

COOKIE

NEW

貓貓餅乾
\$560/約24片
時數 2h/難易★★/保存 E
最後一個時段不提供



恐龍化石
\$560/約7片
時數 2h/難易★★/保存 E
可選擇直接由壓餅乾開始
最後一個時段不提供



醜萌熊餅乾
\$520/6片
時數 2h/難易★★/保存 E
最後一個時段不提供



卡通餅乾
\$580/約24片
時數 2h/難易★★/保存 E
可選擇直接由壓餅乾開始
最後一個時段不提供



白色戀人
\$580/約24組
時數 2h/難易★★/保存 E



巧克力岩石
\$520/約30個
時數 2h/難易★/保存 E



杏仁瓦片
\$500/約20片
時數 1.5h/難易★/保存 E

CAKE

NEW

愛心生乳捲
\$680/1條
時數 2h/難易★★★★/保存 B



NEW



烤糖乳酪
\$580/2條
時數 1.5h/難易★/保存 A



塗鴉蛋糕
\$800/6吋
時數 2h/難易★★★★/保存 B



義式經典提拉米蘇
\$850/6吋
時數 2h/難易★★★★/保存 B



OREO生乳酪
\$720/6吋
時數 1.5h/難易★★/保存 B
葷食



韓式便當蛋糕
\$680/4吋*2
時數 2h/難易★★★★/保存 B



阿里山重乳酪
\$600/6吋
時數 2h/難易★/保存 C

CUPCAKE

NEW

派對狗狗杯杯
\$580/6個
時數 2h/難易★★/保存 B



提拉米蘇杯杯
\$720/6個
時數 2h/難易★★/保存 B



焦糖脆餅生乳酪
\$650/6個
時數 2h/難易★★/保存 B
葷食

MACARON TART



酷黑甜心馬卡龍
\$720/約40顆
時數 2h/難易★★★★/保存 C



大理石馬卡龍
\$680/約40顆
時數 2h/難易★★★★/保存 D



太妃紅茶馬卡龍
\$680/約40顆
時數 2h/難易★★★★/保存 D

法式生巧克力塔
\$820/4個
時數 1.5h/難易★★/保存 C



酥皮蛋塔
\$620/6個
時數 2h/難易★★★/保存 C



玫瑰檸檬塔
\$650/4個
時數 2h/難易★★/保存 C

DESSERT



熊熊布朗尼
\$680/17cm*17cm
時數 2h/難易★★/保存 D



夏威夷PIZZA
\$700/10吋
製作時間/保存 2h★★

須於兩天前預約, 當日無法製作



提拉米蘇風味乳酪
\$830/4個
時數 1h/難易★/保存 B



焦糖摩卡達克瓦茲
\$620/10個
時數 2h/難易★★/保存 C



檸檬達克瓦茲
\$600/10個
時數 2h/難易★★★★/保存 C



法式烤布蕾
\$540/6個
時數 1.5h/難易★/保存 A

入場注意事項

- 一份甜點限兩位入場, 第二位須加收陪玩費
- 一中店、金典店、敦南店陪玩費\$169, 可折抵\$60飲品或甜點, 時代店、大墩店陪玩費\$109, 可享咖啡或英式紅茶
- 一中店、時代店、敦南店酌收10%服務費, 器具由工作人員清洗
- 預約位置保留10分鐘, 逾時請重新候位
- 星數愈多難度愈高, 建議初學者從一顆星開始
- 每位未滿十二歲的孩童, 皆需一位大人陪同 (陪同大人以陪玩費計算)
- 葷食有標註葷食, 其他無標註品項均為蛋奶素
- 製作時間限2小時

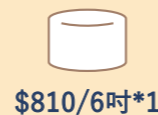
保存期限

- A/1小時內要進冰箱, 可冷凍3天
- B/1小時內要進冰箱, 可冷藏3天
- C/2小時內要進冰箱, 可冷藏3天
- D/晚上冰即可, 可冷藏3天
- E/密封保存常溫5-7日

PARTY CAKE

時數 2h/難易★★★★/保存 B
最後一個時段不提供

蛋糕尺寸



\$810/6吋*1



\$720/4吋*2

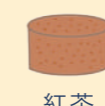
口味(擇一)



原味



巧克力



紅茶

內餡(擇二)



布丁



熱帶水果醬



藍莓醬

鮮奶油(擇一)



藍



白



粉



棕



黃

色筆(擇一)
可再加購, \$40/支



藍



粉



白



黑

淋面加購
\$60/份(可重複)



黑巧克力淋面



白巧克力淋面

尚有蠟燭、插卡等
其他裝飾可加購