

ポムム

Pomme

甘さ控えめ、フランス仕込みのケーキでひと息

パリのル・コルドンブルーでお菓子作りを学び、東京の有名ケーキショップでも修行をした女性パティシエが開いたカフェ。バターやチョコレートはフランス、小麦粉は日本からと、材料にもこだわったケーキを階上の厨房で毎日焼き上げる。ムースのように仕上げた甘さ控えめのフルーツチーズケーキ(30HK\$)は男性にも好評。思い出のパリの小物を飾った女性らしいインテリアとセンスのよいBGMで、ほっこりと和める。



MAP : P.36-3B

AREA : 香港島

📍 灣仔盧押道 11 G/F

G/F, 11 Luard Rd., Wanchai

☎ 2527 9933 🕒 11:00 ~ 20:00

🗓 月曜、旧正月 7 ~ 10 日間

🚗 MTR 📍 灣 A3 出口



左/手前は、パティシエおすすめのカップケーキ、レッドベルベット 30HK\$。中央はチーズケーキ 右/女性らしい気配りが行き届いた店内