超好玩！自助烘焙 DIY Baking Studio



Home.焙小日子
包場簡介

Home Baking Day
Introduction to Private Venue Rental

課外活動 / 家教會活動 / 生日會
團隊聯誼 / 企業活動 / 年終派對

Extracurricular Activities / Parent-Teacher Association
Birthday Party / Team Building
Corporate Event / Year-End party





Home.焙小日子簡介

Home.焙小日子是台灣過江龍的自助烘焙店，於香港開業7年，現有三家分店。已成功舉辦超過400場包場活動，涵蓋範圍包括學校、企業及社福機構等等。

「Home.焙」象徵「Home + 烘焙」，秉持理念為每位客人帶來如家一般的溫暖氛圍、輕鬆愉悅的烘焙體驗。

客人在這自助式的共享空間中，可以透過平板電腦提供的詳細食譜與教學影片，親手準備所需食材並使用店內提供的專業烘焙工具製作甜品。店內更貼心準備了完善的包裝及洗碗服務，讓客人無需擔心繁瑣準備及後續的清理工作，只需專注享受烘焙的樂趣。

What Home Baking Day Do

Home Baking Day, a self-service baking studio originating from Taiwan, has been operating in Hong Kong for seven years and currently has three branches. Successfully organized over 400 exclusive events, covering schools, corporations, and social welfare organizations.

“Home Baking”= Home + Baking environment. Experience a warm and inviting baking environment that feels just like home.

In this self-service shared space, guests can follow detailed recipes and instructional videos on tablets to bake and use professional baking tools provided by the store. Thoughtful services such as packaging, supplies, and dishwashing are available, allowing guests to focus solely on the joy of baking.



課外活動 / 家教會活動 / 生日派對

Extracurricular Activities
Parent-Teacher Association
Birthday Party

- 課外活動：寓教於樂的體驗。學生在過程中培養專注力，透過團隊合作完成作品，提升溝通與閱讀能力，享受書本外的一點甜。
- 親子烘焙：藉此娛樂活動增進親子關係，留下美好的回憶。
- 生日派對：壽星與朋友一起動手製作專屬蛋糕，享受獨特的慶祝方式。

- Extracurricular Activities: A Blend of Fun and Learning
  Activities help students improve focus and build teamwork skills, offering a refreshing break from traditional learning.
- Parent-Child Baking
  Baking together strengthens bonds and creates lasting memories through shared culinary experiences.
- Birthday Party
  Celebrate uniquely by designing custom cakes with friends, making the event interactive and unforgettable.

團隊聯誼 / 企業活動 / 年終派對

Team Building
Corporate Event
Year-End party

- 團隊聯誼：透過烘焙活動增進同事之間的默契與合作，打造更強的團隊精神。
- 企業活動：提升品牌價值、促進文化交流的獨特體驗。
- 年終派對：慶祝活動為公司年度活動增添趣味，讓員工在烘焙中放鬆心情。以烘焙為媒介，感謝員工的努力與付出。

- Team Building
  Enhance mutual understanding and collaboration among colleagues, creating a stronger team spirit.
- Corporate Events
  A unique experience that enhances brand value and promotes cultural exchange.
- Year-End Party
  Celebrating events allowing employees to relax through baking and express gratitude for employees' hard work and contributions.

