



2星食府明閣的迷你黑松露五仁月餅，使讓馥郁芳香的黑松露，搭配甘香四溢的巴馬火腿，加上口感豐富的五款果仁組成完美配搭，再綴以金箔，帶來驚喜滋味，加上載譽回歸的皇牌迷你金黃奶黃月，以及傳統雙黃白蓮蓉月，讓人月兩圓之夜，加倍甜在心頭。

ENQUIRY 3552 3300



迷你黑松露五仁月餅
\$388 / 8pcs

大美人宴」的多款佳餚，像玉簪川荷皇，便把爽口彈牙的蝦膠融入原隻鮮甜綠爽脆的露筍充當玉簪將兩者串連，俗、肌膚勝雪的西施；翡翠花雕水晶豆則把黃瓜挖空成晶瑩剔透的「玉環」，瑤柱，加入花雕以文火蒸煮，入口嫩滑妃的白滑凝肌。另有以各人外號為名的佳人的傾城魅力。



▲楊貴妃——翡翠花雕水晶
豆腐玉環桂甫

▲西施——
子皇

ENQUIRY 2313 4225

04

醉月良宵

九龍香格里拉大酒店香宮中菜廳與葡萄酒大師李志延及 Château Guiraud 攜手合作，以產自波爾多的09年法國Petit蘇玳（Sauternes）甜酒，糅合奶黃餡料，獨創全新月餅口味——迷你蘇玳甜酒奶皇月餅，讓淡淡桂花、香甫與蜜柚甜香替代常用的食用糖，一新口感。廚師團隊也悉心創製了迷你巴馬火腿五仁月及迷你酥皮蛋黃鳳梨月2款全新口味，當然還有廣受歡迎的法國黑松露及多款傳統口味和招牌中秋曲奇，以饗大家口腹。

ENQUIRY 2733 8401

▼迷你蘇玳甜酒奶皇月餅 \$288 / 8pcs : \$538 / 12pcs



▼迷你酥皮蛋黃鳳梨月餅 \$228 / 6pcs

