

沐 蛋糕 MU RESTAURANT 品頂

天使檸檬蛋糕

蓬鬆的海綿蛋糕體，加入檸檬皮，外層抹上檸檬糖霜增加亮色，為經典的傳統法式蛋糕，俗稱老奶媽蛋糕。



4吋	6吋	8吋
460	560	760

白桃焦糖起士慕斯蛋糕

底層為自製酥派皮，上層為白蜜桃酒，內餡紅色為蜜桃與八角所熬製而成，加入起司餡、杏仁蛋糕，最後淋上焦糖，即成為綿密口感的首選蛋糕。



4吋	6吋	8吋
560	660	860

榛果巧克力蛋糕

使用70%的比利時普艾瑪巧克力融合榛果醬製作而成，內餡還加入芭瑞脆片增加蛋糕口感，喜愛巧克力的朋友們不容錯過喔！



4吋	6吋	8吋
860	1060	1260

* 蛋糕裝飾會依照季節而調整

* 因蛋糕為純手工製作，需要在三天前預訂。