



最新消息

- ▶ 最新出爐~紅茶口味瑪德蓮
- ▶ 期待已久~板橋新店開張了!
- ▶ [季節限定] 超浮誇草莓派新登場
- ▶ [原味貝果] 獨家研發的麵粉黃金比例



館長推薦

法國長棍



採用法國麵包大師Raymond Calvel的自我分解法（Autolyse）內在氣孔大而均勻、外皮酥脆

[了解更多](#)

鹽之花



麵糰低溫發酵一夜，帶出麵粉甜味和香氣加入法國葛宏德區天然鹽之花層次分明、風味飽滿

[了解更多](#)

原味貝果



獨家研發的麵粉黃金比例發酵出的麵糰不但更香貝果的風味也更加濃厚，以少糖、少油為基本原則，嚼勁十足

[了解更多](#)