

在花月佳期的女孩子，總是最明艷照人，笑得最燦爛的！臨近中秋節的月餅款式，也是最精緻，最惹人垂涎的！過江龍引入的冰皮酒心月餅；以椰子、豆渣、乳酪、菠蘿、栗子蓉等新派餡料取代傳統雙黃白蓮蓉；採用高級法國牛油、日本柑桔等炮製酥皮月餅；以鮮果及朱古力營造甜蜜感覺；還用上八黃、九黃鬥大！

農曆八月十五，除了皎潔的明月最美，也是月餅的花月佳期！

餅月相精不
款款賣人捨
新口味得吃下！

花月 佳期





醉月系列 \$350/八個 a

由新加坡著名餅店「Bakerzin」出品，除了經典的榴槤冰皮，今次將醉月系列帶來香港。冰皮內層是香滑蓮蓉，白朱古力包着的蛋黃，四款夾心口味包括白蘭地浸櫻桃、粉紅香檳、牙買加蘇酒葡萄，以及Macallan十二年威士忌，酒味不會太濃，卻比平日的冰皮月餅層次更豐富。貯存在冰箱，吃之前放在室溫十至十五分鐘最滋味。

迷你蘇玳甜酒奶皇月餅 \$288/八個 b

由九龍香格里拉酒店「香宮」出品的酥皮奶皇月餅，餡料採用由首位亞裔葡萄酒大師李志延小姐配搭的法國蘇玳甜酒（Sauternes），出產的Chateau Guiraud更於一八五五年列為一級酒莊，入口帶淡淡花香及果香。



►「Bakerzin」的月餅除了精緻的木盒外，更附送色彩繽紛的環保購物袋，型格時尚。



杯酒醉迷人

良朋相伴的節慶日子，假如有美酒助興，氣氛就更熱鬧！酒心月餅可說是今年的大熱：由新加坡著名餅店「Bakerzin」過江帶來的冰皮月餅，以煙韌冰皮包裹軟滑蓮蓉，由脆薄白朱古力包裹口味獨特的酒心蛋黃，層次非常豐富！「香宮」出品的奶皇月餅，則混入了法國蘇玳甜酒（Sauternes），香甜醉人！