



抹茶曲奇 (\$48/8片)，有原味及低糖兩款。原味會沾砂糖燭，是較甜的京都甜點味道。愛抹茶的我，則每次都買低糖，咬開鬆化的曲奇，那深邃的抹茶味，隨後喝口水也像喝抹茶呢！

京都神髓

緣份，真的不能解釋。

就如以曲奇聞名的東華三院屬下社企「iBakery」，誰想到會成為抹茶美食的代表！

時光倒流至2013年9月，店子的曲奇生產到了樽頸位，關西旅遊大使陳俊偉建議不如跟京都凱悅酒店的總經理橫山健一郎談談，雙方一拍即合，由酒店的糕點總廚安田俊二提供訓練及配方，加上祇園辻利抹茶。無私的幫忙，成就這原本只限於京都的抹茶之味！

自抹茶曲奇於去年4月登場後，迅即成為銷量之冠，安田先生更協助iBakery製作其他抹茶糕點，不日登場的抹茶牛油蛋糕，還有其他研究中的，這小廚房打造的抹茶世界，愈來愈大！



朋友都知我有個抹茶控兒子！這抹茶牛油蛋糕，外層脆，蛋糕軟而香，抹茶與牛油和麵粉平分秋色，預計於今夏登場，勢將成為家中常備的糕點！

iBakery

地址：西環堅尼地城域多利道1號百年大樓2座地下2號舖
查詢：2816 5233
營業時間：7:00am - 8:00pm

和諧抹茶

很多朋友埋怨city'super的食物貴，但又巴巴的買來吃，原因，就是找不到替代品！

好像抹茶控，就不能不來。先說最不能抗拒的Sweet House Cha Cha抹茶軟雪糕，自2011年中在青衣店登場後，沒有吃過它，稱不上吃過抹茶雪糕。軟雪糕用京都宇治出產，以初葉芽製作的上等抹茶，加上北海道牛乳打造，滑溜的質感和馥郁的抹茶香，只要吃過一次，就心思思要再吃！

至於2013年8月登場，源自日本廣島的Cha-no-wa，其抹茶滿月牛油蛋糕被日本著名購物網站「樂天」選為甜點排行榜首位。最新於2月登場的抹茶蘇餅，用總公司自家研發的金天閣抹茶做，茶味愈嚼愈濃，軟韌適中，黃豆粉更突顯了抹茶的個性呢！■



抹茶蘇餅 (\$60/150g，Cha-no-wa)，可惜只可存放一天，一定要找朋友分享啊！

抹茶軟雪糕 (\$32，Sweet House Cha Cha)，香軟滑脆，加上雪糕太滑，溶得快，所以，識食，一定要食脆筒，把雪糕的一點一滴都吸收了。



City'super

地址：尖沙咀海港城港威商場3樓
查詢：2736 3866
營業時間：10:00am - 10:00pm