



店子以簡約白色為主調，加上Tracy從法國搜羅回來的掛畫及裝飾，甚具法國情調。



9

巧手法式情懷 Pomme

有人說過，巴黎是由甜品組成的；但凡愛做甜品的，都會到巴黎Le Cordon Bleu藍帶廚藝學院追逐夢想。位於灣仔的Pomme，店主Tracy便曾到那裏學藝，更先後於當地的餐廳及日本東京的餅店實習，做的都是精緻法國風味甜品。而現時Pomme兩款招牌Angelina及Fraoula便是以這些著名餅店來命名，其中Angelina乃傳統的法國甜品，鬆脆的Puff中間夾有新鮮雲呢拿籽製成的忌廉，層層疊高，猶如巴黎鐵塔，加上薄脆的曲奇底，一口吃下去，滿足到極點。店子所有甜品全由Tracy一手炮製，工場就設在店子樓上，大部分材料均選自法國，如麵粉、牛油、朱古力等，而每日10多款甜點均是鮮製，質感自然夠鬆軟。另外，店內更有她自創的動物造型Cup Cake，貓、狗、豬、牛、羊、雞……造型均非常可愛，全以朱古力蛋糕作底，但甜度剛好。



10



11



9 Coco \$45

外形像石頭，其實是用上55%濃度的黑朱古力製成，外層先是薄脆，入面分別是朱古力海綿蛋糕、榛子醬、朱古力慕絲和朱古力漿多層的Layers，朱古力迷不容錯過！

10 (前) Hazelnut Cheese Cake \$30

(後) Bailey's Cheese Cake \$30
 質感很軟身的芝士蛋糕，兩者的味道都很出眾，前者味道濃，後者帶點清新酒香，口感很滑。

11 Signature Cup Cake 各\$30

不同動物造型的Cup Cake，全以朱古力蛋糕做底，面頭用上糖霜、朱古力豆、棉花糖、自家製曲奇等拼湊出不同造型的公仔，可愛又可口！

傳統法式甜品，鬆脆的Puff入口很輕身，表面帶點焦糖的香甜，夾着的忌廉更用新鮮雲呢拿籽製成，看見已傾心。

Angelina \$38