



THE CHARTERHOUSE
CAUSEWAY BAY HONG KONG
銅鐘灣利景酒店

CELEBRATION CAKES

精選慶祝蛋糕

Reserve 2 days in advance

訂購 | 需於2天前預訂

Whatsapp預訂: <http://bit.ly/2MIDdeg> (2892 3388)

電話 : 2892 3350

電郵 : hd@charterhouse.com



Signature Strawberry Earl Grey Tart
皇牌士多啤梨伯爵茶撻

\$328 | (1.5lbs)

外型鋪滿粒粒士多啤梨相當吸睛，伯爵茶鮮忌廉濃茶香濃滑，軟綿綿口感配上草莓的酸甜，特別把草莓醬加入海綿蛋糕內，自家製撻餅底，酥脆撻皮，吃起來輕盈、甜度適中，富有口感。



Rose Raspberry & Lychee Mousse Cake
玫瑰紅桑莓荔枝慕絲蛋糕

\$288 | (2lbs)

白朱古力、荔枝果肉啫喱、紅桑莓和玫瑰醬、慕絲夾心及海綿蛋糕及嫩粉色鏡面而成。淡淡荔枝的清幽香甜，嫩粉色蔓延著甜美的氛圍。



Opera
歌劇蛋糕

\$288 | (1.5lbs)

靈感來自舞台，薄朱古力片猶如舞台上的射燈，照耀著每一位表演者。蛋糕以咖啡牛油忌廉、濃度高達58%的巧克力鮮奶油、杏仁蛋糕及金箔點綴，足有9層堆疊而成。



Mango Coconut Pandan Chiffon Cake
香芒椰子西米斑蘭蛋糕

\$268 | (1.5lbs)

斑蘭戚風蛋糕以菲律賓呂宋芒果粒飾面、班蘭葉汁、芒果忌廉、椰子西米啫喱作夾層，圍上忌廉後再以椰子碎飾邊，突出熱情的亞熱帶風情。



Malaysian Tea Chiffon Cake
馬來西亞拉茶戚風蛋糕

\$268 | (1.5lbs)

戚風蛋糕以茶香味濃的馬來西亞的拉茶製作，加入幼滑的拉茶忌廉和雲尼拿忌廉飾面，香濃的紅茶配搭為蛋糕添色不少。



Mont-Blanc Almond Chestnut Cake
法式杏仁栗子蒙布朗蛋糕

\$288 | (1.5lbs)

外層裝以柔滑栗子忌廉，蛋糕中間混入了栗子杯酒忌廉、杏仁碎、朱古力脆片、黑加倫子醬。每層的杏仁蛋糕能嚐到咖啡甜，淡淡的甜香誘人。



Matcha Green Tea Chiffon Cake
抹茶戚風蛋糕

\$268 | (1.5lbs)

原個抹茶戚風蛋糕抹上細滑的抹茶忌廉，由外酥內軟的經典法式達克瓦茲夾心甜餅、宇治抹茶粉、雲呢拿忌廉裝飾。口感輕盈軟綿，茶味淡雅清甜。



Blueberries Cheesecake

藍莓芝士蛋糕

\$288 | (1.5lbs)



藍莓芝士蛋糕特意把莓醬汁加入，讓顏色漸變出如雲石般淡紫色的花紋，既美觀又可突出藍莓味，芝士厚重的奶香味不會蓋過藍莓的甜，配上手製牛油脆餅底。



Basque Burnt Cheesecake
巴斯克焦香芝士蛋糕

\$228 | (2 lbs)



巴斯克芝士蛋糕表層的「燻」是特點，焦香味與法國的忌廉芝士配合，把濃郁的芝士味昇華。蛋糕以高溫快速烘焗而成，內層綿滑、淡出奶酪的焦香味。