



甜味腹真美

你所不知道的花蓮寶藏甜品店 排隊名店——超人氣可頌



「找到了可頌」於2020年1月12日開幕，位在花蓮縣花蓮市菁華街5巷1弄18號，主販售各式可頌麵包和一些甜點，生產所使用的產品和技術是《法國20年以上專業乳製品技術品牌》「愛樂薇」，以法國傳統工藝緩慢發酵製成，即是讓奶油擁有迷人香氣與品質的決定性階段，先將鮮奶油加入伊斯尼獨特的乳酸菌後靜置5至20小時，進行階段性發酵，再用傳統攪拌製成，使奶油質地更加濃郁細緻，是一絲尼奶油無與倫比的美味關鍵，秉持無添加香料色素等人工添加物，呈現自然金黃色和堅果風味。

從巷口走進去不遠就會看到一間院子種植許多植物、日式風的建築。進入店內可以看到陳列在桌上和櫃子裡的甜品，進門左手邊還有一片大玻璃能觀賞製作團隊的烹飪過程。其中較受歡迎的品項有：綜合水果可頌、葡萄可頌、須配合季節的芒果可頌、草莓可頌等等，可頌的外型樣式也很多，配合淋上不同醬料，同樣水果的搭配亦有不同風味！

除了販售各式可頌外還有小點心和飲品任君挑選，像是布丁、蛋糕、拿鐵、牛奶等等，很適合放鬆休息度過下午，內用每人(6歲以上)需低消一杯飲品，甜品飲料的價格大多落在50到150間，雖然普遍價格偏高，但它們的新鮮度、酥脆口感、顏值真的沒話說！還是推薦有機會可以來嘗鮮看看。



▲「找到了可頌小所」位於花蓮縣花蓮市菁華街5巷1弄18號

▲▼店內各式可頌 (圖片/找到了可頌小所)



雖然身處巷弄中，只開放最多八人進入，常常需排隊又很容易早被搶購一空，但仍抵擋不住購買人潮，店內氛圍舒適，一些木製家具擺設和暖黃燈光、外頭充滿植物配上可愛的黑板小菜單，讓不少人前來打卡。不想內用也可以到附近的美崙溪河道或北濱海邊走走，一邊享用甜品一邊觀賞風景還可以聽聽海浪的聲音，適合喜歡獨處或約會的朋友。順帶一提，巷子真的狹窄，千萬不要開車進來哈！

販售時間在下午兩點，營業到賣完為止，每週一、公休，推薦早來排隊才不會買不到，剛出爐酥軟微熱的口感是最好吃的時候！真的冷掉的話店家也有提供回熱方式：可頌可頌類：烤箱180°C回烤1分鐘，放涼即可恢復酥脆；麵包類：退水後電鍋乾蒸或烤箱180°C回烤1-2分鐘。但含有水果或鮮奶油口味的可頌可頌類是不建議回烤，其他常溫可保存3天，冷凍可保存週。



▲焦糖布丁(左)、布丁可頌(右)



▲「小巷茉莉MOLI CAFÉ」小山園抹茶冰淇淋舒芙蕾鬆餅



▲泰式椒麻雞飯



營業時間是從中午十一點到晚上七點半，且星期四公休。飯食料理全日供應，但只有下午茶時段(下午一點至三點)提供舒芙蕾鬆餅，所以建議要前兩、三天就先提前詢問囉！他有電話預約及線上訂位預約，團體訂位人數多於六位請於晚上七點後電話訂位；「當天」無法使用線上系統預約，請打電話詢問。訂位會保留十分鐘，如逾時將視現場狀況重新安排座位。所有餐點均現點現做，無法提前預訂！

店內有販售許多米食料理：泰式椒麻雞飯、私房雞飯、麻油松阪豬肉等；飲品也非常多：手沖單品咖啡、經典伯爵茶、森林果果昔、等，而且他們竟然有販售多種不同的英國茶，早茶、下午茶、下午茶等一應俱全。其中必點的就是它們蓬鬆又綿密的法式舒芙蕾鬆餅，有原味、巧克力及抹茶口味。小巷茉莉的舒芙蕾選用花蓮種人「鄉野農場」的放牧土雞蛋、日本空運的頂級麵粉，及北海道鮮奶油製作而成。舒芙蕾裡麵粉鬆軟、充滿了熱氣，表面撒上一層薄薄一層糖粉，每個口味都搭配了不一樣的淋醬：原味附上蜂蜜，抹茶口味附上抹醬，巧克力口味附上巧克力醬，與有附贈相應口味的冰淇淋、北海道鮮奶油，有時還會使用當季水果供大家搭配著吃。特別的，連水都很用心！飲用水裡加入了新鮮蔬果DITOX WATER，水果水喝起來有天然果香。小巷茉莉MOLI CAFÉ有台式、泰式、港式及咖啡下午茶，部分餐點全時段供應，從早吃到晚也沒問題囉！



