



01

01 Vocanio \$68

新加的甜食款式，以呔呢嚙口味的 gelato 配以開心果碎、松子碎及朱古力碎，吃時淋上 espresso 咖啡，味道香甜中滲出濃郁的咖啡香。

02 冰滴咖啡 (價錢未定)

以冰塊滴漏咖啡 8 小時，由於咖啡毋須受熱，不會有一般咖啡的苦澀，特別醇滑有餘香。每日限量 20 杯。



02



03

04



03 Strawberry Waffle Set \$68

即點即烘的 waffle，簡單的配以新鮮士多啤梨、士多啤梨糖漿及鮮忌廉，已經美味好吃。

04 過百年歷史的 Bezzera 品牌古董咖啡機，在市面已經停產，外形非常有型，是店內焦點之一。



Holly Brown 進駐 K11 換宮廷 look

於中環以自家鮮炒咖啡馳名的 Holly Brown，最近於尖沙咀開分店，更換上帶有歐洲宮廷感覺的裝潢，一室藍白色主調襯以華麗的水晶吊燈，氣氛更覺高雅。新店除了有原有的三文治、自家製 Gelato，還新加了不少甜食款式，如足有兩吋半厚的 Honey Toast，烘得鬆脆的蜜糖多士條，加上不同口味的 Gelato 及吉士醬，配咖啡一流！另外，還有即叫即烘的高夫，配以不同的鮮果，香甜可口。

咖啡方面，依然選用來自巴西、印尼、南美等地的咖啡豆，每天新鮮炒製，香氣特別持久，還推出坊間少見的冰滴咖啡，以冰塊滴漏咖啡，製作時間足要 8 小時，由於咖啡未經受熱，味道更香醇，稍後更會供應虹吸咖啡，選擇更多元化。另外，餐廳亦準備推出 \$1,000/位的 coffee pairing，客人可品嚐到世界上最貴最高級的咖啡如藍山咖啡、貓屎咖啡等，再由專人配搭不同的食物，體驗不一樣的咖啡滋味。



Romantic Chocolate \$88
(連 2 杯小咖啡 \$128)

Honey Toast，內裏是烘得鬆脆的蜜糖多士條，配上 oreo 餅、朱古力 brownie、朱古力吉士醬、朱古力及薄荷味 Gelato，朱古力迷必試。



裝潢帶歐洲宮廷感覺，藍白色的主調襯以華麗的水晶吊燈及西洋掛畫，感覺很優雅。

Holly Brown

地址：尖沙咀河內道 18 號 K11 地面 G19 舖

電話：3122 4016

營業時間：星期一至四 10am-10pm，星期五及六 10am-11pm