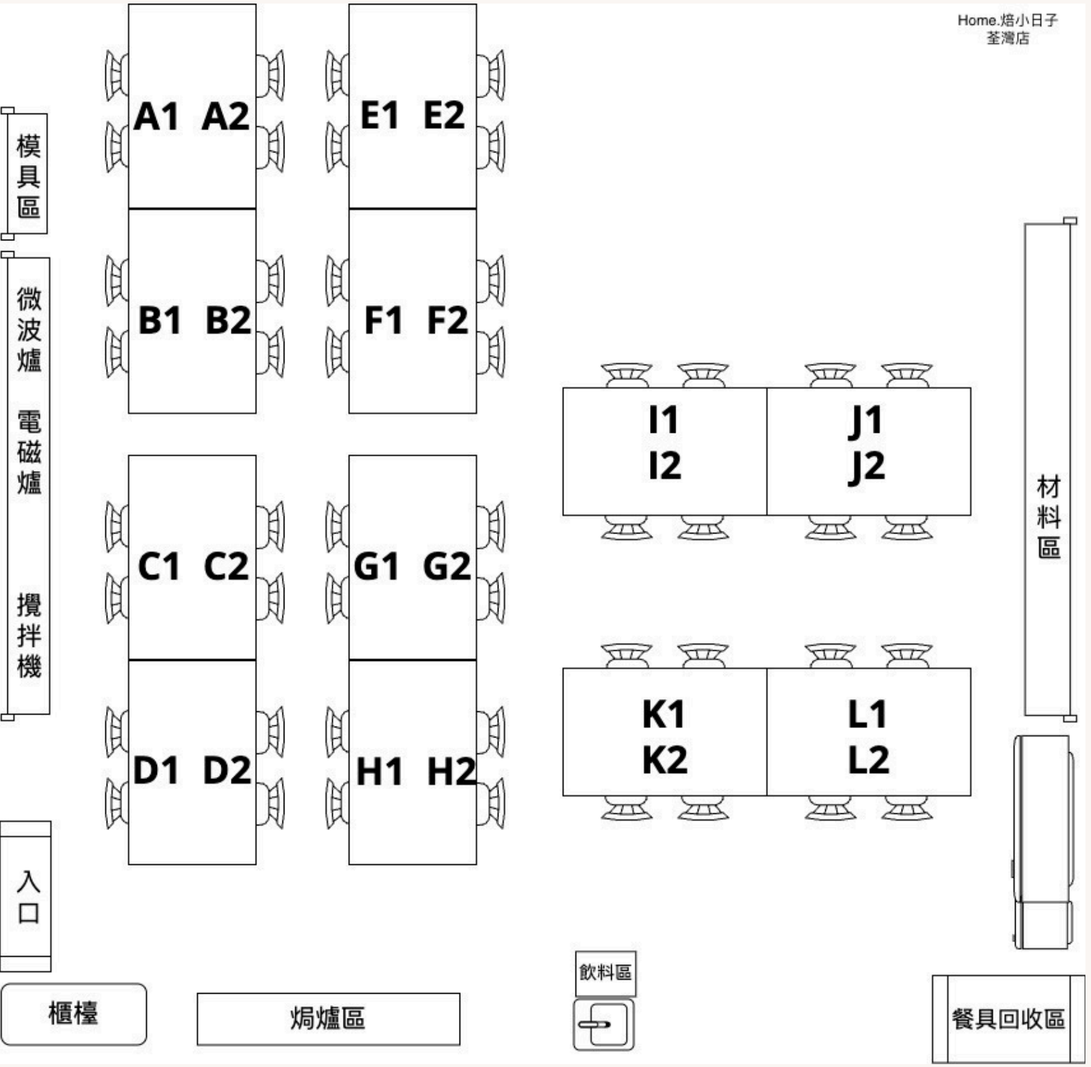


荃灣店內環境

Tsuen Wan Branch

最多容納：50人
甜點上限：30份 (24份焗爐款式、6份凍餅)
同一甜點數量上限：8份

電話：2726-3108
地址：荃灣楊屋道18號荃新天地二期 地下G27號舖









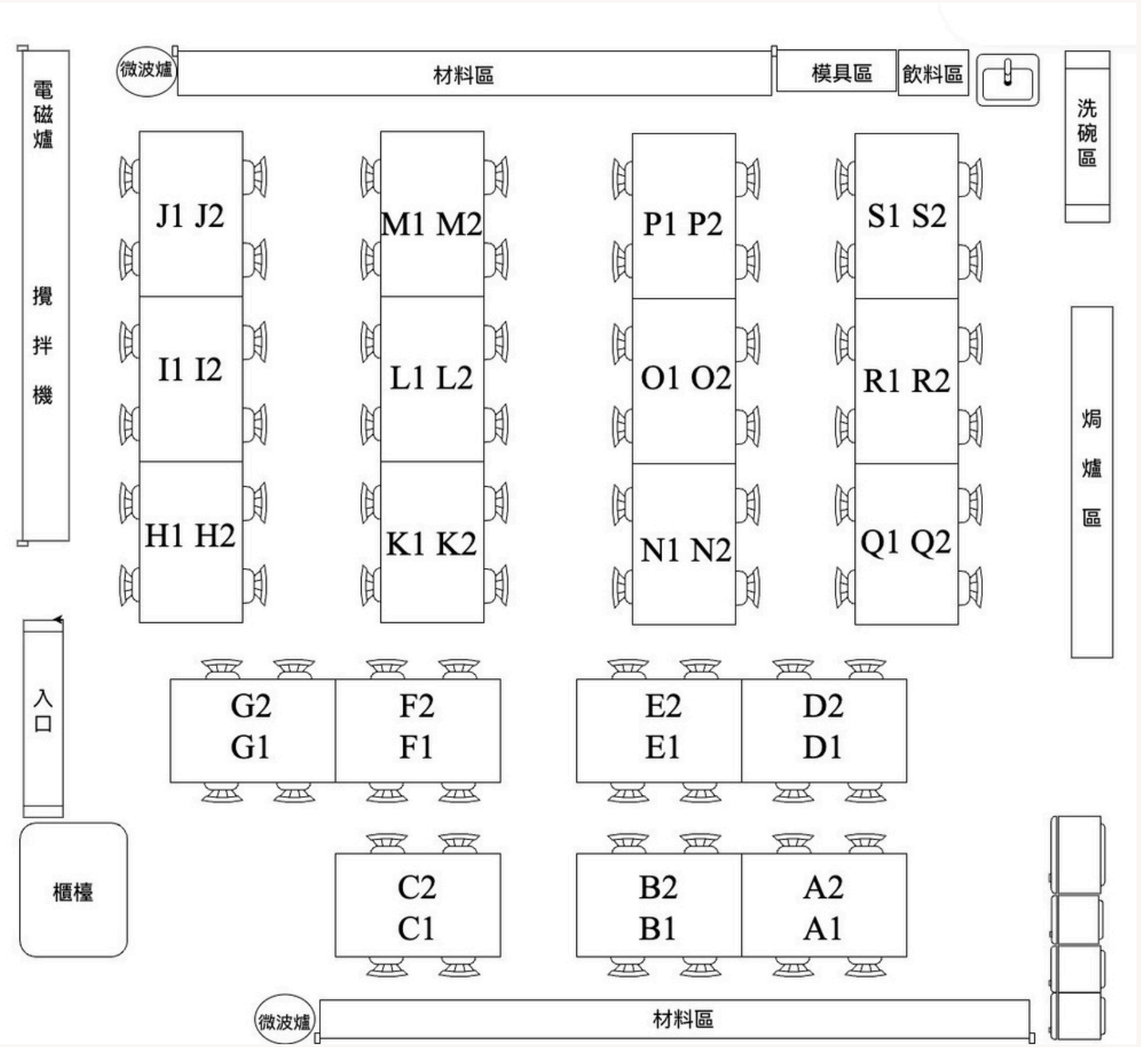


