



中秋尝饼乐!



海天楼月饼

又是一年中秋，正是月明团圆时节，新加坡泛太平洋酒店(Pan Pacific Singapore)旗下中餐馆海天楼，不但推出多款新口味月饼，大厨们也精心打造了花好月圆中秋宴(Mid-Autumn Topas Set Menu, 2人份\$236)，6道菜品包括香煎鹅肝伴百花乳猪件、蜜椒煎小羊架、石锅脆米烧肉饭等等，饭后再来一道甜品—月饼，共度一个温馨难忘的夜晚。

新口味月饼：覆盘子巧克力冰皮月饼(1盒4个，\$68.80)、抹茶黑芝麻冰皮月饼(1盒4个，\$68.80)、刺番荔枝冰皮月饼(1盒4个，\$68.80)

招牌月饼：双黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$73.80)、单黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$69.80)、纯猫山王榴梿冰皮月饼(1盒4个，\$88.80)

售卖日期：即日起至10月1日(月饼)/9月17日至10月1日(套餐)

地点：酒店正门车道入口/海天楼中餐馆

电话：9009 5936(月饼)/6826 8240(套餐)

网址/电邮：dining.ppsin@panpacific.com(套餐)

大上海月饼

传统月饼吃腻了？那不妨尝尝看养颜滋润的燕窝月饼？大上海餐厅(Grand Shanghai Restaurant)推出3款新口味冰皮月饼中，就有一款以精选燕窝配搭幼滑杏仁制成的特色燕窝冰皮月饼，带给更多细腻口感。



新口味月饼：

特色燕窝冰皮月饼(限量版，1盒6个，\$68)、绿豆奶黄冰皮月饼(1盒6个，\$58)、芋蓉福果冰皮月饼(1盒6个，\$58)

招牌月饼：招牌酥蓉糖心脆皮月饼(1盒6个，\$68)、上海酥皮芋蓉脆皮月饼(1盒4个，\$60)、双黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$62)

售卖日期：即日起至10月1日

地点：大上海餐厅

电话：6836 6866

网址/电邮：restaurant@grandshanghai.com.sg

江南春月饼

月圆之日，不一样的中秋好礼。四季酒店(Four Seasons Hotel Singapore)的米其林中餐馆江南春，依旧严选上乘食材巧制4款经典传统口味，以及口感丰富的冰皮月饼，不同组合以满足不同人群和口味需求。哦...还有，你也可以选择哥本哈根有机起泡茶配搭月饼(售价从\$88起)，它是由丹麦获奖调酒师Jacob Kocemba和商业伙伴Bo Sten Hensen所开发，备有口感柔和的白银针茶、清爽的茉莉花和甘菊茶等等。



新口味月饼：荔枝覆盘子玫瑰冰皮月饼(1盒4个，\$88)、江南春精选冰皮月饼(1盒8个，各别为荔枝覆盘子玫瑰、猫山王榴梿、奶黄燕窝、榛果巧克力，\$88)

招牌月饼：招牌五仁烟鸭月饼(1盒4个，\$78)、双黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$80)、猫山王榴梿冰皮月饼(1盒4个，\$98)、奶黄燕窝冰皮月饼(1盒4个，\$88)

售卖日期：即日起至10月1日

地点：江南春

电话：6831 7253

网址/电邮：Four Seasons Hotel Singapore Mooncake 2020



万豪轩月饼

又是一年中秋，举杯邀明月，尝饼品酒乐融融！

作为名气响亮的酒店月饼之一，万豪董厦酒店(Singapore Marriott Tang Plaza Hotel)今年也不例外，继续推出“高颜值”的手工月饼系列，经典的食材配比，都能给予口味的碰撞。无论

是奢华的烘皮月饼抑或是香甜可口的冰皮月饼，以及以红金两色为主色调的雅致月饼礼盒，可是馈赠亲友或自享两相宜。

新口味月饼：精选金典黑松露法式火腿月饼和1瓶375毫升的法国罗兰百悦香槟(限量版，1盒4个，\$238)、精选金典黑松露法式火腿月饼(1盒4个，\$82)、枸杞子枣茸月饼(1盒4个，\$74)、玫瑰茶香冰皮月饼(1盒8个，\$74)、杏仁奶皇桂花冰皮月饼(1盒8个，\$72)、桔香海盐冰皮月饼(1盒8个，\$72)

