

京都之葉・濃厚抹茶朱古力蛋糕 \$168
採用京都九久小山園抹茶製成，抹茶布朗尼、抹茶生朱古力、抹茶果仁蛋糕，三重口味提升味道層次。



夢想兔三色饅頭 \$58
三色兔子燒饅頭，可愛的造型及美味餡料，一盒有齊朱古力、抹茶、牛奶金時三種口味。(京都吉祥庵)

以使用 100% 日本米作食材而打響名堂的華御結，最近在太古開了新店，提供更多和風料理，同時引入日本人氣和菓子食品。

直送日本甜點

御結，即是日本飯糰，老闆西田宗生先生從事日本米貿易行業多年，2011 年隻身來港創業，他看到的商機，竟然是睇中香港人生活繁忙，其理由是人太忙碌，更需要優質有營養健康美食，成功就證明他有道理。

他的出品，堅持選用頂級日本靚米，加上手握新鮮飯糰，這份執著帶領他走向成功，延續到太古新店是理所當然，跟新店一併而來的消息是與日本 ANA 航空合作，把美食從日本直接空運到港，分別引入當地甜品老店的和菓子甜點，包括從 18 世紀開業的甜點老舖京都吉祥庵、60 年人氣岩手大福名店芽吹き屋，以及日本知名品牌永谷園。

食盡日本經典

18 世紀開業的京都吉祥庵，是初代北川源左衛門果子茶房的發源地，16 代傳人北川聰先生熱愛日本果子文化，他繼承先代的工藝，結合現代人喜好及技術，創製出更多創新和洋果子，更首次帶到香港華御結，希望香港人都能享受到最優質的京都甜品。其出品全部都使用日本食材製作，例如北海道小豆、北海道產根釧地區限定的 100% 鮮忌廉，同時選用榮獲農林水產大臣賞 1-4 位、日本頂級京都丸久小山園宇治抹茶，還有京都的天然優質地下淨水，感覺上就是將日本店移植到香港，真佩服日本人對傳統的重視。

而另一間人氣大福餅名店芽吹き屋，來頭亦不簡單，在日本已經有 60 年歷史，近年致力開發冷凍和菓子技術，憑岩手縣大自



走優質健康和風路線的華御結，採用 100% 日本米，自家製成新鮮手握飯糰，和各種日式美食，如今更和 ANA Foods 合作，在太古新店引入日本老店的傳統和菓子甜點。



黑豆鹽大福 \$15
特選日本東北獨有的黑平豆，製成風味獨特的豆大福，外皮軟糯煙韌，豆味香濃，加上少許鹽調味的北海道粒粒紅豆餡，完美平衡的美味甜點。(芽吹き屋)

和風章魚丸御結 售價待訂
暫定 1 月發售的全新原創口味飯糰，特製醬汁配新鮮彈牙的章魚，紅薑清新開胃，再灑上青海苔碎，味道充滿驚喜。



然豐富資源而誕生的大福餅，70 年代曾經在香港大丸創下日賣數千個紀錄，一星期內賣完五萬個大福餅。其出品同樣堅持日本傳統，選用岩手縣獨有食材製造，採用不經加熱的自然解凍過程，因此衛生管理更是一門重要學問，防止溫度及其他細微粒子侵入而影響食物質素，經過多年來研究，終於研發了今日的冷凍大福餅。米是和果子的靈魂，芽吹？屋使用日本產粳米，黏性較強及脹性較小；以道明寺糯米進行兩次加工，以確保品質。為了慶祝芽吹き屋大福餅在香港登場，這次特別與華御結

合作，創製出香港限量版北海道草莓大福，由百多款士多啤梨中精選出高品質的北海道草莓，味道特別鮮甜多汁，配上煙韌的大福餅，一流組合。

至於有 277 年歷史，起源於日本江戶時代的永谷園，由開發日本煎茶的永谷宗丹先生創辦，大家對永谷園茶泡飯應該不會陌生，今次在華御結提供不同口味的味噌湯、即沖杯湯及去年推出即大受好評的即沖草莓紅豆沙，方便生活節奏緊迫的上班族，隨時隨地都可以品嚐到日本的美味湯品和甜品。



京都大福麻 \$88
和洋混合的新派京都和風大福麻糬，純手工製成的雪平麻糬，有朱古力和士多啤梨幾款口味，外皮煙煙韌韌，變化出終極新食感。



每日限定北海道草莓大福 \$25
太古店期間限定商品，以北海道的頂級士多啤梨，空運到港再製成新鮮草莓大福，混合了士多啤梨果醬的紅豆餡絕對是最佳搭配。(華御結 x 芽吹き屋)



華御結
地址：太古太古地
鐵站 TAK13 號舖
電話：2321 9081

即沖草莓紅豆沙(永谷園)\$16
去年甫推出即大受女士們歡迎紅豆沙甜品，大大粒紅豆配上酸甜的草莓，新奇又好味的搭配。