



## 溫柔細心

你愛冰皮夠甜，我愛朱古力夠滑，然而集兩者之優勢的，唯獨既香甜又細滑的奶黃月餅。尤其酥皮外層極易破碎，需要細心呵護，凸顯其珍貴。而且傳統的奶黃已進化至黑芝麻、杧果及綠茶等口味任君選擇。至於蛋黃蓮蓉餡料也發展到紅豆、芝麻及薑汁味道，細心的你，無論她愛哪一種口味，都可照顧周到。

### ◀ 迷你三星報喜禮盒

\$318/六個 (x)

黑芝麻口味最香，薑汁蓮蓉清麗淡雅，全黃紅豆月餅鋪上金箔，顯得格外名貴。

### ▶ 迷你蛋黃奶黃月餅

\$92/八個 (w)

鬆化的酥皮一咬即碎，與奶黃的滑成強烈對比。原味、黑芝麻、杧果及綠茶各自散發天然清香，的的般般容易食。



## 慈善出發

有否想過，送禮給至愛親朋的同時，也可以幫助有需要的人？以慈善出發而成立的社會企業，除了收益可撥捐有關團體外，企業亦可為弱勢社群提供就業及自立機會，你願意分享這份愛嗎？

### 迷你蛋黃白蓮蓉月餅

\$108/四個 (限量五百盒)

iBakery是東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士之社會企業。繼新鮮出爐麵包、咖啡及曲奇外，今年首度推出迷你月餅，全部均由學員親手製作。月餅罐設計由傷健共融藝術廊「愛不同藝術」趙慕巖及梁慶玲的畫作合併而成，別具意義。



iBakery

電話：2816 5233



### ▶ 「蓮蓮明月」朱古力禮盒

\$320/十五粒 (買二送一)

蓮花及明月圖案詩意十足，內有十五粒雜錦口味朱古力，全部比利時製造。店方在扣除開支後全數支持庇恩兒童中心，讓低收入而有語言障礙的兒童獲得適當治療。

Leonidas

電話：2234 7343

### ◀ 「笑迎中秋」低糖迷你月餅 \$98/四個

「月滿思君」低糖迷你月餅 \$128/四個

以天然植物提煉的麥芽糖醇為材料，糖分只有砂糖的十分之一，卡路里亦低一半，味道卻和平日的蛋黃蓮蓉月餅不相伯仲。盒上如圓月的笑面，喻意團圓快樂；另一款則以已故歌星鄧麗君的肖像設計，為歌迷送上甜蜜蜜的祝福。月餅由奇華餅家製造，與新生精神康復會合作推出，為精神病康復者提供更多工作機會。

新生精神康復會

網址：eshop330.hk



## 店舖資料：

- a) A-1 Bakery  
電話：2634 1188
- b) Haagen Dazs  
電話：2629 6116
- c) Pappagallo  
電話：2951 5724
- d) 美心  
電話：2101 1300

- e) 榮華  
電話：2477 9947
- f) 聖安娜  
電話：2991 6677
- g) 蛋撻王  
電話：2790 0990
- h) Harlan's  
電話：2972 2222

- i) Towngas Avenue  
電話：2367 2710
- j) 東海堂  
電話：2101 1300
- k) Agnes b Delices  
電話：2805 0808
- l) La Maison Du Chocolat  
電話：2801 4880

- m) Godiva  
電話：2805 0518
- n) 超群  
電話：2371 6350
- o) Edible Arrangements  
電話：2295 1108
- p) COCO  
電話：2315 5566

- q) Vero  
電話：2559 5810
- r) 鴻星  
電話：2628 0080
- s) Starbucks  
電話：2101 1398
- t) 龍苑  
電話：2315 1006
- u) City'super  
電話：2429 8588

- v) 南坊  
電話：2980 7410
- w) 奇華  
電話：2785 6066
- x) 富豪香港酒店  
電話：2837 1748