

抹茶朱古力迷你杯裝蛋糕 \$38 @ GREEN
 抹茶味蛋糕甚為鬆軟，滲著突出而淡甜的抹茶氣息，頂層那抹朱古力則幼滑如絲，Creamy卻很輕巧，甜而不膩。



日式抹茶手工雪糕 \$28/球 @ 慕茶
 最考究是雪糕裏內的日本抹茶不能煮至全熟，雪糕質感到更加幼滑。啖啖吃到濃郁的抹茶香，奶味甜度亦平衡得剛好，每次可以到兩球！



抹茶馬卡龍 \$15/粒 @ 宏

完全沒使用色素或添加劑，呈淡綠的色澤，內裡是薄薄的抹茶忌廉，每天新鮮焗製，咬落清脆鬆化，很輕盈、不甜膩，抹茶味也清幽天然，絕無假味。



Green Tea Affogato \$36 @ 慕茶
 3.7度的牛奶軟雪糕，奶味超濃郁，上桌時會附上混入用日本及韓國抹茶搭配的抹茶汁，熱燙的抹茶汁令雪糕半融，兩者混和，又甜又甘醇。



抹茶甜品 \$78 @ 宏

芭菲有八層，當中自製的抹茶糯米糍和抹茶啫喱最靚最點睛，前者新鮮香軟，後者低甜而且抹茶味極濃，抹茶雪糕又濃香，質感較黏，跟北海道牛奶忌廉等很夾。



抹茶曲奇 \$48/100粒 @ iBakery
 原材料沿用京都凱悅酒店的配方，使用祇園社利的「梅之白」抹茶。由當地的首席餅廚監督出品，一小口已感到滿口抹茶香氣，水準超班，曲奇同時備有低糖選擇。



抹茶啫喱杯 \$55 @ cha-no-wa

抹茶由廣島著名頂尖茶匠森田治秀挑選，製成輕甜的啫喱，只伴上玉子和紅豆蓉，簡單直接，抹茶的甘香氣會在口腔久久不散，令人印象難忘。



抹茶幻想曲 \$55 @ Patisserie Yamakawa

抹茶慕絲、抹茶朱古力、抹茶蛋糕層層疊疊，甜味主要來自中間薄薄一層軟綿的栗子粒，使抹茶主題突出之餘，也多一種不同味道的層次。



和蜂抹茶心太軟記雪糕 \$56 @ 慕茶
 以黑、白朱古力做Base，按上日本和台灣的抹茶，又加入酒突出抹茶香，同時以蜜糖代替砂糖，不但甜味、抹茶味天然，流心效果亦超佳。

