



薈景閣不單提供澳門的地道餐點，還有各具特色的國際料理，不過，這裡最吸引人的莫過於由法國西餅大師親自炮製的法式蛋糕和西點。據西餅師傅 Herve lemonon 表示，這裡的西餅之所以深受港澳顧客的喜愛，原因是每天限量供應的新鮮法式蛋糕和其每款只售二十元的超抵價錢。此外，Herve lemonon 還向記者透露，這裡的蛋糕每晚七點過後便會被顧客以半價搶購一空。



Grand Lapa Hotel

舊景閣不單提供澳門的地道餐點，還有各具特色的國際料理，不過，這裡最吸引人的莫過於由法國西餅大師親自炮製的法式蛋糕和西點。據西餅師傅 Herve lemonon 表示，這裡的西餅之所以深受港澳顧客的喜愛，原因是每天限量供應的新鮮法式蛋糕和其每款只售二十元的超低價錢。此外，Herve lemonon 還向記者透露，這裡的蛋糕每晚七點

過後便會被顧客以半價搶購一空。

Herve lemonon 最近參加了香港的西點創作比賽，並榮獲得了大獎。他認為如今澳門的美食已十分貼近國際化，目睹過去至今澳門甜品的發展，Herve lemonon 覺得澳門的甜品不會輸給香港，而他也正在努力結合中西文化創造出更多新穎美味的西點及甜品。

