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餅總廚馬思樂師傅今年開創的餅店 Meltly Place 今年秋季率先以意式咖啡為靈感打造的蛋糕為你帶來難忘滋味，掀開冬天的序幕。咖啡與蛋糕的經典結合，以創新的造型登場，為你呈獻濃郁細緻的美味。

全新推出的三款咖啡蛋糕，分別為*燴橙咖啡蛋糕 (Orange Latte Cake)*、*朱古力咖啡蛋糕 (Mocha Cake)*和*焦糖咖啡蛋糕 (Caramel Coffee Cake)*，其型格的造型勢必締造咖啡甜點的熱潮。有別於坊間使用咖啡粉製作糕餅，Meltly Place 的咖啡蛋糕使用意大利出產的 LAVAZZA 原粒咖啡豆製作，令咖啡味更香濃的同時減低苦澀味，滿足對咖啡有要求的你。

三款咖啡蛋糕由即日起至 11 月底供應，售價為$48/個 (小)，$380/磅 (大) 。

(小) (大)	**<u>燴橙咖啡蛋糕 (Orange Latte Cake)</u>** 燴橙咖啡蛋糕的外層以咖啡慕絲為主， 中間為燴橙啫喱夾心和咖啡蛋糕；以咖啡脆脆為蛋糕底，咖啡味道香而不烈，帶有自然的清香，適合喜歡淺嘗咖啡的你。
(小) (大)	**<u>朱古力咖啡蛋糕 (Mocha Cake)</u>** 咖啡慕絲為外層，中間夾著柔軟的軟心朱古力和朱古力蛋糕；以咖啡脆脆為蛋糕底，在濃郁的咖啡味之中搭配濃郁朱古力的香甜，每一口都充滿幸福口感。

(小) (大)	**<u>焦糖咖啡蛋糕 (Caramel Coffee Cake)</u>** 頂層以口感綿密而濃郁的松露朱古力製成，夾層以口感順滑的軟心朱古力與焦糖慕絲層層堆疊，在咖啡香中夾著焦糖的甜蜜滋味，成為愜意下午茶的最佳選擇。

高清相片可在以下連結下載: https://bit.ly/2xztv2i

傳媒查詢，請聯絡：
GHC Asia－鄧慧嵐（Tracy Tang）
電話：(852) 3163 0117 電郵：tracy.tang@ghcasia.com

GHC Asia－汪楊晨曦（Claire Wang）
電話：(852) 3163 0168 電郵：claire.wang@ghcasia.com

###

有關 Meltly Place

Meltly Place 位於中環堅道，意思是讓人融化的甜品，由任職餅廚三十多年的馬思樂師傅 (Louie Ma) 打造。馬師傅曾任帝苑酒店行政糕餅總廚，城中有名的帝苑蝴蝶酥就是出自他的一雙巧手。Meltly Place 主打精緻甜點，因應季節打造不同的糕點；以及各種口味的王牌蝴蝶酥，包括全港首創的蛋黃蝴蝶酥。

地址	香港中環堅道 55 號
電話	+852 3643 0084
營業時間	每日 12:00 - 21:00
Facebook	https://www.facebook.com/meltlyplace/
Instagram	https://www.instagram.com/meltlyplace/