

Sweets! 野餐甜點 晒冷

女生的野餐，甜點才是主角，鬆餅、曲奇當然唔少得，蛋糕盡量揀少 cream 及不用冷藏的，在室溫下都可 keep 住最佳味道。



伯爵茶味鬆餅 \$18/個 (Jaime Bien Patisserie)
跟足倫敦希爾頓酒店 suite 做的 scones，用上英國的優質伯爵茶葉，用熱牛奶浸一日，茶味滲至牛奶中，再加入牛油、雞蛋等做成鬆餅，當中還加入磨細了的伯爵茶葉，茶味很香醇，口感鬆軟。



迷你威風蛋糕 \$32/6個 (2/3 Dolci)
超輕身的迷你 size 威風蛋糕，野餐時一口一件剛好，分別用上法國純榛子醬、日本宇治抹茶及法國紅莓果蓉做成 3 款口味，味道天然清香，非常好吃。



法式黃梅杏仁蛋糕 \$18/件、貝殼蛋糕 \$20/件 (Patisserie Yamakawa)
杏仁蛋糕牛油味香濃，中間混入黃梅及椰絲，微酸的味道減低了膩感；貝殼蛋糕用上法國牛油、裱花及檸檬皮來做，口感鬆軟，甜而不膩。



原條檸檬蛋糕 \$168 (Jaime Bien Patisserie)
店家的招牌蛋糕，用上 100% 現榨檸檬汁來做，檸檬用的是南非或美國貨，檸檬味天然又傳神，酸味恰到好處，加上質地濕潤，好吃得停不了口。



法式朱古力牛油麵包 \$18/個 (Jaime Bien Patisserie)
依藍帶廚藝學院的配方來做，除了日本麵粉，比利時 70% 朱古力，選用上貴價的丹麥牛油，食落外層酥香，內裏鬆軟，牛油味又香又濃，兼有朱古力的甜香。



經典下午茶及鬆餅 \$28 (半島精品店)
專為 take away 而新設的鬆餅 set，一份包酒店自家製原味和提子鬆餅各一，士多啤梨果醬及香滑的 cooked cream，還有兩個半島出品的黑茶茶包，買一份已經可以去草地開餐，好方便！

Cupcake \$25/個 (Twelve Cupcakes)
要夠搶眼，cupcake 一定是首選。這間來自新加坡的 Cupcake 專門店，出品出名甜度適中、輕怡健康，頂部的牛油忌廉做得滑身細嫩，入口即融，蛋糕也做得鬆軟，而且口味特別，有紅絲絨、花生醬朱古力、焦糖岩鹽等，賣相精緻。蛋糕更可放置在室溫下一至兩天，拎去野餐都無問題。

京都抹茶曲奇 \$48/100g (iBakery Cookie Pop Up Store)
由東華三院旗下社企 iBakery 新推出的抹茶曲奇，秘方由京都凱悅酒店的首席糕餅師安田俊二親自傳授，用上京都百年歷史的祇園社利宇治抹茶製作，抹茶味芳香帶回甘，又吃得出鮮香的牛油味，咬落很鬆化。

Twelve Cupcakes
• 地址：銅鑼灣告士打道 311 號皇室堡地下 G14 號舖。
電話：2799 9260 • 營業時間：12nn-9:30pm

Jaime Bien Patisserie
• 地址：灣仔聖佛蘭士街 33 號地下 3 號舖 • 電話：2528 2118 • 營業時間：12nn-8pm

2/3 Dolci
• 地址：灣仔星街 2 號地下 E 號舖 • 電話：3426 9883 • 營業時間：11:30am-8:30am

Patisserie Yamakawa
• 地址：尖沙咀廣東道 17 號海港城港威商場 3 樓 cookedDeli by city/super • 電話：2736 3230 • 營業時間：10am-10pm

iBakery Cookie Pop Up Store
• 地址：銅鑼灣告士打道 311 號皇室堡 1 樓 • 電話：6693 5955 • 營業時間：11am-9pm • 供應期：至 8 月 31 日

半島精品店
• 地址：尖沙咀梳士巴利道半島酒店商場 • 電話：2696 6969 • 營業時間：9:30am-7pm