

# 京都抹茶手工蛋糕

iBakery

東華三院社企iBakery，去年與京都凱悅酒店合作推出大受歡迎的抹茶曲奇，今年則有新產品「京都抹茶手工蛋糕」發售！

我有幸，在蛋糕未發售時已率先試吃了。6月推出的，是經超過半年時間打造的精品。在酒店首席餅師安田俊二的研究下，蛋糕所用的祇園 利優質抹茶，分量更多，綠茶味更濃。香港版不落黑糖，甜度較低。包裝更見心思，採用日本傳統的風呂敷設計的「環保萬用棉布」，裹出古都優雅，而且可以變身成頭巾、或包裹書籍、水樽和紙巾盒等，延續京都風味。📌



我試過把京都抹茶手工蛋糕（\$118）用來配紅豆、雪糕和糖霜，但最愛的，還是不作任何添加，品嚐那濃濃的抹茶香。

地址：堅尼地城域多利道一號  
百年大樓2座地下2號舖

查詢：2816 5233

\*另於中環添馬公園、合和中心設  
分店

網址：[www.22n.com.hk](http://www.22n.com.hk)

查詢：2775 6900

My Food Market

iBakery