

舒服悠閒cafe

如果想舒舒服服坐低歎甜品，灣仔Pomme是近期最佳選擇。店子寬敞，攪拌器形狀的門柄、巴黎搜購回來的古董裝飾、掛畫，洋溢着法國小店情懷，cozy舒適。

為了開店，店主Tracy去巴黎Le Cordon Bleu藍帶廚藝學院修讀Pastry Diploma，足足年多，再留在巴黎的餐廳實習，然後又去東京餅店學藝，由最傳統的法式包餅糕點朱古力，到日式的精緻洋果子都會做。店鋪樓上就是餅房，每朝即做即賣，外脆內軟的法包、爽脆的法式蘋果批，加一杯illy咖啡，就是一頓喚醒心神的寫意下午茶。

▼烤火腿芝士三文治\$35

巴黎學過焗長法包，不過香港天氣濕度不同，試焗多次之後終於成功，比坊間的鬆軟。



▲法式蘋果撻\$180/16cm

內藏以肉桂煮過的蘋果粒，鋪面的蘋果薄片，難得的爽口，撻皮酥脆，細size的很快沽清。



Pomme

地址：灣仔盧押道11號

電話：2527 9933

營業時間：星期一至六 11am-8pm

泊車：上海實業大廈\$22/小時



▼一口大小的mini patisseries\$38/3件，桑莓果撻酸甜清新，朱古力蛋糕細細件一樣濃郁又有輕重層次。



誠意外賣小店

Splash店面細得不設堂食，只供外賣，主攻即打生果smoothies、果汁，小小的餅櫃卻比想像中精彩。每日不同款的芝士餅、慕絲蛋糕，以高鈣脫脂奶和淡忌廉做，低脂健康。咖啡慕絲以即磨Lavazza espresso製，質感軟滑得來，特別濃香。香橙慕絲睇落簡單，其實由鮮橙汁、橙皮做mousse和啫喱，再加一片燒香的橙肉裝飾，一絲不苟，值得幫襯打氣。

▼(左至右) Chocolate truffle\$24、Orange Mousse\$26、Opera\$28

朱古力用上56%可可，吃不慣黑朱古力的也不會怕苦，香甜平衡。



▼店裡供應即磨Lavazza咖啡，咖啡慕絲\$26當然也加了espresso，入口香但不苦澀。



Saveur de France

荷李活道

此利街

奧卑利街

士丹頓街

Splash

地址：炮台山宏安道2-12

號宏暉商場6號舖

電話：2566 6011

營業時間：11am-8:30pm

泊車：友邦廣場\$12/小時



Splash

油街

京華道

福蔭道

宏安道



Tracy鍾意為cupcake加上公仔外貌(後)
\$28, 造型可愛。Red Velvet (前) \$28
似一朵花咁靚, 食落較甜。Chocolate
crumble tart \$28的焗杏仁很香脆。

九成法國客人

小店由三位法國人開設, 顧客十成九都是法國人, 店內幾乎聽不到一句廣東話。有對法國夫婦好奇我能找到這店, 興奮的說:「這裡無論食物口味和氣氛都是百分百法國風味。」

法籍大廚Philippe炮製甜品、三文治和蘑菇煙肉餅批等輕食。大部分材料由法國入口, 而且堅持新鮮homemade, 像法式千層酥, 吃得出酥皮新鮮搓的薄脆, 以及鮮打吉士忌廉的蛋香, 十分出色。法國客人通常會order一客鹹味餅批, 配杯法國紅酒, 聽聽家鄉音樂, 就消磨一個下午。☞

▼Tarte Chevre et Tomates confites \$38用羊奶芝士等三種芝士做, 入口雍香, 番茄清甜。



Saveur de France

地址: 中環荷李活道24號

電話: 2525 2028

營業時間: 星期一至六 8:30am-10pm

星期日 休息

泊車: 兆和軒停車場\$30/小時