



## 社企曲奇 x 京都名店

被譽為最成功的社企之一的東華三院iBakery，開業只是三年多，其手工曲奇已大受歡迎。

4月中旬，為慶祝第六間店開幕，iBakery跟日本京都凱悅酒店合作，推出由其首席糕餅師安田俊二親臨香港教授，選用每百克需兩千日圓，日本百年老字號祇園辻利一級宇治抹茶製作的「京都抹茶曲奇」。抹茶是用天然石磨碾磨成微粉狀的綠茶，每粒只有2至20微米，用來做曲奇，濃郁的茶香滲透到整片曲奇中，咀嚼過後，口腔裏留下芬芳的茶香。只應京都才有的味道，現在也能在香港嚐到了。 



京都抹茶曲奇 (\$48/100g)，沿用京都凱悅的秘方，在曲奇上加糖粒，平衡了綠茶的青澀。



iBakery皇室堡曲奇專賣店

地址：銅鑼灣告士打道311號皇室堡1樓

查詢：6693 5955