



【秋月光，桂飄香】

寒舍集團限量推出三款中秋月餅禮盒

6/30 起開始預購，8/11 前付款享 85 折優惠

秋夜月光明，桂花漫天香。今年中秋佳節，寒舍集團旗下：台北喜來登大飯店、台北寒舍艾美酒店、寒舍艾麗酒店、SUKHOTHAI 新光信義店、泰喜歡微風復興店及寒舍樂樂軒聯合推出三款「寒舍中秋月餅禮盒」，攜手為您獻上「紫月」廣式月餅禮盒(每盒六入 NT\$1,200)、「緋月」典藏月餅禮盒(每盒六入 NT\$990)及「碧月」蛋黃酥禮盒 (每盒八入 NT\$750)，邀請您與親友共同分享傳統秋節美味。寒舍餐旅南港展覽館營業所西點部行政主廚：黃福壽師父，遵循古法，堅持純手工用心製作多款風味獨具的月餅，除保留寒舍經典口味：「蓮蓉蛋黃」、「XO 蛋黃」外，更因應時節與食性推出「蜜棗乳酪」、「桂花蓮子」、「鳳梨奶黃」及「抹茶甘栗」等多款創新口味。三款禮盒以全新色彩重新詮釋寒舍「藏寶盒」經典，藉由現代藝術手法盤出古代皇室御用「緋絲」織製，象徵富貴團圓的牡丹圖騰，展現獨特雅緻古韻，並以清代「海月香盤」玉兔圓月搗藥圖增添童趣，整體形象優美典雅又不失歡樂寓意，中秋佳節，選擇寒舍中秋月餅禮盒，襯托您不凡品味。
6月30日起開放預購，8月11日前付款可享85折優惠。

金牌主廚，完美品質烘托您不凡品味

寒舍餐旅南港展覽館營業所西點部：黃福壽行政主廚，為維持寒舍中秋月餅完美口感及超高品質，至今仍堅持以純手工製作月餅，而紮實手工正是餅皮酥鬆、內餡綿密的主要關鍵。從原料挑選到月餅成型，堅持使用新鮮、美味的食材，包含具「中國第一蓮」美譽的湘蓮、純手工精製XO醬、台鳳四、五號土鳳梨及精選板栗...等，並選用具檢疫安全證明的鹹鴨蛋入餡，完全不添加防腐劑，製作出品質與美味兼具的各式月餅，讓您每一口都品嚐到令人懷念的難忘美味。「**食物的品質會反映你的心意，我們對食材的用心，客人一定吃得出來。**」黃師傅堅定的說。征戰過無數的烘焙大賽，金牌堆砌出的不是他的成就，而是對作品更負責的認真執著。對待每顆月餅就像親製的藝術品，永遠不放棄找尋食材之間美味的平衡，讓您從每顆寒舍中秋月餅中感受黃師傅的真心誠意。

HumbleHouse
TAIPEI

寒舍艾麗酒店



月餅禮盒設計理念則啟發於寒舍古董的收藏瑰寶，並結合藝術畫品、古玩器皿與時尚收納巧思，以「藏寶盒」傳遞珍藏寶鑑之卓越品味；運用**高貴嫣紫、胭脂緋紅與秋香碧綠**呈現出絢麗華貴的尊榮色澤。輔以清朝「海月香盤」玉兔圓月搗藥圖增添童趣，搭配緋絲盤出栩栩如生，象徵富貴團圓的牡丹花，圖騰以現代藝術展現刺繡工藝的古韻，雅緻風格絕對是仲秋時分表達情意與祝福的首選。

結合「傳統」與「創新」的廣式月餅

寒舍廣式月餅最大的特色為皮薄餡豐、口感柔潤細膩，外形金黃飽滿，內餡細膩緊實。香酥的餅皮，由新鮮鳳梨、檸檬、麥芽及蜂蜜等原料熬製成水果糖漿，再結合芝麻油與花生油精煉而成，經過烘烤後，輕薄餅皮閃耀金黃光澤，散發天然香醇的健康美味。

內餡口味保留「傳統」並大膽「創新」，延續經典的「**蓮蓉蛋黃**」、「**XO蛋黃**」兩款招牌口味，今年更特別推出「**蜜棗乳酪**」、「**桂花蓮子**」、「**鳳梨奶黃**」、「**抹茶甘栗**」等四款創新口味。「**蜜棗乳酪**」將棗泥與紅豆以完美比例搭配為餡，放入以綿密蓮蓉包覆的奶油乳酪，層層包裹的豐富口感，入口略帶撲鼻茶香，包您一試上癮！「**桂花蓮子**」以蓮蓉與紅豆巧妙搭配後，揉入雅香桂花，細膩蓮蓉紅豆餡與奶黃、芝麻口味麻糬等食材層層堆疊出的絕妙口感，餘韻繞樑，不絕於口。「**鳳梨奶黃**」黃師傅特選香味濃、纖維細、口感兼具酸、甜感的「台鳳四號」土鳳梨製餡，包入鹹甜奶黃餡，鳳梨馥郁香氣與微酸口感，搭配奶黃入口，創新美味，不容錯過！「**抹茶甘栗**」翠綠抹茶蓮蓉內餡，搭配果肉綿密、蜜香滑順的黃金糖漬甘栗，獨特抹茶風味與甘甜栗子，口感甜而不膩，香醇回甘。寒舍集團推出「**紫月**」廣式月餅禮盒含六大廣式月餅與「**緋月**」典藏月餅禮盒為兩大、四小的廣式月餅組合，提供Xo蛋黃、蓮蓉蛋黃、蜜棗乳酪、桂花蓮子、鳳梨奶黃、抹茶甘栗共六種結合傳統與創新的全新口味。

