

85^度C 幸福享樂誌

Sweeten your life.

冬季號
Dec. Winter 2011

17

三年了，我們記錄的點點滴滴

是美好的養分與記憶

2011年12月的幸福享樂誌

重新改版

細數過去 是將

展望未來



Contents

品 慢食 /P2 品味與量杯

整個下午，我們都在討論每杯咖啡的濃淡、順口、香氣和甜味...因為沖泡一杯義式咖啡時，咖啡機的調整、撥粉和研磨前壓粉的力道，以及添加奶精粉或鮮奶油的手感，只有稍有不同，就會產生出迥異的風貌。

訪 故事

P8 用興趣感動自己 許耿豪的麵包思考
P9 雙手的堅持 李欣然 5種溫暖麵包態度

蒐 風景 /P4 漫步中科·玩味生活

涼爽的夜晚裡，與家人或是三五好友漫步在中科商圈，街道上人聲鼎沸，巷弄內靜謐愜意，常常一轉身就會有令人驚喜的風景呈現在眼前，端看你如何去用你的雙眼去捕捉這世界的一草一木。

記 事本 /P10 得獎的事

留下足跡 只為了 繼續向前...

書 舖子

我們這裡沒有任何東西可以給他們，他們一生愛讀書。

窺 新品 /P6

P6 經典咖啡粉禮盒
P7 好茶禮盒

玩 生活

P14 充滿復古情結，令老顧客勾起兒時記憶的【郭家肉粽】
P16 音樂，隨心所欲 MATZKA

來自臺灣東部原住民樂團，穿著陽光與熱血的部落傳統，卻結合西方的雷鬼、搖滾精神，兩者的火花就此引爆...

刊物發行：美食達人（開曼）股份有限公司Comestibles Master Co., Ltd (Cayman)

執行總監：公關行銷企劃部 鍾靜如 Kathy Chung

企劃編輯：台灣編輯中心/杜岳修、彭維建、蘇芷婕

美術編輯：公關行銷企劃部 趙盈珍

發行日期：2011年12月21日・創刊日期：2009年5月

廣告服務專線：(04)3503-9090#404、405、406 編輯中心

成功就差在那一里

人們常常會忘了管理自己(管控自己)，以及真實面對自己的盲目缺點。時間不會等著幫您做系列規劃，倒不如試著自己親手規劃，伴隨著投入的時間越多，所切入的情境越深，創造出的感動就不同。

引領自己開始最直接的方法是讓自己放手跌倒，拉近成功的那一里；藉由改變自己來帶動別人，比改變別人來影響自己，更是受用無窮。

有時，對待問題或對於事情的看法，往往就差在<優渥的心態>。因為溝通的過程中失誤，而錯辨用詞；態度的肯定中傳遞，而阻礙決定；效率的完成中受限，而失了偏差。其實人類的天性和本質是出自於相同的啓發點，伴隨著認知的領域性不同，感受的磁場性不同而判斷出正確的選擇性就不同。對自己承諾也是在增加自己的生產率和效能，然而行動力是最好的自信心，套用賈伯斯名言：魅力是天生的，但自信是練出來的，自信不可太滿，否則有壓力又傲慢。

每個人心裡往往在遭遇到問題時，都存在<壞>的備用心態，而將好的埋藏心裡，以致於影響激發自己的本能，也讓受限的創造力、行動力、感染力進而瓦解。若能將導以正面的出發點，引領入主題，受用的程度提昇，就會創造出雙倍的效果。若其以負面的出發點切入，且引導入主流，則感受的程度下降，就帶動出負加的成果。

