

過時過節總是吃喝玩樂大魚大肉，胃口膩滯、膽固醇爆表不特止，更為了玩盡假期熬夜，一時間變得精神萎靡提早哈囉喂！要速速急救，食月餅都得？芝麻亮髮潤膚、紫薯低脂高纖，就連白蓮蓉也可用上低糖麥芽糖醇，想靚自然有辦法！



鹿兒島紫薯月餅 \$186/六個

紫薯有着一身浪漫色調，既低糖亦是高纖蔬菜，月餅餡料用上肉質細膩的鹿兒島紫薯，清香且不太甜。另外兩款配以香脆夏威夷果仁及甘香栗子，三種食法同樣清新。

迷你健康月餅禮盒 \$163/四個

為殘疾人士提供培訓及工作機會的東華三院社企「愛烘焙」，除了牛油曲奇經常賣斷市外，其漏油蛋黃白蓮蓉月餅也是熱賣產品。今年用上麥芽糖醇，低糖更健康。

沖繩黑糖芝麻月餅 \$198/八個

芝麻月餅看似簡單，原來用上了黑芝麻、芝麻粉及日本芝麻醬，與沖繩黑糖細火慢煮而成，再加入蓮蓉再煮，才做到香濃幼滑的效果。芝麻更有亮髮美顏的作用，又有藉口多吃幾件！

雖說是中秋，天氣仍處於爭秋奪暑的狀態，在室外乘涼賞月，分分鐘汗流浹背！當然要有兩手準備，冰皮月餅不可缺少；與其說是月餅，查實其形象與甜品已不可分割。橙香雞尾酒、忌廉粟米、激酸檸檬、菠蘿椰子，口味日新月異，追慢一點都out了！

至潮配搭冰皮月餅 \$205/八個

清甜的玉米馬蹄爽、濃郁的比利時朱古力Truffle、激酸Super Lemon，還有焦糖咖啡心太軟、曲奇妙趣、石板街、楊枝甘露及薄荷朱古力，差點以為自己去了甜品店。



幻彩粒粒冰 \$247/十六個

每個份量只是一般冰皮月餅的一半，完全是mini size，一口一件最正！王牌杧果、杧果脆脆、楊枝甘露、藍莓二重奏、栗子、魔鬼脆脆、奶黃、天使脆脆、藍莓芝士、粉紅番石榴杏脯、綠豆蛋黃粒粒、黑森林、杧果栗子、士多啤梨、熱情果柚子和宇治金時，十六款口味一盒有齊。

迷你冰皮月餅 \$34/兩個

冰皮月餅口味多到可以系列分類：朱古力有酒心、榛子、特濃；芝士分別配上開心果、咖啡、香橙；奶凍有抹茶、芝麻、摩卡；還有布甸、忌廉粟米、法國血橙等，一包兩個，人多就可試多幾款，夠貪心了罷！