Meltly Place 推出全新咖啡蛋糕系列

香港，2018 年 10 月 2 日 — 由前帝苑酒店行政糕饼总厨马思乐师傅今年开创的饼店 Meltly Place 今年秋季率先以意式咖啡为灵感打造的蛋糕将为你带来难忘滋味，掀开冬天的序幕。咖啡与蛋糕的经典结合，以独具创意的造型登场，为你呈献浓郁细致的美味。

全新推出的三款咖啡蛋糕，分别为*烩橙咖啡蛋糕 (Orange Latte Cake)*、*朱古力咖啡蛋糕 (Mocha Cake)*和*焦糖咖啡蛋糕 (Caramel Coffee Cake)*，其独特的造型势必缔造咖啡甜点的热潮。有别于坊间使用咖啡粉制作蛋糕坯，Meltly Place 的咖啡蛋糕坯使用意大利出产的 LAVAZZA 原粒咖啡豆制作，令咖啡味更香浓的同时减少苦涩味，满足对咖啡有要求的你。

三款咖啡蛋糕由即日起至 11 月底供应，售价为港币 48/个 (小)，港币 380/磅 (大) 。

(小) (大)	**<u>烩橙咖啡蛋糕 (Orange Latte Cake)</u>** 烩橙咖啡蛋糕的外层以咖啡慕丝为主， 中间为橙味啫喱夹心和咖啡蛋糕；以咖啡脆脆为蛋糕底，咖啡味道香而不烈，带有自然的清香，适合喜欢浅尝咖啡的你。
(小) (大)	**<u>朱古力咖啡蛋糕 (Mocha Cake)</u>** 咖啡慕丝为外层，中间夹着柔软的软心朱古力和朱古力蛋糕；以咖啡脆脆为蛋糕底，在浓郁的咖啡味之中搭配浓郁朱古力的香甜，每一口都充满幸福口感。

(小) (大)	**<u>焦糖咖啡蛋糕 (Caramel Coffee Cake)</u>** 顶层以口感绵密而浓郁的松露朱古力制成，夹层以口感顺滑的软心朱古力与焦糖慕丝层层堆积，在咖啡香中夹着焦糖的甜蜜滋味，成为惬意下午茶的最佳选择。

高清照片可在以下链接下载: https://pan.baidu.com/s/1ccjR1Zx9xZa86Xd4ATkpuw

媒体咨询，请联络：

嘉希传讯－汪杨晨曦

电话：(852) 3163 0168 / 15012507705 微信：Claire_CX23 邮箱：Claire.Wang@ghcasia.com

关于 Meltly Place

Meltly Place 位于香港中环坚道，意思是让人融化的甜品，由任职饼厨三十多年的马思乐师傅 (Louie Ma) 打造。马师傅曾任帝苑酒店行政糕饼总厨，香港有名的帝苑蝴蝶酥就是出自他的一双巧手。Meltly Place 主打精致甜点，因应季节打造不同的糕点；以及各种口味的王牌蝴蝶酥，包括全港首创的咸蛋黄蝴蝶酥。

地址	香港中环坚道 55 号
电话	+852 3643 0084
营业时间	每日 12:00 - 21:00