人生中就像許多小圓圈，一一套環扣住。將生活中、家庭中、事業中甚至未來中，一一圈其內。認清自身的目標和價值，進而做出更多的挑戰和處理，才是最值得花的費用和報酬。

深切的體驗及有意義的轉變是一種持久的差異。如同好的人際關係和親屬關係所傳達的訊息是感染力，都必須要歷經突破，戲劇性的表演，再一一彙集，整理出對自己的可展性，而為了得到里程碑中的訓練就必須要參與所有的過程大綱，讓邪惡的圖辨識出正確的圈，產生正確的選擇，使得未預料的利益在保持自身的學問機會中，得到高興趣的激發。最後參與可展性的世界之窗，讓自己有更多的時間去解決問題的根本，充分的生活著。



吳丁學

珍貴小語：

- 一. 懂得管理自己.
- 二. 凝聚團隊的力量. 士氣.
- 五. 關心別人. 取悅自己.
- 六. 習慣的養成. 在於效率的達成.
- 七. 讓文化不存在差異. 傳達口令. 也帶動流程.
- 八. 重視的點. 成就認知的面.
- 九. 珍惜失敗過後的堅強果實.
- 十. 聆聽. 溝通. 分享. 傳承. 為成功之尺



品味與量杯

文/小彭

加盟總部舉辦了一場咖啡調理競賽，把各地的輔導員和直營店主管找來，一起競爭咖啡達人的頭銜。身為評審團之一，我從初賽、複賽到決賽，肚子撐的要命，卻還是開心的一杯接一杯的品嚐。

有趣的是，蛋糕或麵包可以使用不同的食材展現創意，但是咖啡比賽要每一位參賽者，用一樣的咖啡機研磨一定量的咖啡液，加入固定的水、奶精粉與鮮奶油甚至是冰塊。有人問：這樣大家做出來的咖啡不都一個味道嘛？事實上，每一杯的味道卻是各有千秋。因為沖泡一杯義式咖啡時，咖啡機的調整、撥粉和研磨前壓粉的力道，以及添加奶精粉或鮮奶油的手感，只有稍有不同，就會產生出迥異的風貌。

只是不知什麼時候，我們手中的咖啡杯成了量杯，消費者為了一口咖啡與店家爭的面紅耳赤，記者們和消保官也跑到店裡頭當起秘密客。也有人提出為什麼不區隔去冰與冰塊正常甚至是少冰的杯子？那如果客人自己帶環保杯呢？又該怎麼算？

整個下午，我們都在討論每杯咖啡的濃淡、順口、香氣和甜味。有時候我們怪甜味搶了咖啡香，或是整杯喝起來平庸無奇，有時候又怪奶味與咖啡香互相競賽，誰也不讓誰。

熱鬧的辦公室裡，我們用咖啡的口感、香氣、濃度來評分，而不是用300CC或500CC甚至1000CC來衡量一杯飲料的價值。如果真是以量取勝，大家也不需要在這裡慢慢喝下每一杯參賽者的苦心了。



