



檸檬塔 (Ophélie)，以檸檬原汁、蛋黃、甜麵團製成。

The Flying Heart café

法式生活在台北

繼Agnès b. 在香港開設的首家咖啡廳「Le Pain Grillé」之後，睽違已久的台灣時尚迷，終於有機會貼近Agnès女士的法式生活風格，Agnès b. 除了在台北開設亞洲第二家旗艦店，好像為了彌補台灣粉絲，更一口氣連開兩家咖啡廳！

TEXT : CHING-HUA LIN ART EDITOR : KAREN PAN PHOTO : KNIFE · agnès b.

從現在起，不用再特地飛到香港，在台北就能享受agnès b. café的法式浪漫氣氛！Agnès b. 微風旗艦店從籌備到完成花了1年的時間，可見Agnès b.對台灣的重視，200坪店面集結男女裝、Sport b.、VOYAGE、LA MAISON SUR L'EAU，以及首度引進台灣的Café L.P.G.和 DÉLICES巧克力系列，Agnès女士還特別為這家咖啡廳命名為翱翔之心 (Agnès b. THE FLYING HEART)，親自手繪一個擁有雙翼的愛心logo，表達設計師本人崇尚的自由、熱情與關注自然和人文的生活哲學，並推出僅台北微風店才有的THE FLYING HEART 相關設計商品，如馬克杯、T恤、棒球帽、胸針和限量巧克力等。

內斂的灰綠色為THE FLYING HEART咖啡廳的主色調，為了呈現巴黎左岸咖啡悠閒又慵懶的氣氛，特別從法國訂購專為微風店量身設計的馬賽克手工拼接地磚，並運用玻璃營造開放明亮的空間感，法式飾條與毛絲面的黑色鑄銅，小圓桌和木把椅、座位區間的法式布簾，在在都將agnès b.的法式浪漫基因表露無遺。

全區擁有48個座位，提供正統法式精緻點心、鹹派和三明治沙拉等輕食，食材皆從台灣、日本、紐西蘭、香港等採選；咖啡來自經由熱帶雨林聯盟認證的秘魯有機咖啡豆或阿拉比卡咖啡豆，茶款則是法國百年茶葉品牌Mariage Frères，並推出幾款特調如薑汁紅茶、果粒鳳梨冰茶等；甜點櫃裡擺著像是珍貴珠寶般的蛋糕，特別從香港 Le Pain Grillé挑出最有人氣的12款蛋糕口味，分別以設計師孫女們的名字取名。

最受歡迎的首推名為Valérie的栗子海綿蛋糕，鬆軟的海綿蛋糕為基底，以綿密的栗子泥包覆，中間夾層為杏仁、巧克力和marshmallow棉花糖製成的白色奶油，口感細緻層次分明，栗子散發著濃郁的香味，



店內熱飲也可外帶，體貼之意表露無遺。

品牌果汁

田園季節蔬菜沙拉

碳烤牛肉裸麥核桃麵包三明治

店內提供法國百年茶館Mariage Frères茶品



巧克力bar，台灣尚未引進



DÉLICES 夾心巧克力禮盒



特別為The Flying Heart 微風店設計的胸針組



Muffin口味多種



Agnès女士特別挑了24種口味的夾心巧克力在台販售。

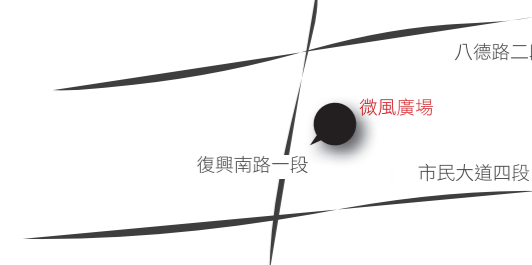


松露巧克力總共有8種口味

啜一口奶泡綿密的卡布奇諾，時空彷彿轉換到巴黎街頭。焦糖卡士達酥派(Marion)的千層派皮，搭配表面烤微焦的薄脆焦糖，中間夾著不甜不膩的卡士達，一口咬下的酥脆口感，散發出淡淡堅果香氣與焦糖甜味，豐富的層次變化，令人唇齒留香，回味無窮，搭配一杯Mariage Frères的錫蘭紅茶，享受最幸福的下午茶時光。

身為agnès b. 的粉絲，也一定不會錯過品嚐DÉLICES巧克力！法文意指「欣喜」，就是要妳在嚐過如絲般香濃滑順的巧克力之後，感受到被滿足的喜悅。由Agnès精心挑選24種夾心巧克力，用頂級法國VALRHONA的巧克力原料，遵循傳統方式製作，每款皆以品牌經典符號代表，例如@agnès b.的鮮奶油牛奶巧克力，和以蜥蜴為圖案的蘭姆葡萄酒黑巧克力等。多達8種不同口味的松露巧克力系列，濃味松露、橙味松露、開心果松露等任妳挑選，最棒的是還有使用有機榛果內餡低糖製作的「lose weight」巧克力，讓妳在享用時更無後顧之憂。

除了蛋糕以孫女名字取名，Agnès當然也十分大方地與開酒莊的妹夫合作，推出品牌葡萄酒和香檳，有意思的是，wine系列竟然僅在台北和香港旗艦店販售，到法國本土想買還買不到呢！



The Flying Heart café

地址：微風廣場2樓／信義誠品1樓
電話：(02)8772-5752 / (02)2722-6107
營業時間：微風店週一至週日11am~9.30pm，週四~週六11am~10pm / 信義誠品店11am~10pm