灣仔店內環境

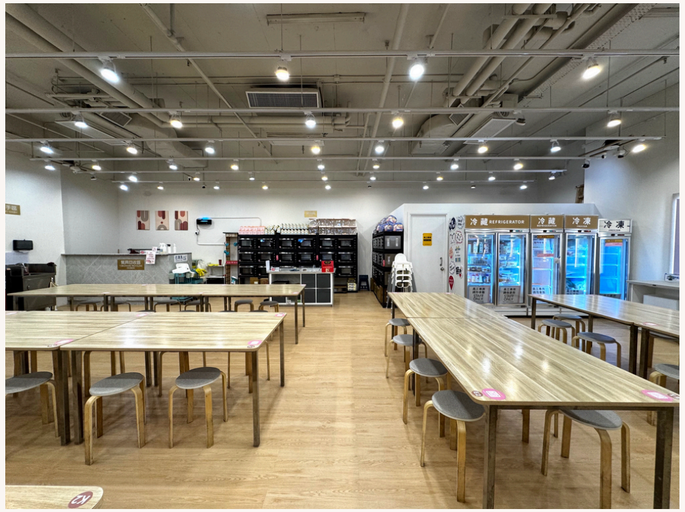
Wan Chai Branch

最多容納：80人
甜點上限：50份 (30份焗爐款式、20份凍餅)
同一甜點數量上限：8份

電話：3165-8677
地址：灣仔皇后大道東183號合和商場 6樓 607-608號舖