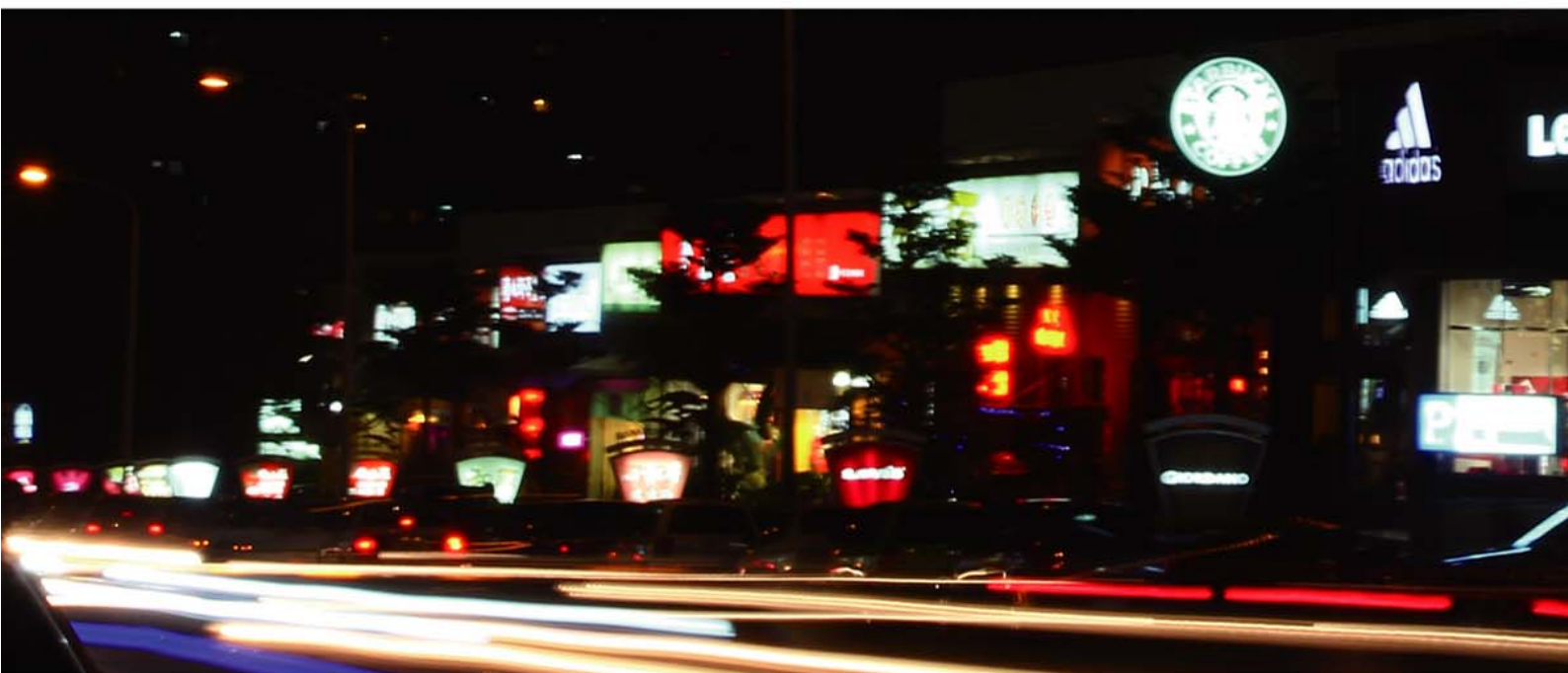
純、萃 | 成就一杯咖啡
堅、持 | 喚醒咖啡靈魂

咖啡之美，醞釀深淺漸層的色調
沉穩卻不失熱情，有著佳釀般的色澤
堅持精萃每滴咖啡的豐富情節
發現原來幸福，可以如此純粹

每杯咖啡都是一則故事的展開
而每則故事都是一段重要的人生
所以我們細心嚴選
最適合的咖啡豆給每段重要的人生



來自瓜地馬拉的安提瓜火山咖啡，以高海拔樹林的天然條件，配合純淨水源與當地活火山所產生出的火山灰，使該地擁有完善的種植氣候與肥沃土壤。所生產出來的咖啡豆在各種風韻上均相當協調和順，沖泡時輕柔煙燻香味帶點微酸的氣息，入口後即產生一股醇郁回甘的口感，更突顯出咖啡豐厚圓潤的完美風味。



漫步中科・玩味生活



85度C中科門市

為全世界的人創造甜蜜的幸福滋味一直是85度C要帶給消費大眾的主要宗旨，這間中科門市是中科商圈營業最晚的咖啡店，讓許多夜歸或是剛下班的中科人還能品嚐到美味的咖啡。

地址：407台中市西屯區西屯路三段283號
電話：(04)2461-1285
營業時間：07:00~24:00

紙箱王中科店

這個隱身在中科商圈裡，瓦楞紙的美麗奇幻異想世界——紙箱王。用完全不設限的創意發揮，讓瓦楞紙不再只是瓦楞紙，打破了一切的想像，以變化萬千的姿態帶領人們進入繽紛有趣的異想世界！園區內有別於大坑店的用合成紙與400顆彩色發光體堆砌組成10米高的煙囪，在夜晚儼然成為中科商圈的地標之一。

