

炭烤牛肉乳酪漢堡

炭烤牛肉漢堡排搭配菲力奶油乳酪，濃郁乳香與碳烤後外酥內軟的漢堡排完美融合，搭配上爽脆生菜、番茄、洋蔥，酸甜爽口，美味享受。



使用食材：

菲力鮮奶油乳酪抹醬
Hellmann's 原味美乃滋
French's 芥末醬



使用食材：

菲力鮮奶油乳酪抹醬



燻鮭魚奶油乳酪法棍

鮭魚的煙燻香氣，融合醇厚乳香，形成煙燻乳酪的風味搭配上酥脆的法棍麵包，香氣獨特成為餐廳受歡迎的開胃小點。



使用食材：

菲力鮮奶油乳酪抹醬

Cattlemen's 經典烤肉醬

榛果可可奶油 乳酪吐司

濃郁香甜的榛果可可抹醬搭配上滑順乳香的奶油乳酪，巧克力香氣結合醇厚乳，甜而不膩，可豪華升級版巧克力吐司。





日式醬燒豬肉 乳酪蛋吐司

靈感來自於早餐店人氣餐點，燒肉蛋吐司，醬燒豬肉結合了日式醬油及甜味，頂部覆蓋濃郁奶油乳酪，半融化再溫暖的煎蛋上，乳香鹹甜一口咬下。

使用食材：

菲力鮮奶油乳酪抹醬



使用食材：

菲力鮮奶油乳酪抹醬

BBQ 雞肉乳酪 墨西哥捲餅

外脆內軟的墨西哥餅皮裡包裹著炒過的洋蔥紅椒及炭烤BBQ風味雞肉，我們用奶油乳酪替代成見的優格，使口感更濃郁滑順，半融的濃厚乳酪香搭配炭烤BBQ雞肉使整體捲餅口感更滋潤豐滿。

藍莓乳酪CROFFLES

CROFFLES是結合了可頌及鬆餅的創意食物，將製作好的可頌放入鬆餅機中製做成鬆餅的外型，同時保有可頌奶油的香氣及酥脆口感，搭配奶油乳酪口感滑順濃郁的乳香及莓果的自然酸甜帶給整體清新風味使其更有層次。



使用食材：

菲力鮮奶油乳酪抹醬
安德魯藍莓顆粒果醬