



京都抹茶手工蛋糕 \$118

抹茶味香濃，茶味餘韻悠長，佐以咖啡或綠茶是爽，不妨伴雪糕、忌廉、紅豆或果糖漿等一齊食，亦有不同的滋味。(iBakery)

大熱抹茶蛋糕

日式抹茶味是現時最流行的甜點味道，東華三院社企「iBakery」都唔執輸，推出全新京都抹茶手工蛋糕，蛋糕食譜由京都凱悅酒店提供，酒店派出首席餅師安田俊二來港指導殘疾員工製作，採用京都名店祇園辻利的優質抹茶，不加入人造色素及香精，蛋糕的抹茶味香濃回甘。而近期長龍人氣店「中村藤吉」，除了京都抹茶甜品，亦有多款日本運到的抹茶蛋糕出售，包括蜂蜜和年輪蛋糕等，分別有抹茶和焙茶味，全部日本運到。



▲蛋糕採用日本傳統
的模具設計，蛋糕
數層厚，環保耐用
帆布，可重複使用。



▲專業大廚指導下，由殘疾人
士製作蛋糕。



抹茶雪芳海綿蛋糕 \$63 (前)

焙茶雪芳海綿蛋糕 \$63 (後)

海綿蛋糕質地軟熟，日本每日新鮮製造，空爐到港。(中村)



抹茶蜂蜜蛋糕 \$108 (前)

抹茶年輪蛋糕 \$288 (後)

抹茶味濃香，蜂蜜蛋糕綿密鬆軟，年輪蛋糕層次分明，都是日本新鮮運到。(中村)

和栗抹茶卷 \$130

人氣王牌蛋糕，鬆幼、紅豆和栗子來自日本，幼滑綿密；薄層片可油壓印出豹紋圖案，費相吸引。(A1-Bakery)



堅尼地城 iBakery

地址：堅尼地城維多利亞道1號首層大禮堂

2座地下2號舖

電話：2816 5233

營業時間：星期一至五 7am-8pm

備註：中環海濱公園 iBakery Gallery Cafe 及黃竹仔合和 iBakery 專賣店均設有售。

查詢電話：2711 1345



中村藤吉

地址：尖沙咀彌敦道100號

The ONE 18樓

電話：2426 6111

營業時間：11am-10pm



A-1 Bakery

全線分店供應

查詢電話：2634 1188

