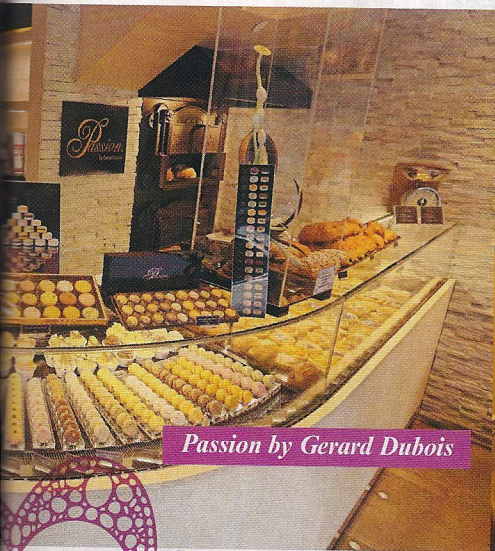


車水馬龍，但甜味，仍散落老區中每一角落。



Passion by Gerard Dubois



Pomme

Macaron 和 Cupcake，甜品每天從九龍灣的中央工場鮮製，工場面積過萬呎，頗具規模，單是負責甜品的已有七八位師傅，專責不同步驟，做好後送到店內，再進行撒糖粉及裝飾等加

滿目

工。為確保酥皮鬆脆，拿破崙及果撻等則在店內即搥即焗，切下去清脆。招牌的芒果 Mont Blanc，栗子蓉與芒果餡都香甜幼滑。質素穩定，加上特別為保留空間感所以座位很少，早午來經常要等位。

在修頓球場旁的一間小 Cafe，沒有華麗餅櫃和搶眼招牌，感覺頗低調。推門內進，卻是空間轉移。米黃色的牆身掛着描繪巴黎街頭的插畫，玻璃櫃內的首飾和古董反射着黃燈，耳際傳來輕柔的音

法式悠閒

樂，又嗅到咖啡的甘香，一坐下午一個下午。「巴黎街頭好多這類 Cafe，充滿古董裝飾、Coffee utensil、環境好 relaxing。」老闆兼餅師 Tracy 說。她本是商學碩士，為做餅師跑到巴黎的

藍帶學院學藝及實習兩年多。學成，選址灣仔開店。做的蛋糕蠻好吃的。滿有層次的朱古力榛子 Coco、甜脆的 Angelina 忌廉泡芙、酸酸滑滑的 Fraoula 士多啤梨芝士蛋糕……開業四年，Tracy 還

是堅持每天早上到小店樓上的小工場親手製餅，下午繁忙時間又跑去幫忙，親力親為，為了讓客人稱心滿意。



Hazelnut & Parline tart \$39



Raspberry Millet-Feuilles \$44



Strawberry Cheesecake \$40



Angelina \$47



Green tea Cupcake \$28



Coco \$55

Passion by Gerard Dubois * 地址 * 灣仔莊士敦道 74-80 號地下 1 號舖 * 電話 * 2529 1311 * 營業時間 * 8am-10 (last order 9pm) * 網址 * www.passionbygd.com



Pomme * 地址 * 灣仔盧押道 11 號修頓商業大廈地下 * 電話 * 2527 9933 * 營業時間 * 11am-8pm, 星期一休息 * 網址 * http://www.pomme.com.hk * 註 * 大餅需於兩日前預訂。