

Corner
Bakery 63

國賓麵包房



栗子鮮奶油蛋糕

栗子香濃風味 是深刻的味覺記憶

以日本人喜愛的厚實海綿蛋糕基底
鋪上來自40%北海道生乳打發鮮奶油霜
再抹上一層香甜醇厚栗子餡，加入干邑白蘭地平衡味蕾
頂層擠上栗子奶油餡，入口時鮮奶油香在口中擴散
香濃栗子風味完美搭配

\$1560/6吋 \$2500/8吋



天使之心

以覆盆子海綿蛋糕為基底，外層淡粉色的覆盆莓鮮奶油
選用來自北海道口感細緻的十勝鮮奶油
酸香覆盆莓融入，為濃郁奶香增添一抹清爽氣息
紅寶石般閃耀的草莓，豐富了口感
蛋糕體散發誘人的莓果香氣

\$1300/6吋 \$2100/8吋



伯爵巧克力蛋糕

使用杏仁海綿蛋糕，夾層與外層裹上濃厚的甘納許
是主廚選用比利時甜苦適中的70%巧克力
加入牛奶、鮮奶油與伯爵茶葉特調的伯爵茶製作而成
上層以新鮮草莓與藍莓排成花型
一同感受濃濃茶香與甜而不膩的巧克力帶來的幸福滋味

\$1300/6吋 \$2100/8吋

(需提前四天預訂 | 中午12:00後提供取貨)



藍莓檸檬鮮奶油蛋糕

選用德國優格、澳洲乳酪調製的優格檸檬乳酪醬
與自製藍莓醬再搭配新鮮藍莓
雪白色的鮮奶油搭配藍色巧克力片
上層以新鮮藍莓排成藍紫色花冠
如女王般享受每一口酸甜清香的幸福滋味

\$1500/6吋 \$2300/8吋



香橙OREO乳酪

經典OREO呈現獨特風貌

蛋糕上方鋪滿經典OREO餅乾
中間夾層為北海道乳酪 帶有柑橘香
原來法國沙巴東柑橘絲
底層的巧克力餅乾底脆片口感
三層夾雜一起入口
將OREO經典口味完整呈現

\$1200/6吋 \$1900/8吋



花園

漸層式豐富莓果滋味 花園般美麗芬芳

綿密且帶有堅果氣息的杏仁蛋糕為底
內夾以酸甜清新草莓無花果果粒醬
再以香草檸檬巴巴露裹覆於外
最外層為自製開心果草莓醬夾心蛋糕
圍繞著清新香草芬芳滋味
漸層式的豐富變化帶出果實甜美滋味
細雅的水果芬芳於味蕾留韻

\$1350/6吋 \$2100/8吋



頂級香草乳酪蛋糕

一口則難以忘懷的濃 綿 香

採用頂級KIRI起司乳酪內餡

以酥菠蘿包裹在外

呈現外酥內綿密的口感

濃郁乳酪香氣

簡單卻十分有內涵

\$1250/6吋 \$2000/8吋



白天使蛋糕

國賓麵包房經典蛋糕代表

以雙層的戚風蛋糕包覆著裝層來自法國諾曼地的Isigny白乳酪

以及新鮮草莓果粒醬汁為內餡

外以新鮮奶油覆蓋

上覆進口新鮮藍莓 果香馥郁

白色新鮮奶油覆蓋

簡單的線條完全無任何多餘的綴飾

宛若天使般的天然純淨

\$1300/6吋 \$2100/8吋



繽紛

宛如收到花束般驚喜

酥香的杏仁沙布蕾為底

內夾自製草莓無花果果粒醬

大量使用法國無花果 草莓果泥及新鮮大湖草莓丁

另以檸檬及橘子皮屑增添風味

最後塗抹輕甜鮮奶油及杏仁酥菠蘿

多種果香風味搭配雪白外觀盡顯高雅質感

\$1250/6吋 \$2000/8吋



經典巧克力蛋糕

頂級法國巧克力 無法抗拒的迷人魅力

以70%純度的法國頂級巧克力所製作成的香濃巧克力蛋糕

簡簡單單的口味

有著醇厚深度的香濃美味

扎實的口感

絕對是巧克力愛好者不容錯過的經典蛋糕

\$1250/6吋 \$2000/8吋



Amedei頂級巧克力蛋糕

極品奢華頂級巧克力 每一口都優雅迷人

特別精選「巧克力中的藍山」Amedei Chuao
巧克力磚所特別製成的巧克力蛋糕
揉和了濃郁 高貴的法芙娜 (Valrhona) 頂級可可粉
並且搭配來自法國諾曼第的特級鮮奶油製成而成
蛋糕頂端上裝飾的榛果巧克力片
在其附著香濃的焦糖之外搭配Amedei Chuao巧克力蛋糕

\$1500/6吋 \$2300/8吋

(需提前一天預訂)