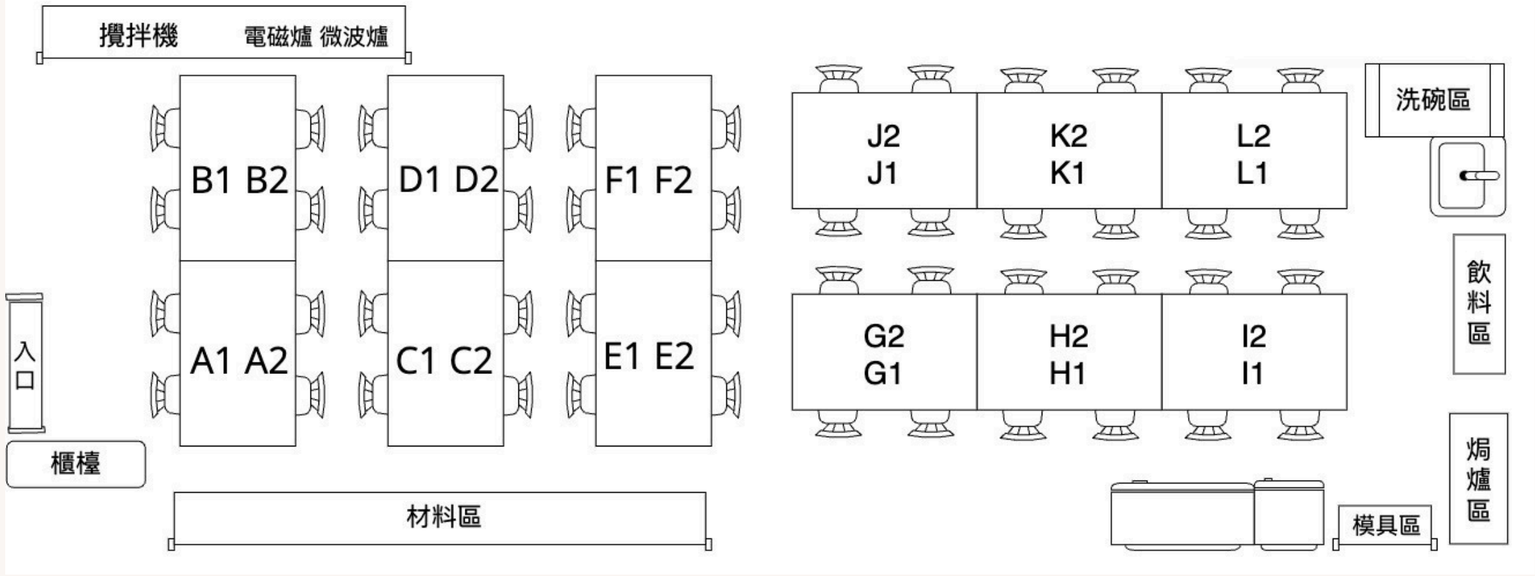
旺角店內環境

Mong Kok Branch









最多容納：50人
甜點上限：30份 (24份焗爐款式、6份凍餅)
同一甜點數量上限：8份

電話： 3160-8660
地址：旺角太子道西193號MOKO新世紀廣場 5樓502號舖

恆常菜單(至2025年11月上旬)

