

Napoleon \$39

以小杯盛載的拿破崙賣相精緻，酥皮做得鬆脆無比，中間的吉士打質感幼滑香甜而不膩，吃時大可不用叉子，用手扳開酥皮蘸吉士打送進嘴便可以了。



POMME 地方小小，經常爆場，甜品外，店內的花茶口味如 Vanilla Sencha(綠茶配雲呢拿茶)亦屬坊間少見。

低調傳統口味 POMME

在灣仔修頓球場旁低調經營的 POMME，店主周小姐曾在法國留學學習甜品，故店內有多款法式蛋糕批餅，如傳統的法式蘋果批、檸檬蛋白撻。而批餅類如合桃撻、朱古力撻會不定期登場，朱古力迷不能錯過外層鋪滿朱古力脆脆，中間則是朱古力蛋糕的 Coco！

●地址：灣仔盧押道11號地下 ●電話：2527 9933

●營業時間：星期二至日11am-8pm，星期一休息

●平均消費：\$70/位 ●備註：加一，收現金，消費滿\$100收信用卡



草莓千層酥 \$39

二十款甜品內，千層酥是較受歡迎的一款，酸甜的野莓夾著酥皮吃，甜而不膩。



名人心水 Café Cérès

Cérès 跟隔鄰同名的麵包店相連，不少名人如吳鎮宇均曾幫襯。Café 的最大特色是可以先到隔鄰的甜品店挑選甜品，再著店員送到 Café 內享用。每天約有十款甜品供應，推介其 Napoleon，以小杯盛載，酥皮做得像薯片般鬆脆，加入雲呢拿籽的吉士打夾心餡質柔軟甜而不膩。另外其 Opera 亦屬水準之作，必試！



- ◎地址：九龍城福佬村道19號舖◎電話：2716 3383
- ◎營業時間：8:30am-9:30pm◎平均消費：\$60/位◎備註：免加一，只收現金



Café 只有兩張木枱座位，除甜品外亦供應三文治及意式咖啡，心水之選有加入法國朱古力沖製的朱古力咖啡，味道香濃。



Coco \$50/件

外層封上粒粒 Varlhona 朱古力脆脆，中間則夾著朱古力慕思，味道香濃且甚有層次，但小小一件卻頗滯，要 Share 才行呀！

餅神之作 Passion by Gérard Dubois

由「餅神」Gérard Dubois 作餅廚顧問，甜品供應的款式每天近二十款。大多由中央餅房運抵店內，繽紛的餅櫃叫人目不暇給！其中如十多款 Macaron 及夾著芒果的栗子蛋糕便是其招牌之作。數到熱賣的法式甜品如夾上紅莓的千層酥，賣相靚絕，每天早上才在店內炮製，確保鬆香！



- ◎地址：灣仔莊士敦道74-80號輝盛閣國際公寓地下1號舖
- ◎電話：2529 1311◎營業時間：8am-10pm◎平均消費：\$60/位
- ◎備註：免加一，收現金及八達通



Café 座位不多，但一排落地大玻璃引入自然光，好不舒服，好幾次周末時經過都見門外出現人龍呢。