香草乳酪蛋糕捲

清心檸檬與柔軟卡式達的香甜邂逅



\$420

選用新鮮檸檬及黃皮檸檬屑增添層次
內餡則以帶有堅果香氣的乳酪與香草醬等打成柔軟卡士達奶油餡
香甜滋味在口中瀰漫
軟綿滑嫩的冰涼口感更適宜於夏天享用

巧克力OREO蛋糕捲

OREO與頂級巧克力的完美融合



\$480

馥郁甜蜜的軟彈外層

抹上以比利時70%頂級黑巧克力與
法國58%頂級黑巧克力製成滑口Ganache

再灑上香脆OREO餅乾

將香濃內餡捲起

巧克力香氛包裹於鬆軟外層

一口嚐來濃郁芬芳撲鼻

滑口內餡讓人陶醉



北海道生乳捲

濃郁奶香 宛如雲朵般的綿密

主廚精心挑選

此款北海道進口乳脂含量35%的鮮奶油

輕盈不膩口又帶有濃濃奶香

冰凍後鮮奶油仍柔軟如雲朵

主廚更突發奇想以鮮奶油製作整個蛋糕 不含奶油的配方

讓蛋糕氣孔縮小創造細膩口感

特別選用龍眼蜜增添韻致

\$420



焙茶栗子蛋糕捲

最和風的「大人感」甜點

選用日本靜岡焙茶粉
不同於抹茶的淡雅茶香
多了一股焙炒後濃郁香氣
茶褐色海綿蛋糕 以蜂蜜提升香氣
平衡焙茶的微苦 雪白的法國鮮奶油
均勻鋪上蜜過的黃金栗子
奶香十足不膩口

\$450



核桃桂圓蛋糕

西式手法呈現台灣經典口味

將傳統的核桃桂圓蛋糕
呈現不同於以往的杯子蛋糕鬆軟口感
以西式磅蛋糕的手法烘焙而成
桂圓香搭配著脆脆的核桃
充斥在扎實的蛋糕中
天然甜味毫不膩口

\$530



香蕉蛋糕

濃濃歐式鄉村風歐美家庭家傳甜點

濕潤扎實的口感
散發著淡淡的天然香蕉香
簡單樸實卻令人印象深刻

\$500



頂級什錦水果蛋糕

此款蛋糕為一傳統的英式蛋糕
是英國人享受午茶的必備點心
選用了芒果、無花果、鳳梨、櫻桃、野藍莓、
草莓、杏桃、蘋果等11款果乾
並各別以不同的水果酒浸泡三天而成 融合在蛋糕中
每一口皆能嚐到芬芳果香 口感十足
蛋糕中加入些許的干邑白蘭地提味
味道更為提昇

\$1150

檸檬蛋糕

溫潤鬆軟充滿天然檸檬香



\$460

輕盈的表皮糖霜垂掛在蛋糕上
不會太厚重感到甜膩
反而與溫潤鬆軟的蛋糕本身搭配十足
天然清心檸檬香與濃濃蛋香完美融合



北海道純生布丁

「純生」指的是新鮮、無添加
呈現出自然綿密的輕盈質地
上層由主廚嚴選日本中澤純生鮮奶油
中層為融合牛乳與濃郁雞蛋香氣的細緻布丁
底層則是甜香微苦的焦糖
入口後醇濃奶香與絲緞般柔滑口感
層層包覆味蕾
帶給你最極致的味覺饗宴

\$110



焦糖百香果提拉米蘇

在經典提拉米蘇的基礎上玩創意
加入自製焦糖與法果進口百香果泥堆疊
濃郁奶香中增添甜蜜微酸氣息
除了傳統馬斯卡邦慕斯外
以新鮮咖啡豆烘烤出香氣後研磨成細粉
咖啡慕斯的加入讓整體層次更豐富
尾韻的苦甘讓經典也能創造驚喜

\$150



柚香檸檬蛋糕

日式風情的柚子風味
 酸酸甜甜的清爽滋味
 蜜漬過的日本柚子果香立體飽滿
 外層澆淋柚子糖霜
 添加日本柚汁香氣四溢
 酸甜微脆的口感
 搭配蛋糕層次更豐富

\$115/單片

\$920/八吋



法式巧克力

以法芙娜80%的巧克力為基底
加入打發蛋白，用酥芙蕾烤法
經烘焙後蛋糕體質輕而蓬鬆
一入口先能感受到80%巧克力的苦甜迷人
再品嚐到扎實濕潤的蛋糕體
巧克力與鮮奶油完全融合
帶出細緻綿密的風味

\$110/單片

\$880/八吋



蒙布朗

經典的法式甜點
底部為傳統的金融家蛋糕
使用榛果奶油餡
並且於其中置放半顆日本頂級栗子
以干邑白蘭地奶油栗子醬包覆
上方再擺放大顆的日本頂級栗子
口感紮實香氣馥郁