招牌月饼：纯正猫山王榴槿冰皮月饼(1盒8个，\$84)、双黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$78)

售卖日期：8月27日至10月1日

地点：酒店正门预订处

电话：6831 4708

网址/电邮：www.celebratorydelights.com/mooncakes



玉楼月饼

新加坡富丽敦酒店(The Fullerton Hotel)为今年中秋推出了数款以本地美食为主的烘皮月饼和以水果创制的冰皮月饼的同时，也设计了独具匠心的粉彩月饼礼盒(备有经典和精装礼盒，价格方面稍有不同)，带来丰富的味觉和视觉体验！

新口味月饼：经典多层月饼礼盒(1盒4个，各别为五仁沙爹酱、辣虾米酱、香芒亚参酱和香兰椰丝煎蕊烘皮月饼，\$69.80)、五仁黑枣月饼(1盒4个，\$70/\$80)、橙皮豆沙凤梨月饼(1盒4个，\$70/\$80)、冰皮香橙咸金桔(1盒4个，\$70/\$80)、冰皮鸳鸯(咖啡奶茶，1盒4个，\$70/\$80)、冰皮仙草百香果(1盒4个，\$70/\$80)

招牌月饼：精装招牌限量版富丽敦黄金十月(1盒\$198，1个8黄大月饼和14个不同口味的迷你烘皮月饼)

售卖日期：8月18日至10月1日

地点：The Fullerton Cake Boutique

电话：6877 8943

网址/电邮：shop.fullertonhotels.com

櫻桃园月饼

风清月朗，赏月食甜饼！

新加坡文华东方大酒店(Mandarin Oriental Singapore)今年的月饼礼盒设计一如既往的韵味十足，口味的讲究也不例外，推出了传统和冰皮月饼各两款。

新口味月饼：鹿谷乌龙茶瓜子月饼(1盒2个/4个，\$48/\$84)、抹茶红豆月饼(1盒2个/4个，\$46/\$80)、櫻桃园双宝(1盒2个，有单黄低糖白莲蓉及抹茶红豆月饼，\$46)、迷你鲜果百香果冰皮月饼(1盒8个，\$78)、迷你乌龙茶杏脯冰皮月饼(1盒8个，\$78)

招牌月饼：双黄低糖白莲蓉月饼(1盒2个/4个，\$48/\$84)、迷你荔枝巧克力冰皮月饼(1盒8个，\$78)

售卖日期：即日起至9月29日

地点：文华东方大酒店

电话：6885 3500

网址/电邮：mosin-mooncakes@mohg.com



首都凯宾斯基月饼

新加坡首都凯宾斯基酒店(The Capitol Kempinski Hotel)今年一口气推出全新迷你烘皮和冰皮月饼。典雅大方的红色礼盒还可用作首饰盒。

新口味迷你月饼：冰皮1840朗姆鸡尾酒月饼(含酒精)(1盒8个，\$78)、冰皮提拉米苏(含酒精)(1盒8个，\$78)、冰皮70%法芙娜巧克力(1盒8个，\$78)、冰皮海盐焦糖(1盒8个，\$74)、冰皮荔枝玫瑰

(1盒8个，\$74)、冰皮猫山王榴槿(1盒8个，\$86)、白莲蓉蛋黄(少糖)(1盒8个，\$78)、白莲蓉澳洲坚果(少糖)(1盒8个，\$78)、红豆沙陈皮(1盒8个，\$74)、香兰瓜子(1盒8个，\$70)

售卖日期：即日起至10月1日

地点：首都凯宾斯基酒店

网址/电邮：www.shop-capitolkempinski.com



满福苑月饼

今年新加坡洲际酒店 (InterContinental Singapore) 推出的月饼特以本地传统特色食材入味, 如大家喜爱的煎蕊(Chendol)、黑糯米(Pulut Hitam)、榴梿糊(Durian Pengat)和香兰椰子咖喱(Pandan and Coconut Kaya), 打造出口感细腻柔滑, 精致优雅的玫瑰花冰皮月饼。

