



皇玥

香港

IMPERIAL PATISSERIE

皇玥餅藝
共嚐心意



品牌故事

皇玥集團在2018年於香港創立，自設廠房製作優質的餅食產品。
2019年開設首間門市，2022年皇玥集團與鷹君集團聯合攜手，成立首個高級兒童食品的品牌——明玥，至今全港共有超過33間皇玥及明玥門店。

皇玥集團創辦人嚴運波博士，誠邀了餅藝大師葉永華大師傅及黎永冠大師傅加入，打造出一系列高品質的餅食——包括享譽盛名的皇玥月餅、精緻美味的蝴蝶酥、蜂巢蛋卷、脆曲奇及唐果子等餅食系列。

世界級獎項及殊榮

由皇玥餅藝大師團隊合力推出的流心奶黃月餅，自2019年起，連續數年勇奪「世界食品品質評鑒大獎」(Monde Selection)中勇奪最高級別獎項「最高金獎」，更是全世界唯有的流心月餅獲得這個最高殊榮。

除了月餅外，高品質的餅食也是餅藝大師團隊精心傑作，更在2022年榮獲「全球純粹風味評鑑」(AA Taste Awards)最高殊榮三星大獎，對皇玥餅食的味道和品質再次的肯定。



精緻嫁囍禮餅

皇玥的囍餅色彩鮮艷，寓意榮華貴氣，加上上乘的材料，匠人們精心製作，不同的餅食都傳遞着幸福的訊息。配合優雅時尚設計，提供多款中西合璧的囍餅選擇，包括唐果子、脆曲奇及蝴蝶酥的不同組合。



宮廷唐果子

唐果子，起源於唐代的傳統特色糕點。皇玥餅藝大師，反覆鑽研古代配方，以法國天然牛油、雞蛋、麵粉、蓮子、柚子、薑汁等不同的食材，以繁複的工序，烹調出秘製餡料。每一件唐果子，更是全人手搓皮包餡，慢火烘焗製成，滿載匠心工藝。



經典流心奶黃月餅

奶黃月餅之父葉永華大師傅，聯同黎永冠大師傅共同研發，打造出月餅皮、餡緊密結合，由外到內都散發濃郁奶黃香氣的「流心奶黃月餅」。

享譽盛名的皇玥月餅，嚴選上乘原料，製作工藝精巧。各款精緻矜貴的月餅包括——至尊系列、經典系列、時尚系列、低糖系列及傳承系列，每款均各具特色。

米芝蓮蝴蝶酥

特選頂級的法國天然牛油，牛油香味自然濃郁。加上選用頂級小麥粉，比一般蝴蝶酥有更香濃的小麥及牛油香味。米芝蓮星級團隊，經過多年不斷鑽研及調整酥皮的製作秘技，炮製出酥香鬆脆的蝴蝶酥。



香鬆蜂巢蛋卷

精心挑選新鮮的雞蛋、法國天然牛油等天然食材，與傳統蛋卷不同，蜂巢蛋卷對技術要求更高，我們採用古法炮製，精研數十道繁複工序。反覆調整配方超過50次，令蛋卷呈現蜂巢般的效果，口感更加酥鬆、層次非常豐富。



酥香脆曲奇

精心採用天然法國牛油、上等麵粉及鮮雞蛋為原料，結合中式桃酥的鬆脆可口及西式曲奇的濃郁牛油香味，改以精細的多重打發技巧，及多段慢火烘焗，使脆曲奇既能保持酥脆，同時還帶著濃郁的牛油香味。



掃瞄QR Code瀏覽
詳細門店地址



港島區 | 中環、中環街市、銅鑼灣駱克道、銅鑼灣利園山道、金鐘、灣仔、
北角、山頂

九龍區 | 尖沙咀、佐敦、旺角、奧海城、V Walk、黃大仙中心、荷里活廣場、
紅磡、觀塘

新界區 | 元朗、屯門、屯門V City、荃灣、沙田、大埔、上水、馬鞍山、
東港城、將軍澳中心、日出康城、東薈城



iPastry.HK



ipastry.hk



iPastry.com.hk