



裝潢雅致，大部分擺設如掛畫都由法國進口。

糕餅貴精不貴多，除焗撻、cupcake和cheesecake外，就只有「一些法式麵包」。



每天一大早「32」和助手便要忙十數來款糕餅準備就緒。



招牌cupcake\$28有多款造型選擇，如貓、狗、花、男孩、女孩等，每天輪流供應數款。



寫意法式蛋糕小店

左邊是燒味店，右邊是港式茶餐廳，新開在灣仔盧押道的法式糕餅店Pomme，就是如此的別樹一格。

小店門面裝修雅致，寬大的玻璃櫥窗，陳列着幾件糕點。店內一室潔白，牆上盡是法國掛畫，還有十來張放得鬆動的桌椅，處處流露絲絲優雅的法國情懷。

店主叫Tracy，從小已愛做餅，畢業後工作了幾年，毅然辭掉穩定的工作，到法國藍帶廚藝學校學藝，又曾在巴黎朱古力名店Angelina實習，回港後在家族擁有的鋪位開店。她對自家出品要求甚高，選料幾乎全用法國貨。為求新鮮，所有糕餅都是她每早親自在樓上工場炮製，現製現賣。為免粗製濫造，款式亦只有約十款。

最美味是招牌法式蘋果撻，餡料只有肉桂、蘋果，入口滿是果香，酥皮香脆。賣相最討好是cupcake，朱古力蛋糕上是用糖霜、聰明豆、棉花糖、自家製曲奇等拼成不同造型的公仔，有豬、貓、牛、狗、花等等，可愛又可口！Cupcake略甜，伴杯illy咖啡，一邊呷，一邊看店外人們熙來攘往，偷得浮生半日閒。●

撰文 / 丁蓓 攝影 / 馮里安、鄧廣基



法式蘋果撻\$38件
蘋果飽豐富香甜，餅皮香脆。



店子與一眾港式餐廳並立，別樹一格。

Pomme
地址 / 香港灣仔盧押道11號地下
電話 / 2527 9933
營業時間 / 11am-8pm，星期日休息
平均消費 / \$60

WAGYU KITCHEN EN 於中環現已開幕!

與三五知己齊來WAGYU KITCHEN EN相聚，打破「和牛」富有奢侈的形象，品嚐我們為您預備的「新概念」大眾化的和牛大餐!



蕃茄芝士汁煮和牛漢堡扒 \$158

炭燒和牛肉 \$95

和牛沙律 \$95

為慶祝新張誌慶，由現在起至10月31日，晚市菜譜一律八折優惠!

(飲品並不適用於此優惠。)



中環士丹利街11號, Stanley 11 3樓
訂座電話: 2834 7223

午市時段: 12:00 - 15:00
晚市時段: 18:00 - 24:00