



皇玥

IMPERIAL PATISSERIE

香港



皇玥月餅
情繫至親



2023 月餅產品簡介



皇 玊 集 團 紮 根 香 港

致力於傳承餅藝文化，嚴選世界各地的頂級天然食材，
皇玊已榮獲ISO22000:2018及HACCP食品安全管理體系認證，
並堅持100%香港製造，食客食得安心又放心。

用精益求精的態度、嚴謹精巧的工序，
匠心製作每一件產品。秉承星級酒店服務理念，
為食客送上舒服、自然的美食體驗。

連續五年榮獲世界食品 「最高金獎」



世界食品品質評鑒大獎 (Monde Selection)，自1961年起，對眾多消費產品的品質進行分析、評估，並為其頒發獨一無二的標籤。每一年，超過80名知名專家以完全獨立的方式品鑒和測試來自世界各地的產品，是一個極具公正性與權威性的世界級別食品獎項，有「食品諾貝爾獎」之稱。

兩位大師合力推出流心月餅，憑藉出色的工藝，連續五年勇奪 Monde Selection 「最高金獎」，更是全港首個流心月餅獲此最高殊榮。



傳奇餅藝



大師聯手

皇玥月餅的成功，有賴一班專業的師傅團隊，
匠心製造的靈魂人物就是奶黃月餅之父葉永華大師傅及
其唯一傳承者黎永冠大師傅。

葉師傅曾任職香港半島酒店嘉麟樓點心部主管超過30年；
黎師傅曾於多間星級酒店擔任主廚並成為米芝蓮二星餅藝大師。
兩人擅長結合傳統餅藝與現代技術，與研發團隊，
攜手打造出精緻豐富的一系列月餅產品。

【奶黃月餅始創人】
葉永華大師傅

【米芝蓮二星大廚】
黎永冠大師傅





高貴禮盒 送禮體面

延續往年傳統，月餅禮盒選用全手工紙皮盒，透過繁複紙藝呈現出皮革紋理，邊緣以整齊車線作點綴，凸顯高貴格調。

各款禮盒以流行色系包裝，雙層正方形盒採用香檳金、琥珀橙和夢幻紫，盡顯優雅品味。雙層長形禮盒採用青瓷綠和天空藍，今年更加推出浪漫粉紅，增添時尚魅力。

四件裝月餅盒增添亮麗黃的設計，注入活力感。正方大盒改用嶄新設計，以粉紅色為主調，突破傳統印象。

佳節過後，月餅禮盒更可化身成美觀實用的首飾寶盒，送禮自用皆宜。

經典奶黃



流心昇華

奶黃月餅之父葉永華大師傅，聯同黎永冠大師傅共同研發，在經典正宗的奶黃月餅工藝上，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」。

除了皇牌流心奶黃月餅，兩位師傅也不斷研發一系列創新口味的流心月餅。

流心工藝 技術講究

將流心月餅的流心餡料做到恰到好處，工藝要求極高。既不可太「流」導致流心被其他餡吸收，影響口感；也不可太濃，導致流心餡凝結，失去了流心效果。兩位大師傅嚴謹的要求下，皇玥流心月餅經歷了上百次反覆研究和改良，才做到室溫下亦能呈現流心效果，色香味俱全。



