

# 士多啤梨新品 一食就愛上

最近是士多啤梨（草莓）豐收季節，本港不少品牌都為各位「士多啤梨控」們帶來限定蛋糕甜品。其中，東海堂有皇牌「Strawberry Bliss」系列蛋糕甜品，兩款主打蛋糕均採用靜岡直送士多啤梨製作。Châteraisé 則有「Japanese Strawberry Fair」用淡雪士多啤梨和特級士多啤梨打造一系列精品蛋糕。還有唯港薈大堂餐廳 GREEN 帶來「果漾日本士多啤梨祭下午茶」，「士多啤梨控」們準備好大飽口福未？

## GREEN X GLYCEL 下午茶 喚醒感官享受

「士多啤梨控」們的專屬下午茶回歸！唯港薈大堂餐廳 GREEN 與瑞士護膚品品牌 GLYCEL 聯乘，呈獻「果漾日本士多啤梨祭」下午茶。由精緻前菜揭開序幕後，你可以品嚐五粒種類不同的名種士多啤梨，每一粒皆蘊含季節限定的甜蜜芬芳，獨特果香在口中綻放。

甜品環節更有帶來驚喜，以「甜、酸、苦、辣」為靈感，士多啤梨與薄荷的冰涼清甜、番石榴的酸甜清新、與黑朱古力的醇厚回甘、以及與花椒的細膩辛香，層層交織，讓舌尖盡情喚醒大家的感官享受。食客更可獲贈 GLYCEL 再生美肌體驗套裝及皇牌療程一套（總值高達 \$2,522），在這次盛宴中享受由內而外的精緻呵護。

■ 下午茶甜品賣相  
吸睛，打卡一流。



草莓  
麻糬芭菲  
甜品

## 東海堂蛋糕甜品 一次試多重口感

靜岡士多啤梨出名果肉飽滿、香氣四溢，這個豐收季節，東海堂為一眾士多啤梨控傾情獻上「Strawberry Bliss」蛋糕系列。採用靜岡縣新鮮現採、直送到港的紅臉頰與閃亮士多啤梨製成，令每一位士多啤梨愛好者都能品嚐到層次豐富、甜而不膩的士多啤梨甜品。其中，「日本靜岡草莓雞蛋布丁忌廉蛋糕」（6吋，售價\$289）自頂層至中層鋪滿

鮮嫩士多啤梨，搭配細滑綿密的忌廉、蛋香濃郁的雞蛋布甸，以及香濃微苦的焦糖啫喱，以多層配料帶來豐富口感，香甜滋味讓人一試難忘。

除了蛋糕，東海堂還有適合獨自享用的「草莓麻糬芭菲甜品」，芭菲外形精緻，裏面由多重士多啤梨配料層層堆疊而成，包括凍乾士多啤梨粒、鮮嫩士多啤梨、士多啤梨忌廉及士多啤梨啫喱等，更特別加入柔軟香糯的麻糬，一次品嚐到多重口感。



■ 在下午茶盛宴中  
享受由內而外的精  
緻呵護。

### GREEN x GLYCEL 果漾日本士多啤梨祭下午茶

地址：尖沙咀東科學館道17號唯港薈大堂餐廳 GREEN

時間：即日起至4月12日，下午3點至5點30分

價格：周一至周五，每位港幣\$388起，每兩位\$698起。

周六、周日及公眾假期，每位\$448，每兩位\$788起。

（每位惠顧賓客，可獲贈法國氣泡酒一杯。）

特級士多啤梨  
x  
淡雪鮮忌廉蛋糕



## Châteraisé 切件蛋糕 至啱一人食

Châteraisé 由即日起至3月31日呈獻「Japanese Strawberry Fair」，同樣以兩大來自靜岡縣的頂級士多啤梨——淡雪士多啤梨與特級士多啤梨，打造一系列精品蛋糕。鍾意獨自品嚐美味的，可以試試

「特級士多啤梨x淡雪鮮忌廉蛋糕」（售價\$42），這款切件蛋糕頂層以粉紅色的鮮忌廉作基底。一刀切下，中層藏着粒粒分明、帶微酸的特級士多啤梨果肉瞬間爆發，與外層的淡雅香甜形成絕妙對比。入口先是忌廉的輕盈柔滑，接着是兩種士多啤梨交織的雙重奏。

如果想和親朋好友分享，這款「特級士多啤梨x淡雪樂園」（售價\$330）當然不能錯過。原個蛋糕除了保留頂層雙色士多啤梨的華麗裝飾，以及中層豐富的特級士多啤梨果肉外，更在中層額外融入幼滑濃郁的士多啤梨吉士打忌廉。吉士的蛋奶香完美襯托出士多啤梨的清新，每一口的奶香與果香都更加醇厚飽滿，口感層層遞進，是聚會分享春日甜蜜的最佳選擇。

特級士多啤梨  
x  
淡雪樂園