地址：407台中市西屯區西屯路三段281巷1號
電話：(04)2461-8553
營業時間：10:00~22:00
主題餐廳供餐時間：11:00~21:30

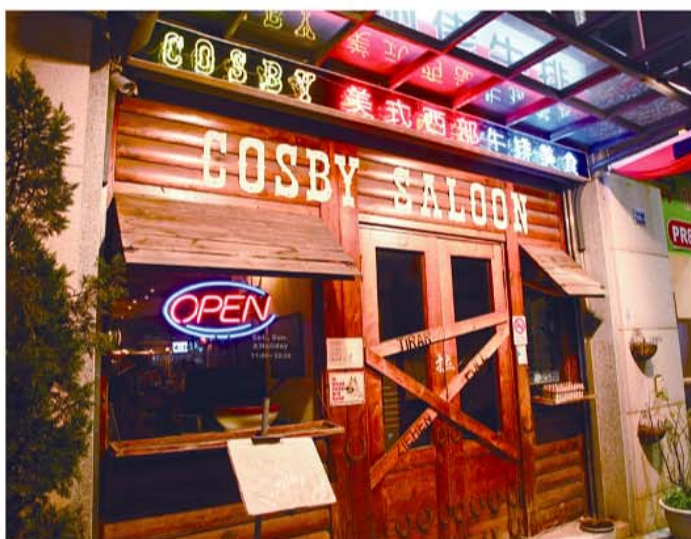




COSBY SALOON 台中店

這是一家以重機結合美式西部風格打造的小酒吧餐廳，老闆Robert可是個資深哈雷重機迷，本店在台南已經開了20年之久呢！外頭是小木屋的隨性風格，店內裝潢也擺放一致性的木製桌椅和吧台，部分裝潢及桌椅還是老闆自行DIY的喔！這裡的氛圍與供應的餐點營造出百分之百純美式西部酒吧風格，很受在地外籍人士跟上班族們喜愛。店內提供了排餐、漢堡、三明治、義大利麵及各式飲品等餐點，口味極佳、份量多、價格又實在呢！

地址：407台中市西屯區西屯路三段166-35號
電話：(04)2461-9557
營業時間：11:00~02:00



Liv/giant台中女性旗艦店



以「A whole new way of living」為品牌精神，帶領女性消費者全新的生活方式。這間座落在台中中科商圈的首家女性自行車專賣旗艦店，無論是商品的陳列，店面的櫥窗營造，十分符合都會女性講求時尚的購物感受。由於位置是在中部熱門路線都會公園的必經之地，Liv/giant台中店二層樓的空間都採明亮及溫暖的白色及原木搭配，為了服務車友們往來都會公園的需求，將提供車友快速服務的機能區集中在一樓，包括了豐富商品的陳列、基本維修的空間、以及小區塊的等待休息區，目的是要讓車友們能夠在前往目的地前短暫停留於Liv/giant台中店，將愛車作基本檢查，採購必要的裝備，並裝滿水壺再出發囉！

地址：407台中市西屯區西屯路三段166-81號
電話：(04) 2461-5873
營業時間：週一至週五11:00-22:00
週六、日10:00-22:00
每週四店休