新口味月饼: 传统特色冰皮月饼Heritage Collection Snowskin Mooncake(1盒4个, 各别为煎蕊椰糖配红豆, 椰子和香兰果冻; 黑糯米-黑糯米配糖龙眼和椰子; 榴梿糊-榴梿配椰糖和蝶豆花; 香兰椰子咖喱-香兰咖喱酱中搭椰子咖喱酱, \$84)

招牌月饼: 双黄白莲蓉月饼(1盒4个, \$74)、低糖夏果莲蓉月饼(1盒4个, \$70)

售卖日期: 即日起至10月1日

地点: 满福苑专柜

电话: 6825 1131/6825 1132

网址/电邮: sinhb-festive@igh.com



良木园月饼

为成立120周年, 良木园酒店特推出限量版烘皮月饼和月饼套装大优惠! 以12颗金黄色咸蛋黄(每颗代表着酒店每一个十年)配香滑白莲蓉制成的大型烘皮月饼, 装在以金红精美花卉图案的奢华圆型月饼盒里, 尽显高雅。至于月饼套装(Legacy Bundle, \$120, 原价\$177), 就包括了1盒传统月饼组合(原价\$68)、1盒冰皮月饼组合(原价\$68)、2个日本番薯南瓜椰丝冰皮月饼(原价\$41)。

新口味月饼: 良木园周年庆12黄白莲蓉月饼(限量版, 每个\$108)、橙子葡萄冰皮月饼(1盒2个/4个, \$37/\$58)、日本番薯南瓜椰丝冰皮月饼(1盒2个/4个, \$41/\$66)

招牌月饼: 猫山王榴梿冰皮月饼(1盒2个/4个, \$57/\$90)、D24榴梿冰皮月饼(1盒2个/4个, \$47/\$72)、双黄白莲蓉月饼(1盒2个/4个, \$45/\$74)

售卖日期: 8月25日至10月1日(最后预订日期为9月24日)

地点: The Deli

电话: 6730 1868

网址/电邮: goodwoodparkfestive.oddle.me



香宫月饼

今年香格里拉酒店(Shangri-La Hotel)的月饼盒子让人眼前一亮。除了由著名艺术家Benny Ong特为酒店设计的限量版娘惹特色月饼礼盒, 那怀旧中国风浓的红色和清新优雅的绿松石色礼盒, 以及墨绿色附LED灯并可作为灯笼使用的礼盒, 是馈赠礼物的上佳之选。

新口味月饼: 著名艺术家Benny Ong联名限定娘惹特色月饼礼盒(1盒4个, 特色肉干、肉松和坚果风味月饼, \$118)、香传厨神系列-迷你纯素月饼(1盒8个, \$138)、香宫迷你冰皮月饼(1盒8个, 轩尼诗黑巧克力4个和柚子清酒4个, \$88)

招牌月饼: 限量版香格里拉招牌迷你奶皇燕窝(1盒8个\$120)、香宫四宝(1盒4个, 各别为低糖双黄白莲蓉、低糖单黄白莲蓉、低糖纯白莲蓉和精品五仁, \$80)

售卖日期: 即日起至10月1日

地点: 香格里拉酒店大堂

电话: 6213 4511/4473

网址/电邮: <https://bit.ly/SLSMooncake20>



宴庭月饼

一枚精致月饼, 承载着浓浓思念。

新加坡瑞吉酒店(The St. Regis Singapore)旗下中餐馆宴庭, 今年除了保留深受喜爱的传统口味以外, 倾情呈上四款纯手工精致冰皮月饼, 口感清爽, 诠释了品质在传统和创新之间的始终如一。而以明亮橙色、粉红和粉蓝作为主色设计, 既简约又充满现代感的礼盒也可作为首饰盒使用。

新口味月饼: 蜂蜜紫薯香橙柚子迷你冰皮月饼(1盒8个, \$78)、黑芝麻焦糖海盐迷你冰皮月饼(1盒8个, \$78)、皇室奶茶蜂蜜桂花迷你冰皮月饼(1盒8个, \$78)、绿茶乌龙茶迷你冰皮月饼(1盒8个, \$76)

招牌月饼: 顶级猫山皇迷你冰皮月饼(1盒8个, \$118)、夏威夷果仁低糖白莲蓉月饼(1盒4个, \$75)、五仁金华火腿月饼(1盒4个, \$82)

