
10入鳳梨酥*1盒

\$1,030/盒

芒果牛軋糖*1袋
10入鳳梨酥*1盒

\$1,110/盒



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

\$400/6入 \$720/12入