HumbleHouse
TAIPEI

寒舍艾麗酒店



「酥鬆成疊、層次分明」的蛋黃酥

除了廣式月餅之外，**蛋黃酥禮盒**亦是年年暢銷熱賣的經典商品。今年度推出的「**碧月**」**蛋黃酥禮盒**口味包含蓮蓉、XO以及棗泥桂圓。主廚十分講究鹹鴨蛋的品質，雖然製作過程費工耗時，但香氣飽滿的鹹鴨蛋卻是決定美味蛋黃酥的重要關鍵，堅持挑選具安全檢疫證明農場所出產的鹹鴨蛋，先將蛋黃洗淨後浸泡於高粱酒之中，除了能抑菌解腥，亦增添溫潤香醇的迷人風韻。主廚手工層層包覆烘烤而成的金黃色酥皮，搭配清甜細膩的蓮蓉、粵式鹹香的XO醬與天然滑順的黑棗果泥，每款經典內餡與酒香四溢的鹹鴨蛋完美結合，濃郁滋味縈繞口中，令人陶醉！

※6月30日起寒舍中秋禮盒開放預購，8月11日前付款可享85折優惠。
※提貨日於8月1日至9月5日止；購買10盒以上可享9折優惠，購買越多最高可享8折優惠；凡購買20盒以上，台北市內可享免費送貨一次。數量有限，售完為止。

寒舍中秋禮盒系列/品項介紹

品 項	口味介紹	價格
【紫月】 廣式月餅禮盒 (六入)	蓮蓉蛋黃 精選營養價值極高，並有「中國第一蓮」美譽的湘蓮搗碎為餡，搭配光滑油亮並略帶香醇酒味的鹹蛋黃，蛋黃鹹香搭配細緻綿密的蓮蓉內餡，經典美味待您鑑賞。	NT\$1,200
	XO 蛋黃 黃師傅嚴選北海道上等干貝、金華火腿與新鮮辣椒熬煮成秘製XO醬，後以四川朝天椒提香，獨家粵式風味，不藏私邀您共享。	
	蜜棗乳酪 將棗泥與紅豆以完美比例搭配為內餡，包入以綿密蓮蓉包覆的奶油乳酪，層層包裹的豐富口感，入口略帶撲鼻茶香，包您一試上癮！	
	桂花蓮子 蓮蓉與紅豆巧妙揉合後加入雅香桂花，細膩紅豆餡與奶黃、芝麻麻糬層層堆疊，碰撞出的絕妙滋味，餘韻繞樑，	

HumbleHouse
TAIPEI

寒舍艾麗酒店



	不絕於口。 鳳梨奶黃 黃師傅特選香味濃、纖維細、高甜度的「釋迦鳳梨」製餡，包入鹹甜奶黃餡，鳳梨馥郁香氣與微酸口感，搭配奶黃入口，創新美味，不容錯過！ 抹茶甘栗 翠綠抹茶蓮蓉內餡，搭配果肉綿密、蜜香滑順的黃金糖漬甘栗，獨特抹茶風味與甘甜栗子，口感甜而不膩，香醇回甘。	
【緋月】 典藏月餅禮盒 (六入)	兩大：蓮蓉蛋黃、XO 蛋黃 四小：蜜棗乳酪、桂花蓮子、鳳梨奶黃、抹茶甘栗 適合小家庭一同分享與品嚐，兩大經典口味蓮蓉雙黃、XO 蛋黃，搭配四小顆的蜜棗乳酪、桂花蓮子、鳳梨奶黃與抹茶甘栗，精巧珍品，邀您共享。	NT\$990
【碧月】 蛋黃酥禮盒 (八入)	蓮蓉蛋黃酥 (三入)、棗泥蛋黃酥 (三入)、XO 蛋黃酥 (二入) 寒舍中秋禮盒人氣商品，蛋黃酥外皮層層酥鬆，入口即化，內餡香濃綿密，搭配酒香四溢的鹹鴨蛋，口感層次豐富。	NT\$750

詳情或預訂請洽專線：

寒舍艾麗酒店 電話：(02)6631-8060，傳真：(02)6631-8088

HumbleHouse
TAIPEI

寒舍艾麗酒店