流心薑汁月餅

精選優質新鮮生薑，研磨成薑汁餡料，辛而不辣。搭配香濃奶黃流心，加上月餅的酥香餅皮，口感層次更添豐富。



流心綠茶月餅

全新配方，綠茶味更香更濃，採用頂級綠茶，外皮包着自家製的綠茶餡料及綠茶流心，芳香濃郁，茶香撲鼻，融合牛油香氣，啖啖回甘。



流心奶黃月餅

葉永華師傅延續迷你奶黃月餅的經典力作。精選法國天然牛油與頂級鹹蛋黃秘製餡料，月餅由內而外散發濃郁奶黃及鹹蛋黃香味，奶黃流心如絲般柔滑。



流心芝麻月餅

嚴選顆粒飽滿的上品黑芝麻，經多重工序秘製成流心芝麻餡，芝麻香氣濃郁。



流心貓山王榴槤月餅

全新秘製配方，榴槤味濃郁超香，精選頂級貓山王榴槤，採用新鮮帶核果肉，全手工去核，保留純正榴槤果肉融入月餅，頂級貓山王榴槤與流心月餅完美結合。

至尊系列 皇者來臨

頂級、矜貴是至尊系列的代名詞，由包裝到食材都
用最名貴的原材料。全新推出的燕窩奶黃月餅，
採用全手工製作並限量發售，挑選頂級絲滑的燕
窩，浸發烹調後，融入香滑奶黃餡中，為月餅注入
新奇又奢華的內涵。珍貴的月餅襯以奪目的琥珀橙
色禮盒，配以經典的皇冠設計，展現出高貴優雅
的皇者品味。

皇至尊禮盒 (十一件裝)

配有皇玥手提袋

至尊月餅：燕窩奶黃月餅

傳承月餅：雙黃白蓮蓉月餅

流心月餅：流心奶黃、流心榴槤、

流心芝麻、流心薑汁、

流心綠茶月餅

HK\$
1,488

玥至尊禮盒 (九件裝)

燕窩奶黃月餅 + 流心奶黃月餅

HK\$
888



經典系列 高貴品味

經典系列糅合傳統及現代設計，與過往鐵罐月餅盒設計形成強烈對比，開創了新典範，成為經典之最。獨特的香檳金和琥珀橙雙層首飾盒以繁複紙藝打造，保留了充滿質感的皮革紋理，凸顯高貴品味。高雅禮盒盛載着8件月餅，極具氣派，尊貴體面。



經典流心雙輝月餅 (八件裝)
(流心奶黃+流心芝麻)

HK\$
438



流心奶黃月餅 (八件裝)

HK\$
428



碧綠流心雙輝月餅 (八件裝)
(流心奶黃+流心綠茶)

HK\$
438

時尚系列 精緻藝術

青瓷綠、天空藍及浪漫粉紅三款時尚配色，配合荷花、月兔及鶴鳥圖案封套，巧妙糅合流行元素及中式傳統。推出榴槤、芝麻、綠茶、陳皮紅豆沙等創新口味，讓人耳目一新。

迷你五仁月餅 (六件裝)

HK\$
358

經典流心雙輝月餅 (六件裝)
(流心奶黃 + 流心芝麻)

HK\$
368

真味流心雙輝月餅 (六件裝)
(流心奶黃 + 流心薑汁)

HK\$
368

迷你奶黃月餅 (六件裝)

HK\$
358

流心芝麻月餅 (六件裝)

HK\$
358

流心貓山王榴槤月餅 (六件裝)

HK\$
358

流心綠茶月餅 (六件裝)

HK\$
358

陳皮紅豆沙月餅 (六件裝)

HK\$
358

流心奶黃月餅 (六件裝)

HK\$
358



低糖系列 滋味健康

全新的低糖系列，經師傅研發多時終於面世，採用麥芽糖醇，大幅減低糖份並控制在5%之內，做到食得更健康。另外大師傅力求改變一般清淡無味的低糖產品定律，餡料和餅皮採用嶄新的食材配方，加上獨特的烘焗製法，令月餅在低糖之下仍能保持經典奶黃月餅般的軟滑口感和牛油幽香，做到不一樣的低糖月餅，今年更增加了低糖雙黃白蓮蓉月餅。

低糖雙黃白蓮蓉月餅 (四件裝)

HK\$
368

低糖奶黃月餅 (八件裝)

HK\$
428

低糖奶黃月餅 (四件裝)

HK\$
248

低糖碧綠雙輝月餅 (六件裝)
(低糖奶黃、低糖綠茶)

HK\$
368

低糖醇香四色月餅 (八件裝)
(低糖奶黃、低糖芝麻、低糖綠茶、低糖烏龍茶)

