

GASTRONOMIE

麗 緻 坊



Love

at this moment 愛在每一刻

- 圖片僅供參考，裝飾依當令水果為主
- 另有10吋以上或雙層客製化蛋糕，請洽詢甜心顧問
- 糕點堅持每日新鮮製作。如需訂購，請於三天前來電預訂。



巴斯克焦香乳酪蛋糕
Basque Burnt Cheese Cake



綿嫩起司蛋糕充滿濃郁奶香和淡淡焦香，
口感細緻柔順，濕潤不甜膩。

6" NT\$950 8" NT\$1,350



乳酪蛋糕
Cheese Cake



濃郁不膩的重乳酪香氣，加上底層
微酸紅櫻桃，激盪出完美協奏曲。

6" NT\$950 8" NT\$1,350
10" NT\$2,250



焦糖起士蛋糕
Caramel Cream Cheese Cake



清爽起司慕斯與焦糖慕斯，加入富口感
的夏威夷果仁，下層濃郁的巧克力碎片
，創造驚奇口感。

4" NT\$620 6" NT\$980
8" NT\$1,480 10" NT\$2,250



藍寶石起士蛋糕
Blueberry Cheese Cake



底層鋪滿巧克力碎片，以進口起士搭配
藍莓酥菠蘿，濃郁乳香與可可香氣完美
結合。

6" NT\$980 8" NT\$1,380
10" NT\$2,250



綠葡萄紅茶
鮮奶油戚風蛋糕



Green Grape Black Tea
Chiffon Cake

選用淡雅新鮮綠葡萄，
搭配輕盈鮮奶油，
夾入錫蘭紅茶布蕾，
口味完美融合，令人驚艷。

6" NT\$1,180

8" NT\$1,680



水果鮮奶油蛋糕
Fruit Cake



以香草海綿為主體，中夾著綜合水果與
鮮奶油，豐富色彩，濃郁果香甜蜜點滴
在心頭。

4" NT\$620

6" NT\$950

8" NT\$1,280

10" NT\$2,380



草莓鮮奶油蛋糕
Strawberry Cake



以鬆軟香草海綿蛋糕，夾著新鮮草莓
與鮮奶油，嘗口酸甜草莓與果香的極
致美味。

4" NT\$680

6" NT\$1,180

8" NT\$1,380

10" NT\$2,500



新鮮水果塔
Fresh Fruit Tart



綜合新鮮水果搭配甜而不膩的奶油餡，再加上經典香酥塔皮，感受時令的美妙滋味。

6" NT\$1,250 8" NT\$1,650



新鮮草莓塔
Fresh Strawberry Tart



經典微甜派皮，搭配滿滿新鮮草莓與香濃奶油餡，整口咬下幸福的滋味。

6" NT\$1,250 8" NT\$1,680

單片 NT\$320



阿爾薩斯蘋果塔
Alsace Apple Tart



法式鹹派皮上鋪滿新鮮蘋果片，佐以香草奶油餡，成熟酸甜風味，顯現出非凡的品味。

8" NT\$1,350



蘋果千層
Apple Mille-Feuille



最具口感千層酥均勻地撒於蛋糕上，以濕潤杏仁海綿蛋糕夾入蘋果奶油餡，是麗緻坊的熱銷商品。

4" NT\$620 6" NT\$1,050

8" NT\$1,480 10" NT\$2,580



德式黑森林蛋糕
German Black
Forest Cake 

經典巧克力海綿蛋糕，夾以特選黑櫻桃及香濃奶油餡，酒漬櫻桃加以點綴，每一口都回味無窮。

4" NT\$620

6" NT\$950

8" NT\$1,250

10" NT\$2,250



經典沙哈蛋糕
Sachertorte 

奧地利國寶級甜點。
將巧克力蛋糕淋上香濃巧克力醬，夾入杏桃果醬，天然酸甜平衡。

6" NT\$1,380



濃情巧克力
Rich Chocolate Cake 

馬斯卡碰起司與70%法芙娜黑巧克力海綿蛋糕，濃厚奶油與苦苦巧克力結合，甜而不膩反帶一點苦味。

6" NT\$1,050

8" NT\$1,380



頂級莊園巧克力蛋糕 Top Manor Rich Chocolate Cake



嚴選歐陸莊園可可豆，頂級醇厚布朗尼與細緻巧克力醬，更融合陳年威士忌酒香，成熟風味令人微醺。

6" NT\$1,380

8" NT\$1,780



法芙娜巧克力三重奏 Valrhona Chocolate Cake



於法芙娜巧克力蛋糕中，夾入85%法芙娜巧克力、酸櫻桃及酒漬櫻桃，外層淋上法芙娜焦糖海鹽巧克力，打造多層次口感。

4" NT\$880

6" NT\$1,380



總統巧克力蛋糕 Président Chocolate Cake



以法芙娜巧克力製作，搭配頂級依思尼酸奶油、榛果巧克力醬與櫻桃，濃郁口味與果香結合，為宴客禮賓首選甜點。

6" NT\$1,380