經典咖啡粉禮盒

來自瓜地馬拉，安提瓜火山咖啡，
唯一堅持・最佳口感。



好茶禮盒

莫分茶 【北宋】李清照

病起蕭蕭兩鬢華，臥看殘月上窗紗。

豆蔻連梢煎熟水，莫分茶。

枕上詩書閒處好，門前風景雨來佳，

終日向人多醞藉，木犀花。



東方美人茶 / 白毫烏龍茶

採取一心二葉嫩芽製造，在半發酵茶中再次發酵，濃而不膩，蜂蜜香熟果味，喝一口便會喜歡上它。

金萱烏龍茶

金黃色橙色茶湯，清新淡雅的香氣，散發出濃濃天然奶香，讓人回甘不已的喉韻讚嘆。



用興趣感動自己 許耿豪的麵包思考

對於麵包的喜好是從小耳濡目染而來的。因為家裡也是從事食品加工、批發的行業，從國小到國中，我就常常接觸到各種麵包店。在店裡看著師傅賣力揉麵團、烘烤的模樣覺得很有趣，之後很自然的就當起了麵包學徒。

儘管母親擔心麵包學徒是一件累人的工作，不如做生意，但是我並不以為意，也沒有特別說服她，只是決定做我自己想做的事，為自己負責。後來家中經濟不好，做學徒有收入可以貼補家用，一切也變得順理成章了。

不知不覺17年過去了，對於麵包的思考也更深入些。雖然，身為北區的行政主廚常想的除了如何研發各種麵包外，更重要的還是如何在堅持「五星級食材」與「平價消費」之間取得平衡，往往滿腦子圍繞的都是成本、製作流程、量產方式與品質，或是如何藉由公司規劃的主題和食材去思考客人最能接受的口味。

但我從不認為這僅僅是一種工作或是謀生的技能，如此只會阻礙我尋求更寬廣的天空。

那片天空是什麼？我想除了依據公司方向外，我更試圖堅持自己對麵包的興趣，在烘焙的食材、搭配方式和製作過程中，尋找不同於別人的爆發點。例如：以芒果為主題雖然很常見，但是我們還是可能找到5~6種搭配方式。這樣的滿足不是來自於享受玩樂時所獲得的成就。而是用嚴謹的心，抱持實驗的態度去獲得滿足感。雖然不容易，但是卻也慶幸自己身處在85度C，比別人有更好的條件。

對於拿下美國乳酪麵包大賽動態達人賽冠軍，因而獲選為「第1屆亞洲城市盃麵包大賽」的台灣代表選手，其實也是意想不到的驚喜，因為這是入行以來我第一次參賽。但是我並沒有想太多，不管未來結果如何，我都會把這當做一個美好的過程，繼續追尋我對麵包的滿足感。



Profile

姓名：許耿豪 喜歡的食物：米食類的都愛
綽號：阿豪 興趣：撞球
資歷：17年 得獎作品：美國乳酪麵包大賽動態達人賽冠軍

雙手的堅持

李欣然 5種溫暖麵包態度

如果可以做到100分，那為何不盡全力試看看！

「要嘛不做，如果要做就要做到最好！」這句話，14年來一直是我堅持的信念。



第一種麵包態度

小時候，家裡的經濟狀況並不是很好，國中一畢業我就覺得要趕緊進入社會賺錢。剛開始，暑假就到大哥工作的水電行打零工，有天看到了餐廳廚師身穿全白筆挺的制服，心想怎麼有工作可以穿這麼帥氣的衣服，尤其是戴上廚師帽的時候，那種威風感讓我當下決定要踏入這一行，沒想到一做就做了14年。

第二種麵包態度

原本，我一開始是打算當中式料理的廚師，總覺得做吃的，再怎樣都還不至於會餓肚子，因為還可以煮給自己吃。但真正進入這行後才發現到每天的生活都是早出晚歸，採買、備料，這都得忙到三更半夜，家人知道後並不贊同，一來認為是我還未成年，再來也擔心身體無法負荷，所以勸我放棄，但並沒有讓我打消當廚師的念頭。