Regular Menu

Home.焙小日子

★難易度 NEW 新品

過敏者請注意！
酒 含微量酒 堅 堅果

同行者入場費(最多一位)
平日$60 / 假日$80

因安全考量，12歲以下兒童須由一位成人陪同！陪同者需付入場費。

戚風蛋糕



茶香時光
$470
5吋/2.5hr ★★★
凍頂烏龍戚風
生椰拿鐵香緹
奶凍 焦糖餅乾



蜂蜜香蕉熊戚風
$380
6吋/2hr ★★
蜂蜜香蕉戚風
棉花糖



趣脆奧利奧黑炫風
$430 堅
6吋/2hr ★★
可可戚風 香蕉 核桃



白桃烏龍裸蛋糕
$450
6吋/2.5hr ★★
凍頂烏龍戚風 白桃庫利
蜜桃馬斯卡彭 水蜜桃



抱抱熊戚風
$380
6吋/2hr ★★
可可戚風 棉花糖



雲朵小羊
$450
5吋/2.5hr ★★★
黑糖瘋糯戚風
焦糖奶凍、卡士達香緹

NEW



一顆蕾夢
$440
5吋/2.5hr ★★
檸檬戚風 馬斯卡彭香緹
檸檬晶凍



焙茶拿鐵狂想曲
$440 堅 酒
6吋/2hr ★★
焙茶戚風 奶凍
咖啡焙茶香緹 香蕉
柑橘膠 核桃



熊物語
$450 堅
5吋/2hr ★★★
黑芝麻戚風 椰奶香緹
椰香奶凍 香蕉 核桃



巧想你
$460 堅
6吋/2hr ★★
可可戚風 可可香緹
巧克力甘納許 杏仁角
金莎巧克力

NEW



皇冠焙茶奶蓋
$420 酒
6吋/2hr ★★
古典巧克力蛋糕
玫瑰焦糖焙茶奶蓋



水果圓舞曲
$480
6吋/2hr ★★
蜂蜜戚風 蘋果
蜂蜜乳酪香緹
奇異果 柑橘膠 水蜜桃



彩虹小馬
$440
6吋/2.5hr ★★★
檸檬戚風



融化甜筒彩虹蛋糕
$480
5吋/2.5hr ★★★
檸檬戚風 草莓果醬



漂浮巧酷蛋糕
$480
6吋/2.5hr ★★★
可可戚風 可樂凍
Oreo生乳酪



濃情黑巧森林
$460 酒
6吋/2hr ★★
可可戚風
巧克力甘納許
野莓果醬 可可香緹



月球蛋糕
$480
$530 (印字版)
6吋/2.5hr ★★★
伯爵紅茶戚風 柚子醬
假日13:00-17:00
不開放印字版



爵士烏龍
$480 堅
6吋/2.5hr ★★★
凍頂烏龍戚風 馬卡龍
花生卡士達 竹炭香緹
烏龍可可甘納許
馬卡龍樣式隨機供應

大派小塔

NEW



熊熊咬一口
$440 堅
6吋/2hr ★★
焦糖派皮、水蜜桃丁
荔枝乳酪馬斯卡彭

NEW



日出檸檬塔
$430 堅
6個/1.5hr ★
原味塔殼 檸檬卡士達
塔殼預製

NEW



黑糖麻糬千層蛋塔
$400
6個/2hr ★★
黑糖麻糬 酥皮
焦糖餅乾 OREO



黑巧提拉米蘇派
$450 堅 酒
6吋/2.5hr ★★★
可可派皮
黑巧杏仁生乳酪
咖啡提拉米蘇香緹



焦糖伯爵塔
$420 堅
6個/2hr ★★
原味塔殼 杏仁奶油餡
焦糖伯爵奶霜
塔殼預製

乳酪慕斯



柚見柑橘生乳酪
$460
6吋/2hr ★★★
柑橘膠 柚香手指餅乾
柑橘晶凍 檸檬生乳酪



粉色頑皮熊
$450
6吋/2hr ★★
草莓檸檬醬手指餅乾
覆盆莓生乳酪
荔枝生乳酪



度假島嶼生乳酪
$440
6吋/2.5hr ★★★
椰奶生乳酪 巧克力戚風
百香鳳梨凍



琥珀伯爵生乳酪
$450
6吋/2hr ★★★
伯爵生乳酪 藍莓粒
伯爵茶凍 焦糖脆餅



提拉米蘇
$400 酒
6吋/2hr ★
馬斯卡彭起司
咖啡手指餅乾

餅乾點心



夾心瑪德蓮
$330
9個/2hr ★
口味擇一：
巧克力/蜂蜜乳酪



比比與小狗
$350 堅
14片/2hr ★★
蜂蜜奶酥餅乾

NEW



布朗尼餅乾
$340
12片/1.5hr ★
可可



小黑炭熔岩
$340
6個/1.5hr ★
巧克力蛋糕
OREO餅乾
巧克力甘納許

NEW



水果千層拿破崙
$420
4個/2hr ★★
酥皮 水蜜桃 藍莓粒
百香果卡士達香緹



脆餅司康
$330
6個/1.5hr ★
口味擇一：
OREO巧克力
蓮花焦糖乳酪



卡皮巴拉
$340 堅
14片/2hr ★
可可奶酥餅乾

NEW



粉色戀人曲奇
$360 堅
16片/1.5hr ★
原味、巧克力奶酥曲奇
覆盆莓白巧克力
覆盆莓草莓巧克力

NEW



甜甜圈
可可熊/粉紅派對
$340 堅
6個★
口味擇一：
可可 (1.5hr) / 蜂蜜 (2hr)

NEW



蘋果花圈千層酥
$380
6個/2hr ★
蘋果 酥皮

NEW



水豚的午後湖畔
$450
6吋/2hr ★★
柚香抹茶生乳酪
檸檬晶凍 抹茶酥粒
水豚樣式隨機提供

NEW



檸夏慕斯
$450
6吋/2.5hr ★★★
檸檬卡士達
百香馬斯卡彭慕斯

季節菜單

Seasonal Exclusives

除恆常菜單，我們會隨著節日檔期推出期間限定款甜點。例如萬聖節、聖誕節等等。最新款式屆時請瀏覽：

http://www.homebakingday.com/

We feature seasonal desserts for occasions like Halloween and Christmas. Explore our exclusive creations by visiting:

http://www.homebakingday.com/

中秋節菜單
(2025年9月4日至10月上旬)



