



• 搶手腰果奶黃月 •

「半島酒店」的奶皇月餅近年備受追捧，上月開售1小時內售罄，隨即出現月餅券炒賣。出色的奶皇月餅多人搶，其實坊間尚有不少高水準的奶皇月餅，如「奇華」、「九龍酒店」、今年首次賣月餅的「大師姐」，還有採用全新升級製法的「美心」，都是不錯選擇。「農圃」今年更新出腰果奶皇月餅，創新將腰果加入奶皇之中，食起來更甘香。最緊要係奶皇月餅要趁新鮮食，不妨叮熱十零秒再品嚐，最香最軟滑。



Le Sweet Taste

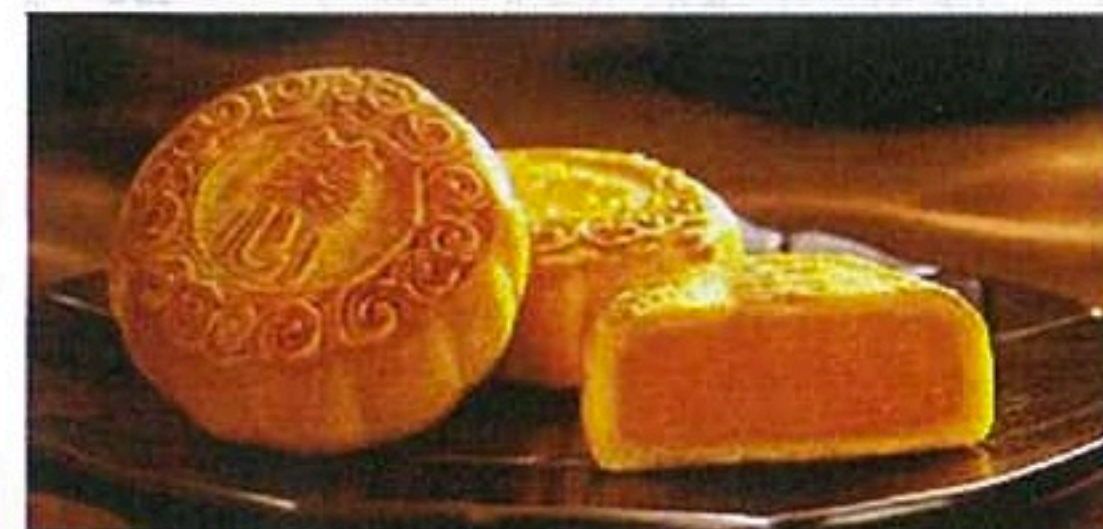
金箔迷你奶皇月餅 \$298/8件

▲慈善機構樂善堂首次推出，月餅請來曾在半島工作、獲獎無數的Pantry Bread & Pastries總廚黎嘉明炮製，每天新鮮烘焙，所有月餅收益將用作慈善服務。（樂善堂）



原味奶黃月餅 \$238/6個

▲大師姐首次推出古法月餅，不加人工香料色素，奶黃餡採用天然雲呢拿籽，新鮮椰汁和黃糖炮製；經過3次烘焙，酥香奶味濃。（大師姐）



尊貴奶黃月餅升級版 \$243/盒（原價）

▲全新製法，蛋黃輕烘燻後，再與香濃椰奶融合，奶黃更甘香可口，入口更滑溜，升級版更無添加人造色素。（美心）



迷你蘇玳甜酒奶皇月餅 \$288/8件

▲創新地以頂級法國蘇玳甜酒（Sauternes）代替糖，令月餅隱含甜味及淡淡花香，意念來自亞洲葡萄酒界權威李志延，配冰凍甜酒最夾。（香宮）



迷你腰果奶皇月餅

\$168/8個（10/9前優惠價）

▲今年新研發，奶皇餡混合腰果蓉，面層再加一粒烘過的腰果，比一般奶皇更香。（農圃）



購買點

農圃

電話：2881 1331

奇華餅家

查詢熱線：2785 6066

香宮

電話：2733 8401

大師姐（DCT Ltd）

電話：5131 3230

聖安娜餅屋

顧客查詢熱線：2991 6677

龍苑中菜廳

電話：2315 1006