



ORANGE NEWS

搜尋橙新聞



下載APP



爆料



首頁 / 生活 / 小編試食

# 【日常滋味】將軍澳首間純素咖啡室 推介純素香蕉班戟 / 天貝漢堡

編輯: Allison Fung 責編: Ava

2021.10.25



【橙訊】SpiceBox Organics為慶祝成立十周年，品牌於將軍澳驚喜開設首間純素咖啡室，將咖啡

## 精選文章



【日常滋味】日本熱超多的「炒麵麵包」



【為食推介】鯛魚涌食熱點 佔地18,000呎



2021年10月31日(日)

新鏡仔卡登場! 集齊



【日常滋味】3大食店上水廣場 獨家涮涮鍋



【日常滋味】Pacific Coffee全新秋日特飲



【為食推介】重祥社

首頁 睇片 資訊 評論 財經 走進大灣區 文化 生活 親SON教 美人計 公仔紙 專題





全新的SpiceBox Organics純素咖啡室，設於將軍澳的澳南海岸Capri Place商場，室內及室外用餐空間佔地1,300平方呎。引入一系列無人工色素、防腐添加劑及不經動物實驗等的生活用品，包括護膚品、家居用品等。

咖啡室餐單上的食物皆貫徹「純素、生酮、零麩質」的原則，獨家首推全日早餐，包括「純素香蕉班戟」配搭有機楓糖漿及新鮮香蕉片；「招牌早餐墨西哥卷」以印度香米、番茄、青瓜、薄荷醬及豆腐或炒蛋為配料，主打層次清新感；「朱古力高蛋白奶昔碗」以朱古力奶昔配搭自家採購的燕麥脆脆、香蕉、士多啤梨、椰子脆片及龍舌蘭糖漿，無論作為早餐、午後小食，或者運動後的能量補充均非常

合適。



招牌早餐墨西哥卷



朱古力高蛋白奶昔碗

咖啡室更提供一系列有營輕食，包括沙律、餐湯、熱盤主菜、小食、奶昔、咖啡及茶飲。大家能品嚐到人氣美食「天貝漢堡」，漢堡以含高蛋白質的發酵豆品一天貝作為漢堡扒，加上涼拌菜絲、香辣中東芝麻醬等，伴以薯條同吃更是滿足；「椰菜花或豆腐印度烤餅卷」於烤餅配方混入椰子油，配以經

土窯爐烤香的餡料。



印度烤餅卷

甜品則推介「有機大麻二酚椰子球」，以鷹嘴豆麵粉、腰果、杏仁，以及大麻二酚油製成，帶有紓壓作用。



圖：SpiceBox Organics