包場收費及規則

Exclusive Booking Fees and Rules

Home.焙小日子 包場規則

時段		最低消費
平日（一）~（五）		
10:00-13:00 19:00-22:00	旺角店	$8,000
	荃灣店	$7,000
	灣仔店	$9,000
13:00-16:00 16:00-19:00	旺角店	$10,000
	荃灣店	$9,000
	灣仔店	$11,000
假日（六）~（日）		
10:00-13:00 19:00-22:00	旺角店	$14,000
	荃灣店	$10,000
	灣仔店	$14,000
13:00-16:00 16:00-19:00	旺角店	$18,000
	荃灣店	$14,000
	灣仔店	$20,000

- 旺角店 (最多容納：50人；甜點上限：30份)
- 灣仔店 (最多容納：80人；甜點上限：50份)
- 荃灣店 (最多容納：50人；甜點上限：30份)

荃灣店限定 (須提供機構證明文件以享優惠)

教育團體 / NGO 最低消費「優惠價」

平日 10:00~13:00；19:00~20:00 $6000

平日 13:00~16:00；16:00~19:00 $8000

假日 10:00~13:00；19:00~22:00 $8000

【注意事項】

1.如所選甜品的價錢總和超過最低消費，須補差額

2.電話預約完成後 7天內付半數/全額，並提供付款收據，即完成訂位；預約日前7天確認甜品款式、數量及人數

3.可使用現金，支票、匯款或轉數快付款

4.攜帶外食，需付$500清潔費

5.額外食材及裝飾，需另計費用

6.預定當日若無法前來，恕無法退費與改期，敬請見諒

旺角店 TEL：31608660 / 灣仔店 TEL：31658677 / 荃灣店 TEL： 27263108

包場收費說明：

情境1：
某中學在荃灣店平日13:00-16:00包場
選擇製作$350的甜點20份=$7000
需付：$8000（最低消費為$8000）

情境2：
某中學在荃灣店平日13:00-16:00包場
選擇製作$450的甜點20份=$9000
需付：$9000（超過最低消費仍需要補差價）

Refer to the website for the English version:

https://www.homebakingday.com/blog-detail/en/13

非包場團體收費

Non-Private Booking

收費說明

- 1份甜點**最多2位**製作，
  第2位同行者須付入場費。
- 每人一份：甜點價錢總和
- 2位做1份：**甜點費＋入場費**
  （大人、３歲或以上者皆計人數）
- 同行者入場費：
  平日$60 / 假日$80
- **親子特別待遇：未滿12歲**
  小童與成人同行，一份甜點可供
  三位共同製作並付兩位入場費。
- **請注意**：1位大人最多帶
  2位未滿12歲的小朋友



訂金

- 滿10人訂位需預付訂金
- 訂金：**$100 / 位**
  （大人、３歲或以上者皆計人數）
- 電話預約完成後**一週內付訂金**，
  並提供付款收據，即完成訂位。

Fee Description

Entry fee: $60(Weekday) / $80(Weekends & Public Holidays)

- **A maximum of 2 individuals to make 1 dessert together.**
  (Additional entry fee applies for the second participant.)
- **For one person: the total price of desserts.**
- **For two people sharing one dessert: Dessert price + entry fee**

Parent-child:

- **For safety reasons, each child under age 12 should be accompanied by one adult. (Entry fee applies)**
- **One adult may accompany a maximum of two children under the age of 12.**
- **Special offer**
  If a child who is under 12 years old is accompanied by two adults, they are eligible to make one dessert together.

(All individuals, including adults and children aged 3 or above, are counted in the headcount.)