HK\$
438



傳承系列 包羅萬有

傳統雙黃白蓮蓉月餅及雙黃金黃蓮蓉月餅是月餅的始祖，也是最能顯示師傅全手工製作的用心。嚴選湖南寸三蓮，色澤上佳，金黃圓潤的鹹蛋黃，沿用繁複傳統做法，全人手搓製，將餅皮、蓮蓉、鹹蛋黃完美結合。經過多重烘焗逼出鹹蛋黃的油香，細膩化沙，感受到師傅超卓的工藝。

雙黃金黃蓮蓉月餅 (四件裝)

HKS
368

雙黃白蓮蓉月餅 (四件裝)

HKS
368

精選中秋禮盒 (二十四件裝)

(流心奶黃月餅、流心芝麻月餅、
蝴蝶酥、脆曲奇、蛋卷)

HKS
398



中秋禮盒匯聚皇牌餅食及月餅，
包括流心奶黃及流心芝麻月餅、
蝴蝶酥、脆曲奇、蛋卷。

禮籃系列

皇玥全新禮籃系列，設有不同的配搭選擇，配上全手工皇玥手提袋和心意卡，給收禮者一份驚喜和喜悅。



中秋特級禮籃

1. 皇至尊月餅禮盒
2. 蛋卷禮盒
3. 蝴蝶酥禮盒
4. 脆條精裝禮盒
5. 經典脆曲奇禮盒
6. 經典唐果子玉璫禮盒
7. 茗茶禮盒
8. 皇玥公仔
9. 皇玥手提袋 (大)
10. 皇玥收納包
11. 皇玥特級紅酒

HK\$
3,800
包運費

中秋金裝禮籃

1. 玥至尊月餅禮盒
2. 蛋卷精裝禮盒
3. 蝴蝶酥禮盒
4. 經典脆曲奇禮盒
5. 脆條精裝禮盒
6. 經典唐果子玉璫禮盒
7. 茗茶禮盒
8. 皇玥公仔
9. 皇玥手提袋 (大)
10. 皇玥特級紅酒

HK\$
2,980

包運費



中秋經典禮籃

1. 經典流心雙輝月餅(八件裝)
2. 蛋卷禮盒
3. 蝴蝶酥精裝禮盒
4. 經典脆曲奇禮盒
5. 脆曲奇精裝禮盒
6. 經典唐果子玉璫禮盒
7. 脆條精裝禮盒
8. 皇玥收納包