第三種麵包態度

因為喜歡創作，發現在做麵包的過程中充滿了無限的創意與多樣變化，無論是在溫度、濕度上的控制，揉麵糰、等待發酵，或者是裝飾、烘焙，任何一個小小的步驟都需要一次次經驗累積與技術。那創意的靈感來源哪來？我除了定期會到各家麵包店去購買試吃外，其實還有一個地方也是我激發靈感的祕密園地，就是模型玩具店！（笑）平時，下班時間是我用來做新產品研發與思考的最佳時段，一但碰到了創意枯竭沒有頭緒時，我會跑去模型店裡待個一整天，去看看各式各樣的模型玩具，無論是人物、動物、機器都是很好的發想素材，特別是鋼彈，更是我的最愛呢！

第四種麵包態度

曾經有人問我，在這行做了那麼久，最想感謝的是誰？說真的，我很感謝家人們一路上的支持與鼓勵，這是讓我至今堅持下去的最大動力。『堅持』這個字眼，對我來說是一種執著，是一種責任，更是一種生活態度。我在一個師傅身上學到了『堅持』，對於服裝儀容的堅持、製作時的堅持、態度上的堅持、責任心的堅持與不藏私的堅持，這許許多多的堅持，影響了我現在對於人事物的看法。

第五種麵包態度

如果說人生可以再次選擇，我還是會選擇做麵包。我覺得麵包跟人一樣，要有吸引力的外在，更要有豐富層次的內在，才會讓人興起進一步接觸的念頭，而且是長期的。以麵包來說，外觀視覺上的裝飾美化很重要，這會是引起顧客購買慾望的第一步，一但顧客購買了，口感對不對味與食材的新鮮豐富就是考驗師傅的真功夫。不但要讓顧客想買，而且是要一買再買，成為忠誠顧客。這需要長時間的經驗累積也是我一直努力著的目標。

Profile

姓名：李欣然

綽號：阿育

資歷：14年

喜歡的食物：麵包（燻雞、奶香口味）

興趣：打羽毛球、保齡球、逛模型店

得獎作品：2011美國乳酪藝術麵包大賽-龍王大戰三太子





得獎的事

年終 是冬季
也是回顧的季節
留下足跡 只為了
繼續向前……



國宴
豐盛的饗宴
我們獻上蛋糕、麵包、咖啡與滿滿的微笑
來自各國的臉孔
回報整齊劃一的驚喜，說
生日快樂
我們熱愛的土地



建國百年的國宴上，邀請了台灣各地的名廚凸顯我們的飲食文化，期待下一個百年的到來，在歡樂的宴會裡頭，首次出現了85°C五星級主廚專程設計的主題蛋糕，取名為『建國百年慶，台灣向前行』，馬英九總統也率領友邦四國總統於蛋糕牌上題字祝賀中華民國生日快樂。



「閱讀・最浪漫的教養」，當我們閱讀時，彷彿在與一位長者展開了平靜深遠的交談，文字會慢慢地敲醒我們那曾經幼稚的靈魂，它們的思想會慢慢溶入到我們的心靈深處。

這些人不需要獎賞

文/李偉文 攝影/陳昱升

建築學大師萊特曾說：「人塑造環境，環境塑造人。」意思是我們可以選擇環境，也可以改造環境，可是一旦住進去之後，環境就會回過頭來改變我們，從情緒、個性，甚至到面貌與身體。

人真的很難逃脫環境的影響，除非我們能非常自覺的省視我們與環境的關係，並且透過閱讀來建構對世界，對另一種生活的想像，那種憧憬或許是我們得以超越環境限制唯一的力量。

閱讀除了讓我們更有競爭力之外，更是一種享受，全世界最會寫故事的史蒂芬金這麼形容：「書是一種獨一無二可以攜帶的魔術，像是隨身帶著一扇可以從現實中解脫的逃生門。」的確，書就是哈利波特的隱形斗篷，可以幫我們暫時跟這個令人挫折、煩躁的現實社會隔離開來，喘口氣，然後才有精神再繼續跟它周旋。

