

若未於兩天內食用完畢，請分裝小包且確實密封，可冷凍方式保存 60 天（最佳賞味期限 30 天），享用時，冷凍取出後建議室溫靜置 90 分鐘，回溫後可直接享用或使用以下方式復溫。

- 雲潤口感：利用傳統電鍋焗烘，壓下開關，外鍋不需要放水，直接烘烤，直到開關跳起。
- 酥脆口感：烤箱經 180 ~ 200°C 預熱後，將麵包放入約 90 ~ 120 秒，口感微焦酥脆。
- 快速復溫：將微波功率調至最低，以 10 秒為間隔基準，慢慢觀察復熱狀況。



品味與保存

販售時間：2022/01/01-2022/03/31

桑葚起司歐式麵包



週一供應

法黎原味歐式麵包



週二供應

金桔無花果歐式麵包



週三供應

薄鹽起司歐式麵包



週四供應

長棍歐式麵包



週五供應

芭樂菁茶歐式麵包



週六供應

燕麥奶雲感吐司



NEW

週一、四供應

全麥核桃雲感吐司



週二、五供應

蘭姆酒漬葡萄乾黑糖雲感吐司



週二、五供應

台灣小麥雲白雲感吐司



週三、日供應

雲蜜雲感吐司



週三、日供應

九層塔雲感吐司



週六供應

紫米地瓜雲感吐司



週一、四供應

黑芝麻雲感吐司



NEW

週一、四供應

香蒜起司雲感吐司



週二、五供應

蔓越莓堅果雲感吐司



週三、日供應

芋香紫薯雲感麵包



週六供應

全麥紅豆小品



週一、四、六供應

朱古力核桃小品



週二、五供應

蔓越莓乳酪小品



週三、日供應

紫薯貝果



週六供應

乳酪貝果



週六供應

週一 MON

NEW 桑葚起司歐式麵包	\$180
燕麥奶雲感吐司	\$110
NEW 紫米地瓜雲感吐司	\$120
黑芝麻雲感吐司	\$120
全麥紅豆小品	\$45



週五 FRI

長棍歐式麵包	\$68
香蒜起司雲感吐司	\$120
全麥核桃雲感吐司	\$115
蘭姆酒漬葡萄乾黑糖雲感吐司	\$120
朱古力核桃小品	\$45

週二 TUE

法黎原味歐式麵包	\$88
香蒜起司雲感吐司	\$120
全麥核桃雲感吐司	\$115
蘭姆酒漬葡萄乾黑糖雲感吐司	\$120
朱古力核桃小品	\$45

週六 SAT

芋香紫薯雲感吐司	\$120
九層塔雲感吐司	\$120
紫薯貝果	\$40
乳酪貝果	\$45
全麥紅豆小品	\$45



週三 WED

金桔無花果歐式麵包	\$168
雲蜜雲感吐司	\$95
蔓越莓堅果雲感吐司	\$120
台灣小麥雲白雲感吐司	\$120
蔓越莓乳酪小品	\$45

週日 SUN

芭樂菁茶歐式麵包	\$168
雲蜜雲感吐司	\$95
蔓越莓堅果雲感吐司	\$120
台灣小麥雲白雲感吐司	\$120
蔓越莓乳酪小品	\$45

實際供應品項以門市現場為主。

週四 THU

NEW 薄鹽起司歐式麵包	\$88
燕麥奶雲感吐司	\$110
紫米地瓜雲感吐司	\$120
NEW 黑芝麻雲感吐司	\$120
全麥紅豆小品	\$45