HK\$
1,380

門店自取



*圖片只供參考。專屬心意卡：每個禮籃配有心意卡。

— 價 目 表 —

系列	產品名稱	每盒件數	每件重量	產品內容	售價
至尊系列	皇至尊月餅禮盒	11 件裝	—	至尊月餅: 燕窩奶黃月餅 4 件 傳承月餅: 雙黃白蓮蓉月餅 1 件 流心月餅: 流心奶黃月餅 2 件、 流心榴槤、流心芝麻、 流心薑汁、流心綠茶月餅 各 1 件	\$1,488
	玊至尊月餅禮盒	9 件裝	45g	· 燕窩奶黃月餅 6 件、流心奶黃月餅 3 件	\$888
經典系列	流心奶黃月餅	8 件裝	45g	· 流心奶黃月餅 8 件	\$428
	經典流心雙輝月餅	8 件裝	45g	· 流心奶黃月餅 4 件、流心芝麻月餅 4 件	\$438
	碧綠流心雙輝月餅	8 件裝	45g	· 流心奶黃月餅 4 件、流心綠茶月餅 4 件	\$438
時尚系列	流心奶黃月餅	6 件裝	45g	· 流心奶黃月餅 6 件	\$358
	流心貓山王榴槤月餅	6 件裝	45g	· 流心貓山王榴槤月餅 6 件	\$358
	流心芝麻月餅	6 件裝	45g	· 流心芝麻月餅 6 件	\$358
	流心綠茶月餅	6 件裝	45g	· 流心綠茶月餅 6 件	\$358
	迷你奶黃月餅	6 件裝	45g	· 迷你奶黃月餅 6 件	\$358
	陳皮紅豆沙月餅	6 件裝	45g	· 陳皮紅豆沙月餅 6 件	\$358
	迷你五仁月餅	6 件裝	45g	· 迷你五仁月餅 6 件	\$358
	經典流心雙輝月餅	6 件裝	45g	· 流心奶黃月餅 3 件、流心芝麻月餅 3 件	\$368
	真味流心雙輝月餅	6 件裝	45g	· 流心奶黃月餅 3 件、流心薑汁月餅 3 件	\$368
低糖系列	低糖奶黃月餅	4 件裝	45g	· 低糖奶黃月餅 4 件	\$248
	低糖碧綠雙輝月餅	6 件裝	45g	· 低糖奶黃月餅 3 件、低糖綠茶月餅 3 件	\$368
	低糖奶黃月餅	8 件裝	45g	· 低糖奶黃月餅 8 件	\$428
	低糖醇香四色月餅	8 件裝	45g	· 低糖奶黃、低糖芝麻、 低糖綠茶、低糖烏龍茶月餅 各 2 件	\$438
	低糖雙黃白蓮蓉月餅	4 件裝	185g	· 低糖雙黃白蓮蓉月餅 4 件	\$368
傳承系列	雙黃白蓮蓉月餅	4 件裝	185g	· 雙黃白蓮蓉月餅 4 件	\$368
	雙黃金黃蓮蓉月餅	4 件裝	185g	· 雙黃金黃蓮蓉月餅 4 件	\$368
	精選中秋禮盒	24 件裝	—	· 流心奶黃及流心芝麻月餅 各 2 件、 原味及伯爵茶蝴蝶酥 各 4 件、原味及椰汁 蛋卷 各 3 件、牛油脆曲奇 6 件	\$398

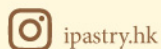


憑皇玥月餅券可到指定門店換領月餅
換領日期: 2023年8月1日至9月26日

月餅換領指定門店，可瀏覽：



查詢熱線: (852) 2217 3638





THE ARTISAN

明玥 匠心

由皇玥集團聯合鷹君集團於2022年創立的明玥，旨在將旗下朗廷酒店的米芝蓮美食延伸到生活每一個細節之中。逾百年歷史的朗廷酒店，始於1865年倫敦，至今已遍佈世界各地。「明玥」將秉承對美食的創新、用心與堅持，致力呈現卓越品質的美食體驗。

明玥的米芝蓮星級團隊，對美食力臻完美的追求、對食材的深入了解及研究，以匠人之心，為孩子打造一系列優質美味的食品。



明玥月餅系列

明玥的米芝蓮星級團隊，為你呈獻4款別具特色的月餅，以白兔、花卉雕花圖案及立體的玉兔為月餅盒的設計，除了流心奶黃月餅及流心蔓越莓月餅，更有以清新的鮮果為主題的柑桔奶黃、蔓越莓、紫甘薯及鳳梨月餅。

THE ARTISAN
明玥 匠心

明玥流心雙色月餅 (九件裝)
(流心奶黃 + 流心蔓越莓)

HK\$
438

明玥四色月餅 (九件裝)
(柑桔奶黃 + 蔓越莓 + 紫甘薯及鳳梨)

HK\$
438

明玥雙色月餅 (六件裝)
(柑桔奶黃 + 蔓越莓)

HK\$
368

明玥流心奶黃月餅 (六件裝)

HK\$
368





憑明玥月餅券可到指定門店換領月餅
換領日期：2023年8月1日至9月26日

中環街市店

香港中環皇后大道中93號中環街市1樓119號舖

金鐘店

香港金鐘道93號Lab Concept金鐘廊1樓B07號舖

尖沙咀店

九龍尖沙咀梳士巴利道18號 K11 MUSEA B2層B201-36號舖

旺角店

九龍旺角亞皆老街8號朗豪坊地庫2層22-23號舖



明玥 The Artisan



theartisan.hk



theartisan.com.hk