閱讀使我們對身處的世界保持「又即又離」「既出世又入世」的態度。因為書，我願意投入紅塵奉獻心力；也因為書，我也可以逃回精神心靈的世界，與世無爭，自得其樂。



李偉文簡介：

李偉文(牙醫師·作家·環保志工)

座右銘是「一生玩不夠」，生命中最期盼獲得的禮物是「慈悲」與「智慧」，智慧的追求透過閱讀，慈悲則靠號召朋友從事公益服務人群來實踐，因此生活的重心是「閱讀、朋友、大自然」。

閱讀是一種精神上的全然自由，這種自由來自於想像，讓人足以穿越時空，探索世界，因此，當我白天下班或在外奔波，不管多忙多累，只要想到晚上若能擁有幾個小時完整的時間，還有一些好看的書在枕頭邊等著，那麼一整天的情緒就會非常高昂。

對於我而言，從閱讀中獲得的快樂，遠超過人世間一切可以追求得到的價值。

以前很難表達出這樣的感受，後來看到作家吳爾芙在《普通讀者》一書中的描寫，令我感動到無法自己：「……我往往夢見在最後審判那天，那些偉人、那些行善之人，都來領取皇冠、桂冠或永留青史的榮耀等等獎賞的時候，萬能的上帝看見我們腋下夾著書走近，便轉過身，很羨慕地對著聖彼得說：『等等，這些人不需要獎賞。我們這裡沒有任何東西可以給他們。他們一生愛讀書。』」



那些孩子教我的事「閱讀·是最浪漫的教養」
李偉文自序

往往跟有孩子的老朋友相聚時，聊著聊著不小心就聊成「爸爸經」，有時興高采烈，有時又互吐苦水。有一次在長庚醫院任職的高中好友忽然感歎：「記得我們小時候父母親好像完全沒有心時間管我們，我們還不是長得都還不錯，那麼究竟我們現在需要花那麼多心力在孩子身上嗎？」熱烈的討論下，最後大家的結論是：「需要的，在這個時代若像我們的父母親一樣不管孩子的話，孩子真的會長得不太好。」



四、五零年代 懷舊平民風

文/Nancy 攝影/陳昱升

來自高雄縣茄定鄉漁村，憑著「什麼是成功，有賺錢就是成功」，從臨時小吃攤，每天飽受風吹雨淋，到擁有一家店面，每天賣出將近1000個粽子，堅持不隨意改變口味的「郭家肉粽」。

以早期在鹽埕區盛極一時的「港都大戲院」為主題，用海報風格繪畫整面店牆，店門口的紅磚大灶，顧客坐的陳年椅條、木桌，復古氣氛十足，吃著熱呼呼的傳統口味，彷彿回到了兒時情景，另外在一個通道前掛了一面「當」字布簾，您猜那進去是什麼地方？在此賣個關子，請大家親自去看看吧！

這裡口味很簡單，走的是平價路線，以「牛肉葉」綁的粽子，Q度不黏牙的老米，包覆著自製鹹鴨蛋、炒肉，獨特的傳統口味。另外店家特製的沾醬，以家用米漿加上炒過肉湯煮成，完全不添加味料，清甜爽口。

更值得推薦的四神湯、豬腳湯，也是不可錯過的好湯，豬腳湯是以腳前骨燉煮，用傳統鑄鐵大鍋熬成的濃湯，富含營養膠質，豬腳也煮得香嫩，口感恰當不會過爛；以豬腳湯作湯底的四神湯，上桌前再灑上幾滴米酒，更是清香美味。

由第三代三兄弟經營的「郭家肉粽」，仍然依照「簡單就是省錢、省錢就是賺錢」的經營理念，珍惜與顧客之間的互動，不少在外打拚的高雄人，在回到家鄉時，必定會來這裡吃粽子，這也是第三代老闆堅持走下去的另一股動力。