線上訂位預約

巷弄隱藏美食——舒芙蕾

周湘庭/花蓮報導

「小巷茉莉MOLI CAFÉ」位在花蓮麥當勞附近的三民街上，是一間高人氣咖啡館，周圍不少老宅咖啡館，像是斜對面就是花蓮縣定古蹟「檢察長舊宿舍」，小巷茉莉的生意很好，不管是在地人還是觀光客都喜歡來，所以尖峰時段建議要預約訂位囉。

小巷茉莉的空間寬敞，從小巷走進去，氛圍到門口招牌的設計、店內的物件陳設都有滿滿的細節，進入之後要再穿過小巷才會抵達店門口，確實很有遠離塵囂的感覺，而且光是入口的灰藍色雕花門就超好拍了。進入建築後，櫃檯在微藍燈光下帶點文青風，一旁還有手寫繪製的海報，介紹小巷茉莉獨特的手沖單品。餐廳後面去還有一個小花園，氣溫涼爽時坐在這裡可以感受自然風、鳥語花香，舒適又愜意，每一個角落都非常適合大家拍照呢！

廁所部分除了洗手台有提供牙線之外，裡面有放置女性生理用品，從這種細節就能看出店家的細心。再往二樓走，白牆搭配奶茶色系的畫作或復古的灰藍，點上一盞老式牛奶燈，柔柔淡淡的色調讓人的心不自覺靜了下來。這種氛圍不但適合情侶約會，也能讓好姐妹聚在一起談天說地。



▲「小巷茉莉MOLI CAFÉ」獨特的小花園

雨林SCONE&COFFEE——司康控的天堂



▲「雨林SCONE&COFFEE——司康專賣店」位於花蓮縣花蓮市明義街55號



「雨林SCONE&COFFEE」司康專賣店，位於花蓮市的日出香榭大道旁，融合了和式與洋式的風格。店裡店外擺放了許多植物，裏頭還有提供拍照的吊籃，營造出舒適放鬆的氛圍。

這裡的司康有多種口味，從經典的乾果司康、巧克力司康，到當季的抹茶司康與藍莓司康，每一款都融合了新鮮食材和精湛技術，呈現出最真實的美味。店內的司康手工製作，保證每一塊都是用心之作，讓人一口接一口，難以忘懷。除了司康，店內也提供多種口味的咖啡，從濃郁的美式咖啡到香滑的拿鐵，這裡的咖啡都選用高品質的咖啡豆，為顧客提供一個完美的飲品選擇。許多顧客常常在品嚐司康的同時，搭配一杯咖啡，享受每一口的細膩與濃郁，這樣的搭配讓這裡成為花蓮愛吃美食的人士必訪的場所。

店內空間寬敞，深木色的大門外圍帶有一點英式風格，雖然用餐位置不多，但整體很舒服、乾淨、明亮。店裡店外擺放了許多蕨類植物，乾決就像身處在雨林之中，呼應了他們店名。

當天點的是破格鐵觀音，老闆上桌前會幫你放烤箱加熱，淡淡的破格香搭上老闆娘自己做的德文郡鮮奶油，真是感極未盡呀！還有口味比較少見的香蕉巧克力，因為混和了水果，讓本就乾脆的司康增添了一份濕潤的烤感。

還買了鹹起司司康外帶回家，烤過的司康像剛買的一樣，不僅口感鬆軟和緊實，表面還酥脆，讓人一口接著一口，越吃越開胃。



▲雨林SCONE&COFFEE櫃台



▲雨林店狗—DUMBO



低消一杯飲品或150元/內用客滿限時1.5小時
營業時間：11:00-18:00
公休日：週四
雨林店名的由來：
雨+林=霖，為老闆的名字組合，是老闆姊姊的創意發想，希望走進雨林的客人就像走進熱帶雨林一樣，舒服清新。