Deposit

- **A deposit of $100 per person is required for reservations of 10 or more individuals.**
- **The deposit must be paid within a week of phone booking confirmation, along with a payment receipt to complete the reservation.**

非包場團體收費

Non-Private Booking

非包場團體收費說明：

- 情境1：

  平日有10位大人及10小朋友製作$350的甜品10份，總收費為:
  $350 x 10份 + $60入場費 x 10位 = $4100

  訂金說明：確認訂位時需付訂金$100 x 20位 = $2000，訂金會在活動當天扣除，即需補交$4100 - $2000 = $2100。

- 情境2：

  平日有20位中學生製作$350的甜品20份，總收費為: $350 x 20份 = $7000

預約流程

Appointment Process

1

致電預約提供以下資料：

1.日期及時間
2.人數
3.甜品數量
4.所屬機構
5.聯絡人及電話
6.如需要報價單 / 發票可提出

Provide Details：

1.Date and time
2.Number of attendees
3.Number of desserts
4.Organization name
5.Contact person and phone no.
6.Quotation or invoice is needed

2

成功電話預約後
7天內繳付訂金
(包場: 最低消費的半數/全額)
(非包場: 每位$100)
提供付款收據即成功留位

Please complete the deposit payment within 7 days of booking. The deposit must be half of the minimum consumption or the full fee. Provide the payment receipt to finalize your reservation.

3

預約日前7天確認
甜品款式、數量、人數

Confirm dessert choices, quantities, and guest count no later than 7 days before the reservation.

4

包場當日繳付尾款

The remaining balance must be settled on the day of the venue booking.

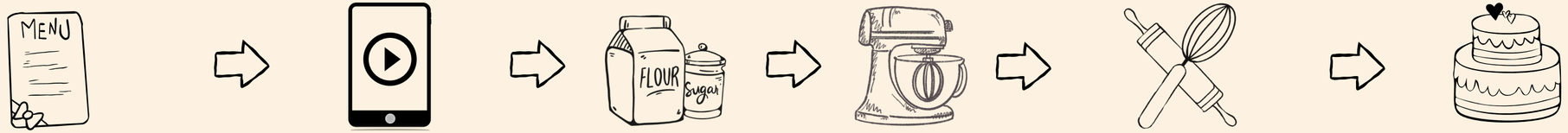
常見問題

1. 會有老師教嗎？零烘焙經驗也能參加DIY烘焙嗎?

我們採用全自助烘焙模式，無導師教學，透過平板電腦的詳細食譜指引，從零開始製作甜點。
絕對歡迎新手參加，建議先選擇難度為一星或兩星的甜品，如製作過程中有問題，可向現場工作人員尋求協助。

2.製作流程如何進行？

1 安排入座並分發平板 → 2 查看平板食譜 → 3 取食材 → 4 進行製作 → 5 用具歸至回收區 → 6 Get! 美好體驗



3.蛋糕的口味或裝飾是否可以更換？

除了我們的「自選蛋糕」提供自由搭配口味與裝飾的選擇，其他款式口味及裝飾均為固定，無法進行更改。

4.是否可以預約包場時間表外的其他時段？

若所需時段不在時間表內，可向店內查詢，可視情況協調安排。

5.需要提前多久預訂包場？

建議至少提前一個月預約，以確保場地和工作人員的安排。

常見問題

6.包場的最低消費能否用裝飾物品抵扣？

不可以，包場費用僅以包場當天所做的蛋糕總價計算，如未達到最低消費金額，仍需支付最低消費費用。額外食材及裝飾都需額外付費購買。

7.是否需要自備物品？

場地已提供所需材料及工具，包括圍裙及包裝盒，如兩位一起製作一份甜點可取兩個包裝盒。若有其他特殊需求可提前查詢。

8.可以自行佈置場地嗎？

歡迎客人自備裝飾，例如生日掛旗或公司橫額。若需將裝飾物固定於牆上，建議使用Blu Tack，請勿使用膠紙，以免損壞牆身。

9.是否可以攜帶食物及飲品？

如需攜帶外食，需支付$500清潔費。店內亦有提供熱飲及飲水機可供飲用。

10.天氣因素導致改期的政策？

如遇八號或以上風球或黑色暴雨警告導致休店，可於一個月內免費改期一次。其他個人因素無法出席，恕不退費或改期，敬請見諒。

11.包場結束後蛋糕能否寄存於店內冰箱？

店內不提供免費寄存服務。如有後續活動，可先向店員查詢哪些甜品可當天不需冷藏。
寄存費用：平日：2小時內$60，2小時以上$80；假日：2小時內$80，2小時以上$120 *寄存名額有限，請提前確認*

Questions & Answers

1. Is there a teacher provided, and can beginners with no baking experience join DIY baking?

We offer a fully self-service baking mode, guided by detailed recipes on tablets, without instructors. Beginners are encouraged to start with 1-star or 2-star difficulty desserts, and staff assistance is available if needed.