售卖日期: 即日起至10月1日

地点: 宴庭

电话: 6506 6852/9488 2741

网址/电邮: yantingrestaurant.com/midautumn2020



宴月饼

今年的中秋节，宴中餐馆依旧推出深受大家喜爱的月饼庆节！不仅有传统美馅如单黄、双黄、夏果白莲蓉，也有经典的榴莲口味，不同组合满足不同口味和需求。若不，也可从5款传统月饼中(单黄白莲、双黄白莲、夏果白莲、千层金芋、单黄千层金芋)，任选4款组成一盒(Mix & Match Set \$68)。

招牌月饼：千层金芋(1盒2个/4个，\$33/\$66)、单黄千层金芋(1盒2个/4个，\$34/\$68)、猫山王榴莲冰皮月饼(1盒2个/4个，\$49/\$98)

售卖日期：即日起至10月1日

地点：#05-02 National Gallery Singapore

电话：6384 5585/9769 4283

网址/电邮：<http://www.yan.com.sg/estore/mooncakes>

新故乡月饼

花好月圆，多年来，新加坡雅庭假日酒店(Holiday Inn Atrium Singapore)的新故乡都以低糖传统月饼而受到大家的喜爱。今年推出的新口味则以迷你冰皮为主打，口味令人耳目一新！

新口味月饼：迷你白莲蓉柑曼怡巧克力冰皮月饼(1盒6个，\$66)、迷你绿茶菠萝蜜巧克力冰皮月饼(1盒6个，\$66)

招牌月饼：低糖双黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$74)、娘惹榴莲冰皮月饼(1盒6个，\$66)

售卖日期：即日起至9月29日

地点：新故乡酒楼

网址/电邮：singaporeatrium.holidayinn.com/eshop



翡翠月饼

花好月圆，翡翠(Crystal Jade)除了推出传统经典口味之外，今年还精选了大家喜爱的食材入茸，添加了更多口感细腻、清新口味的冰皮月饼。此外，今年除了以银杏叶为题设计的两层雅致礼盒，还备有经典绿松石色和简洁型礼盒让你依喜选择。

新口味月饼：缤纷迷你冰皮月饼(1盒8个，各别为海盐焦糖、荔枝马丁尼、椰茸、香芋，\$68)

招牌月饼：低糖双黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$62/\$68)、低糖单黄白莲蓉月饼(1盒4个，\$56/\$62)、两全其美(1盒2个，各别为低糖单黄、低糖双黄，\$38)

售卖日期：即日起至10月1日

地点：全岛翡翠餐馆

网址/电邮：estore.crystaljade.com



夏宫月饼

新加坡丽晶酒店(Regent Singapore)的米其林中餐馆夏宫，继续为您呈献传统经典和创意月饼，外加可转化为灯笼的中式镂空窗花纹理的礼盒，为中秋增添浓郁文化气息的同时传递满满的幸福滋味。

新口味月饼：双果仁阿玛雷娜樱桃迷你冰皮月饼(1盒8个，\$82)、柚子椰香兰姆酒(1盒8个，\$82)、香橙松子(1盒8个，\$82)、杏仁双浓咖啡配马扎潘(1盒8个，\$82)

招牌月饼：黑芝麻冰皮月饼(1盒8个，\$80)、榴莲飘香冰皮月饼(1盒8个，\$80)、意大利帕马火腿肉松五仁月饼(1盒4个，\$86)

售卖日期：即日起至10月1日

地点：酒店大堂月饼摊位/夏宫

电话：6725 3283

网址/电邮：<https://www.regenthotels.com/regent-singapore/overview/news-events/regent-mid-autumn-2020>



微热山丘月饼

台湾人气品牌微热山丘(SunnyHills)的凤梨酥一直深受大家的喜爱，而其限量版凤梨奶黄月饼也是不容错过的！

从一堆传统月饼中脱颖而出，外形层次分明的凤梨花浮雕饼皮内是采用台湾土凤梨搭配咸蛋黄烘制的凤梨奶黄月饼，放入口里，那天然酸甜凤梨酱和顺滑的奶黄内馅，完美融合！

此外，与台湾艺术家Ramee合作设计的2020年中秋礼盒和礼盒，以温暖的黄色为主色，给予了简单、温暖的同时其抽屉式的双层设计，在吃完月饼后还可拿来收纳物品，很实在。限量版微热山丘凤梨奶黄月饼备有1盒6个(\$47)和1盒10个(\$32)，每一个都是独立的包装。