\$220



黑美人

底層以黑炭可可粉製成巧克力蛋糕體
則混合濃度70%與50%的巧克力醬
濃郁而深沉
頂端以鮮紅欲滴的覆盆子點綴
為黑美人增添迷人風情

\$180



半熟乳酪蛋糕禮盒

法國進口kiri乳酪 奶香濃郁卻不膩口
相較坊間常見的日本輕乳酪與澳洲重乳酪 風味恰到好處
搭配以日本麵粉製作的細緻海綿蛋糕
與乳酪一樣柔軟綿密 需要細細品嚐才能辨別
簡單卻精巧的口感令人著迷

\$360/6入 \$680/12入



純手工餅乾禮盒

內裝12款共53片餅乾 使用頂級法國進口原料

製作一盒需費時整整二日

片片餅乾充滿甜點師傅細心 耐心 精心

其中精心推薦款「蝴蝶酥」

超過21層的多層交疊出脆彈的餅乾香味

另一款「起士煙燻辣椒餅乾」摻入新鮮現磨黑胡椒粉和煙燻辣椒粉

使奶香餅乾多了鮮明個性

在市面上眾多奶香餅乾中脫穎而出

\$980/盒



牛軋糖禮盒

— 原味牛軋糖 —

大粒飽滿杏仁與奶香十足牛軋糖結合
一口咬下香濃的幸福滿溢
送禮或自用兩相宜

\$330/袋 \$660/盒



國賓經典鳳梨酥

內餡的酸甜度與纖維口感

正是鳳梨酥的靈魂所在

選用屏東土生土長的2號、3號土鳳梨

及台南關廟最負盛名的台農17號金鑽鳳梨 南台灣厚實的陽光

獨特的土質 讓在這片大地下熟成的鳳梨

顆顆果實豐碩 香氣清新奔放

豐富的纖維及絕佳的甜酸比例

更是製成鳳梨內餡的絕佳選擇

\$320/6入 \$520/10入 \$1020/20入

水果軟糖

特選多款新鮮水果製成的水果軟糖


其中熱帶水果是以百香果、芒果等

熱帶風味十足的水果

調製出特殊的綜合水果風味

一顆小軟糖

享受多種水果的鮮甜魔力



洋梨
熱帶水果
綜合紅莓
青蘋果
荔枝玫瑰
草莓薄荷
紅酒無花果
番石榴

\$360/8顆 \$720/16顆



繽紛巧克力

伯爵茶巧克力 / 抹茶百香 / 焦糖榛果球 / 烏龍茶 /
焦糖咖啡 / 榛果咖啡 / 拿破崙柑橘酒 / 檸檬羅勒 /
香脆焦糖粒 / 海鹽巧克力 / 香草金箔

\$70

柳橙太妃糖 / 貓舌

\$80

橘子可可

\$100



常溫蛋糕禮盒

內含8種不同口味的精緻小點
其中熟成蛋糕帶成熟干邑白蘭地香氣 入口綿密細緻
費南雪以經典法式手法呈現
可品嚐諾曼第發酵奶油的迷人香氣
款款都是主廚的精心之作 禮盒包裝更顯大氣豐富

熟成蛋糕 / 伯爵費南雪 / 費南雪 / 杏仁貝殼 /
百香芒果 / 栗子 / 甘曼怡柳橙巧克力 / 蜜李核桃

\$780



達克瓦茲禮盒

法式經典小點 以蛋白創造空氣口感輕撒糖粉再烘烤出
薄脆細緻外殼，內層鬆爽有淡淡杏仁香氣

原味達克瓦茲夾入香草奶油餡 能品嚐單純的發酵奶香

焦糖榛果達克瓦茲以自製焦糖混搭法國進口榛果醬，層次更豐富

\$580/盒 原味 | 焦糖 各四個

\$610/盒 原味 | 焦糖 | 芝麻 | 覆盆子 各兩個

原味\$70/個 焦糖\$75/個 芝麻\$80/個 覆盆子\$80/個



奶油夾心餅乾禮盒

口感香酥且甜而不膩的奶油夾心餅乾
分別有原味、抹茶、咖啡及巧克力四種口味
獨家的配方比例與精準的烘烤時間，將餅乾酥脆拿捏得宜
與香濃不黏牙的牛奶糖內餡完美結合
扎實的口感每一口都能嚐到甜蜜滋味，讓人停不下來

\$720/盒

40%生乳芒果鮮奶油蛋糕 (季節限定)

用新鮮芒果打造夢幻鮮奶油蛋糕

特別選用40%北海道生乳打發

讓鮮奶油更顯輕薄且細膩

以厚實海綿蛋糕為夾層

夾入自製新鮮芒果醬

上層再鋪上滿滿芒果丁

讓美好午後 有著最美味的芒果甜點陪伴

\$1500/6吋

\$2300/8吋