2. How does the production process work?

1 Seating Arrangement and Distribution of Tablets



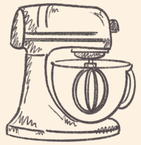
2 Review Recipes on the Tablets



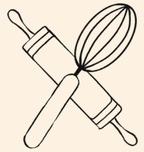
3 Gather Ingredients



4 Begin the Baking Process



5 Return Utensils to Recycling Area



6 Packing



3. Can the cake flavors or decorations be changed?

Except for our “Party Cake" option, which allows for free selection of flavors and decorations, all other cakes have fixed flavors and designs that cannot be altered.

4. Can I book a private session outside the scheduled time slots?

If your desired time slot is not listed, you can inquire with our staff to check availability.

5. How far in advance should I make appointments?

It is recommended to book at least one month in advance to ensure proper venue and staff arrangements.

Questions & Answers

6. **Can the minimum spending for exclusive booking be offset by decoration items?**

   No, the minimum spending is calculated based on the total cost of cakes made during the session, and additional decorations or ingredients require extra payment.

7. **Is there anything necessary to bring?**

   All necessary materials and tools, including aprons and packaging boxes, are provided. For special requests, inquiries can be made in advance.

8. **Can I decorate the venue myself?**

   Guests are welcome to bring decorations like banners or flags, but Blu Tack is recommended for wall fixtures instead of tape to avoid damage.

9. **Is bringing outside food and drinks allowed?**

   Outside food incurs a $500 cleaning fee. Our venue provides hot beverages and a water dispenser.

10. **What is the weather-related rescheduling policy?**

    For Typhoon Signal No. 8 or Black Rainstorm Warning resulting in store closure, once free rescheduling within a month is allowed. No refunds or rescheduling are offered for personal reasons

11. **Can cakes be stored in the shop's refrigerator after private sessions?**

    Free storage is not available. For subsequent activities, consider choosing desserts that can be kept at room temperature. Storage fees apply: Weekdays: $60 for up to 2 hours, $80 for over 2 hours; Weekends: $80 for up to 2 hours, $120 for over 2 hours. Limited storage spaces require prior confirmation.

活動照片

Event Photos

















活動展示

Previous events references

精彩回顧Highlights

https://youtube.com/shorts/yhzTQhGFUsE?si=jrYu3nXKYT3BlHCL

https://www.instagram.com/reel/DAsjLBivyWr/?igsh=MXg3anQ0Nm4xeGM2eg==

https://www.instagram.com/reel/DGUFYi5SQ-Q/?igsh=ajNpM2NuZ29qZ3hx

https://www.instagram.com/reel/DKHEsvlRlwu/?igsh=Y3BkcHdoZGx6dnRr

https://www.littlestepsasia.com/hong-kong/play/indoor-activities/home-baking-day-hopewell-mall/

公司包場活動Brand collaboration activities

https://www.instagram.com/share/BAXVNOZrsc

https://www.instagram.com/p/CqCEmfCyQS7/?igsh=MTh3cHJjYXV2dWF6ZQ==

https://www.instagram.com/p/Cyxu4BYPrmB/?igsh=MXF0NTVyeWthczY4MQ==

特別活動Special event

https://www.instagram.com/reel/C4cSGt8PSnD/?igsh=MTNoeTdwdWt3d3htbw==

https://www.instagram.com/p/Cr23ronPDwP/?igsh=dnpxeXNxbms0dXIx

小日子資訊

Contact us

Home.焙小日子香港店

homebakingdayhongkong

Home.焙小日子

⭐分店資訊⭐

荃灣店 2726-3108
荃灣楊屋道18號荃新天地二期
地下G27號鋪

旺角店 3160-8660
旺角太子道西193號MOKO新世紀廣場
5樓502號鋪

灣仔店 3165-8677
灣仔皇后大道東183號合和商場
6樓 607-608號鋪

⭐營業時間⭐

星期一至日
10:00 ~ 22:00
最後進場時間 19:30
(限製作2小時或以內款式)

⭐ Location ⭐

TSUEN WAN 2726-3108
Shop G27, G/F, Citywalk 2,
18 Yeung Uk Road, Tsuen Wan

MONG KOK 3160-8660
Shop 502, 5/F, MOKO,
193 Prince Edward Road West,
Mong Kok

WAN CHAI 3165-8677
Shop 607-608, 6F, Hopewell Mall,
183 Queen's Road East, Wan Chai

⭐ Opening Hours ⭐

Monday to Sunday
10:00 - 22:00
Last Admission Time: 19:30
Only desserts within a 2-hour preparation time are available after this time.