售卖日期：即日起

地点：SunnyHills at Raffles Hotel/Orchard Road #B2-27A, Ngee Ann City Tower B

电话：8522 9605

网址/电邮：<http://shop.sunnyhills.com.sg>

莆田月饼

莆田菜馆再次推出莲姐手工酥皮月饼(Putien Madam Leng)。采用来自泰国的槟榔芋以及日本的上等紫薯，新鲜食材再经传统手工艺打造，在层层酥皮包裹下的内馅，其口感皆绵密留香，回味无穷。此外，你也可以购买月饼套装(1盒4个月饼+128克的大红袍茶，\$150)，自享送礼皆宜。

售卖日期：即日起至10月1日

招牌月饼：槟榔芋酥皮月饼/紫薯酥皮月饼(1盒4个\$60/1盒2个\$32)、单黄槟榔芋酥皮月饼/单黄紫薯酥皮月饼(1盒4个\$62/1盒2个\$36)

地点：全岛14家莆田餐馆

网址/电邮：<https://inline.app/order/putien>



华厅月饼

中秋节，借月饼滋味传递祝福心意。乌节酒店(Orchard Hotel)华厅月饼依旧选取多种健康有机食材，融汇传统广式月饼风格，并以低糖制作，健康的同时并满足大家的不同口味喜好。

新口味月饼：麦梅冰皮月饼(1盒8个\$70)

招牌月饼：白莲香槟冰皮月饼(1盒8个\$70)、奶黄咸蛋冰皮月饼(1盒8个\$70)、陈年花雕蓝莓冰皮月饼(1盒8个\$70)、低糖双黄夏果白莲蓉月饼(1盒4个\$76)、低糖单黄夏果白莲蓉月饼(1盒4个\$74)、招牌五仁月饼(1盒4个\$74)

售卖日期：即日起至10月1日

网址/电邮：www.bit.ly/OHSMillenniumMooncakes 或 bit.ly/OHSTakeaway



乐天月饼

今年乐天餐饮集团(Paradise Group)除了再次推出一系列传统手工制作，不含防腐剂的烘皮月饼，也一口气推出四种不同口味的果酒冰皮月饼和大家一起同庆中秋！

新口味月饼：日本柚子清酒(1盒8个\$62)、百香果乔亚酒(1盒8个\$62)、白蜜桃甜酒(1盒8个\$62)、红樱桃白兰地酒(1盒8个\$62)

招牌月饼：迷你奶黄月饼(1盒8个\$56)、潮州经典芋泥月饼(1盒4个\$54)、经典传统烘皮低糖月饼(1盒4个\$54-\$64，备有香纯白莲蓉、单黄白莲蓉、双黄白莲蓉、至尊五仁、花好月圆五种选择)

售卖日期：即日起至9月30日

地点：全岛乐天餐饮集团餐馆(除了乐天小香港粥面家、乐虾拉面家与乐牛分店)

网址/电邮：festive@paradisegroup.com.sg



MDM LING月饼

今年Mdm Ling Bakery推出了不一样的月饼应节，除了以蛇和梯子棋盘游戏为主题的月饼铁盒(附带骰子和棋子)，还推出了以饼干激发灵感制作的数款特色曲奇月饼，外加与艺人赖怡伶的Teabrary茶饮的搭配合作，三管齐下，尝饼品茶玩游戏，全家乐融融。

新口味月饼：潮州千层虾米香莲蓉酥皮月饼(1盒2个/4个，\$28/\$56)、巧制招牌年饼珍宝精选(备有家乡咖啡香少糖、喜马拉雅盐巧克力杏仁、紫薯翡翠、芝麻白莲蓉，1盒2个/4个，\$28/\$56)

招牌月饼：辉煌顶级猫山王榴梿冰皮月饼(1盒8个\$88)、潮州千层芋泥酥皮月饼(1盒2个/4个，\$28/\$56)、传统杏仁莲蓉月饼(1盒2个/4个，\$28/\$56)、单黄传统杏仁莲蓉月饼(1盒2个/4个，\$28/\$56)

售卖日期：即日起至10月1日

电话：8468 0201

网址/电邮：www.mdmlingbakery.com 或 sg@mdmlingbakery.com

