1. **紐西蘭鮮奶巧克力**

**紐西蘭牛奶遠近馳名，沒想到調味乳也不遑多讓，這款Lewis road creamery的巧克力調味乳，十分香濃。**

1. **頂級巧克力餅乾**

**14朵細緻碎花，圈出宛如皇冠般的優美造型，頂著白色巧克力頭紗，裹糖就像寶石般閃耀發光，猶如每位新娘的高貴美麗。**

1. **黃金薑黃餅乾**

**想來點清爽又不想花太多時間？簡單的烤餅乾很適合你。出爐後再隨意灑上一些薑黃粉風味就能更升級！(忘記不了大一的薑黃餅乾嗎)。**

1. **甜心甜甜圈**

**最經典的甜甜圈外型，細緻的糖霜更增添麵團蓬鬆的美味口感，老少咸宜最愛的絕佳風味。**

1. **蜂蜜鬆餅**

**剛烘烤出的鬆餅淋上一點蜂蜜並撒上細細糖粉，甜蜜蜜的滋味加上厚實的奶香蛋香，雖然平凡卻是溫暖的幸福味道。**

1. **日式傳統麻糬**

**採用最高級品質的糯米和艾草所煉製成，帶有淡淡青草香味的香Q外皮。**

1. **好吃馬卡龍**

**兩片蛋白餅有著極薄的外層、內裡軟糯黏牙、充滿了杏仁香氣，再加上中間果香豐富的甘納許⋯⋯在放入口中的那個瞬間，我第一次明白馬卡龍顛倒眾生的魅力之處。(又稱少女的酥胸)。**

1. **日式糰子**

**還記得幾年前以超可愛的姿態風靡台灣的日本卡通角色「丸子三兄弟」嗎？其實在日本是稱作「團子」，到了台灣就變成「丸子」。**

1. **日式仙貝**

**雪の宿是日本最受歡迎的仙貝之一，因為雪這個字所以正如所見，仙貝上面有一些白色的粉末，那些是糖霜，鹹口味的仙貝和糖混合得恰到好處。**

1. **少女聖代冰淇淋**

**一款由9種不同口味冰淇淋球組成，先是在底盤上鋪滿玉米脆片，再繞著大碗周邊分別擺上冰淇淋球，將餅乾條插入冰淇淋球的隙縫，擠上鮮奶油後，插上一串串棉花糖，光看製作過程，就讓許多人少女心爆發！**

1. **焦糖布丁**

**極其纖薄的一層焦糖，加上現做現噴，焦糖的火熱口感總能對比出蛋奶的冰涼，實為入口的最好境界。**

1. **極鮮水果蛋糕**

**水果蛋糕一直是健康美味，裸蛋糕也是火爆的像流行一樣擦肩而過。**

1. **香草水果蛋糕**

**「香草」+「水果」=NEW STYLE**

1. **日式紅豆鯛魚燒**

**源自日本東京，以麵粉、砂糖、牛奶與小蘇打為材料，所作成的形狀像鯛魚的和果子，衍生自今川燒。**

1. **濃郁的咖哩飯**

**金黃色的歐姆蛋、薑黃飯 ，淋上香濃帶點微辣的咖哩醬一起吃，真是太幸福了！**

1. **中華鮮肉餃子**

**過了冬至，白晝一天比一天長，陽氣回升！是一個節氣循環的開始，是吉日，應該吃吃傳統的中華鮮肉餃子，從養生走起。**

1. **柴魚味增湯**

**美味的關鍵就是要準備「日式高湯」，日文叫「dashi」，這個淡淡的昆布柴魚高湯就是味噌湯好喝的關鍵！**

1. **溫暖的關東煮**

**關東煮的好壞就在它那超透的滷蘿蔔，無論冷熱吃都超好吃!**

1. **溫暖的梅子粥**

**梅子，不僅具有引人垂涎三尺的本領,其在抑止細菌，淨化血液等功效，加在粥裡入口即化。**

1. **茄汁蛋包飯**

**紅紅的番茄醬加在剛出爐熱呼呼的飯上，那酸甜的滋味加強了我想吃飯的慾望。**

1. **三角御飯糰**

**野餐最適合的食物之一，但要拿捏好它的分量實在不容易，立體的稱為粽子，而平面的我們稱它為三角御飯糰。**

1. **細皮嫩肉棒**

**現在發現細皮嫩肉棒已經普及到各種菜餚當中，涼拌、煎炒、烹炸做法也很多樣，成為餐桌上的一道美味菜餚。**

1. **霸王壽司**

**一捲上桌除了份量超級飽足外，鹹酥加上清甜的創意口味，意外虜獲了大人小孩的胃**

1. **濃郁起司披薩**

**純手工拍製麵皮，外圈包裹由香濃滑順鮮奶製作而成的莫札瑞拉起司條，一口咬下濃郁起司香味在嘴裡化開。**

1. **霸王豚骨拉麵**

**乳白的湯頭附上日式拉麵應有的半蛋和海苔，他店的大碗是我這的小碗呢，要吃就是要霸氣的霸王拉麵。**

1. **長卷醋飯壽司**

**將白飯加入醋、糖和鹽巴調製而成的「醋飯」則是日式料理的靈魂，無論是握壽司、散壽司還是海鮮丼飯，醋飯的好壞完全掌握了料理是否好吃的關係。**

1. **冰玉涼麵**

**有別於一般涼麵的極脆涼麵，特色在於清爽的細麵加了新鮮檸檬，多了份清香和爽口。**