郭家肉粽

DATA

地址：鹽埕區北斗街19號

電話：07-5512747

營業時間：06:30~11:30





音樂，隨心所欲 MATZKA

來自臺灣東部原住民樂團，穿著陽光與熱血的部落傳統，卻結合西方的雷鬼、搖滾精神，兩者的火花就此引爆……

MATZKA為一台灣流行樂團，其音樂風格以雷鬼為主，並混合爵士樂、民謠、重金屬、Rap和嘻哈等元素，由於團員多為來自台東的原住民，其曲風也帶有濃厚的原住民風格。

MATZKA樂團的初成立是當時因為朋友的鼓勵下，Matzka報名參加97年新聞局舉辦的原創大賽。參賽團員包括主唱Matzka馬茲卡、鼓手阿勝、吉他手阿輝以及當時的貝斯手和KEYBOARD手。比賽結束後，Matzka順利以母語創作MADO VADO拿下原住民組首獎打開了他們的音樂之路。原本的貝斯手和KEYBOARD手退出後，阿勝找來了在台東相當有實力的阿修加入，以Matzka & di hot，展開各個LIVE HOUSE的演出活動。

樂團組成後，因為常有人不知道怎麼發di hot的發音，於是在大家共同討論之下，在2010年正式改名為MATZKA樂團並發行首張專輯。於2011第22屆金曲獎獲頒最佳樂團獎。

MATZKA的精神：陽光。熱血。部落血統。雷鬼。搖滾。藍調。爵士。RAP。HIP HAP。切分音。反拍節奏。腎上腺。動人噪音。多元編曲。幽默歌詞。台式。嚴謹。原創。品味。共鳴。屌。柔情。張力。音樂冒險。

(資料來源：MATZKA網站)

85°C

國宴美味 一口蛋糕

11/11~24 一盒特價198元

11/11~24 飲料+蛋糕 省10元 **85度C** 搜尋

85°C

幫你省十元

11/11~24 飲料+蛋糕 省10元 **85度C** 搜尋

85°C

買飲料加蛋糕

11/11~24 飲料+蛋糕 省10元 **85度C** 搜尋

85°C

抹茶義式乳酪

還有一件事

11/11~24 飲料+蛋糕 省10元 **85度C** 搜尋

85°C

只是「一片小蛋糕」

一口奢華享受 搶鮮上市 **85度C** 搜尋

85°C

創新：現在對我來說

一口奢華享受 搶鮮上市 **85度C** 搜尋

85°C

真的讓你生活更甜美

一口奢華享受 搶鮮上市 **85度C** 搜尋

85°C

一口奢華享受 搶鮮上市 **85度C** 搜尋

85°C

讓我嚐一口

國宴指定蛋糕 極品風味 **85度C** 搜尋

85°C

一盒有九種口味

國宴指定蛋糕 極品風味 **85度C** 搜尋

85°C

國宴指定蛋糕 極品風味 **85度C** 搜尋

85°C

極品風味 奢華享受
Petits Gâteau

今天，我要介紹我們的新產品

國宴指定蛋糕 極品風味 **85度C** 搜尋

85°C

11/25~12/1
中杯以上咖啡
第2杯半價

+ = 1.5

11/25~12/1 中杯以上第二杯半價 **85度C** 搜尋

85°C

11/25~12/1
中杯以上咖啡
第2杯半價

+ = 1.5

11/25~12/1 中杯以上第二杯半價 **85度C** 搜尋

85°C

85度C咖啡季
咖啡不漲價

+ = 1.5

11/25~12/1 中杯以上第二杯半價 **85度C** 搜尋

85^度C



Happy New Year



買

送

双盒禮盒

200元商品折價券

單次購買2盒禮盒，不限款式，即贈送200元商品折價券乙張

活動日期：2011/12/23 (五) ~ 2012/1/26 (四)

折價券使用期限：2012/2/1 (三) ~ 3/31 (六) 止