

CUPCAKE



派對狗狗杯杯
\$620/6個
時數 2h
難易 ★★
保存 B

NEW



輕乳酪蛋糕
\$540/6個
時數 2h
難易 ★★
保存 C

COOKIE



卡通餅乾
\$590/約24片
口味擇一 原味/抹茶/巧克力
時數 2h
難易 ★★
保存 E



白色戀人
\$580/約24組
時數 2h
難易 ★★
保存 E



恐龍化石
\$580/約7片
時數 2h
難易 ★★
保存 E



貓貓餅乾
\$580/約24片
時數 2h
難易 ★★
保存 E



醜萌熊餅乾
\$560/6片
時數 2h
難易 ★★
保存 E



巧克力岩石
\$560/約30個
時數 2h
難易 ★
保存 E



杏仁瓦片
\$540/約20片
時數 1.5h
難易 ★
保存 E

DESSERT



脆脆卡士達泡芙
\$690/12個
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 B

最後一個時段不提供



提拉米蘇塔
\$680/4個
時數 2h
難易 ★★
保存 B



熊熊布朗尼
\$680/17cm*17cm
時數 2h
難易 ★★
保存 D



玫瑰檸檬塔
\$680/4個
時數 2h
難易 ★★
保存 C



法式烤布蕾
\$680/6個
時數 1.5h
難易 ★
保存 A



檸檬達克瓦茲
\$600/10個
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 C



抹茶奶酥費南雪
\$580/16個
時數 1.5h
難易 ★
保存 D



檸檬費南雪
\$560/16個
時數 1.5h
難易 ★
保存 D

MACARON



烤布蕾馬卡龍
\$880/約28顆
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 C

最後一個時段不提供



OREO馬卡龍
\$780/約28顆
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 C



大理石馬卡龍
\$690/約40顆
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 D



太妃紅茶馬卡龍
\$680/約40顆
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 D

CAKE



義式經典提拉米蘇
\$860/6吋
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 B



OREO生乳酪
\$780/6吋
時數 1.5h
難易 ★★
保存 B

葷食



吹哨熊熊生乳捲
\$690/1條
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 B



愛心生乳捲
\$690/1條
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 B



韓式便當蛋糕
\$680/4吋*2
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 B



阿里山重乳酪
\$680/6吋
時數 2h
難易 ★
保存 C



脆皮巧克力蛋糕
\$680/4吋*2
時數 2h
難易 ★★★★★
保存 B



巴斯克乳酪
\$650/6吋
時數 2h
難易 ★
保存 C

CREAT YOUR CAKE

口味一



原味



巧克力



紅茶

內餡二



布丁



熱帶水果醬



藍莓醬

鮮奶油顏色



藍



白



粉



棕



黃

色筆一



藍



粉



白



黑

加購



黑巧克力淋面\$60



白巧克力淋面\$60

保存期限

A/1小時內要進冰箱, 可冷凍3天 C/2小時內要進冰箱 可冷藏3天 E/密封保存常溫5-7日

B/1小時內要進冰箱, 可冷藏3天 D/晚上冰即可, 可冷藏3天

2024 — 2025



草莓裸蛋糕

\$960/6吋

原味蛋糕體/原味鮮奶油/新鮮草莓
製作時間 2hr/★★



草莓點點蛋糕

\$960/6吋

巧克力蛋糕體/原味鮮奶油/草莓醬/新鮮草莓
製作時間 2hr/★★★



草莓可可蛋糕

\$780/4吋*2

巧克力蛋糕體/原味鮮奶油/巧克力甘那許/新鮮草莓
製作時間 2hr/★★



草莓生乳捲

\$800/1條

原味蛋糕體/原味鮮奶油/新鮮草莓
製作時間 2hr/★★★★



草莓巧克力馬卡龍

\$880/10組

原味馬卡龍/生巧克力/新鮮草莓
製作時間 2hr/★★★★



草莓塔塔

\$780/4個

原味塔/馬斯卡彭/草莓醬/新鮮草莓
製作時間 2hr/★★

草莓季

strawberry

莓日學

