

## 鍍上黃金外衣

吉隆坡文華東方酒店  
• Mandarin Oriental KL

今年，吉隆坡文華東方酒店推出特別版黃金月餅，外型鍍上「亮金金」的金箔粉，成為城中最奢華月餅。這款披著黃金外衣的月餅，內層卻是平實的單黃蓮蓉月餅，吃起來雖甜膩，但勝在送禮體面大方，要買要提早預訂。論口感，海鹽焦糖黑巧克力月餅和咖椰巧克力月餅的口碑不錯。另外，3款迷你冰皮月餅：冰皮藍皮南瓜蓮蓉、冰皮奶黃芝麻月餅和風味冰皮榴槿月餅，各有擁護者，至於奢華的冰皮燕窩斑蘭月餅，則要提前預訂才吃得到。

電話：03-21798885 售價：20令吉起



## 傳統最對味

吉隆坡凱煌酒店• Concorde KL

今年，吉隆坡凱煌酒店不走花俏路線，做的是實在美味的傳統月餅，推出10種傳統的口味，包括紅豆沙、純蓮蓉（單或雙黃）、翡翠蓮蓉/班蘭蓮蓉（單黃）、白蓮蓉（單黃）和芝麻蓮蓉。冰皮方面，只推出一款冰皮貓山王。這款曾獲票選為最佳冰皮榴槿月餅，擁有超高人氣，100%純正貓山王榴槿配Q彈冰皮，每粒重180克（淨價42令吉）。此外，今年的月餅包裝也費盡心思，復古的圓錐型的中華風鐵罐子，3種不同顏色的玻璃如紫、橙及粉紅，成了一個多用途的精緻包裝，既可成裝飾品又可化為家中的擺設。

電話：03-21448750 售價：98令吉至168令吉（每罐4粒）



## 驚艷火鳳凰

吉隆坡希爾頓酒店• Hilton KL

今年，吉隆坡希爾頓酒店的冰皮月餅，皮薄餡美，比其他的月餅整整薄透一半。最高人氣的冰皮貓山王，採用彭亨勞勿的A級貓山王，純度達99%，每粒淨價42令吉。另外，今年新口味——火鳳凰，在紅白交錯的冰皮裡，先裹上一層蓮蓉，然後由肉鬆、香茅、東炎醬製成的內芯，甜中包覆惹味的鹹味，味道拿捏恰好，聽起來很怪，但吃起來卻教人驚艷。此外，去年的人氣王——冰皮藍莓芝士玉環，藍莓芝士搭配巧克力吹脆片，雖是舊作，但是味道讓人念念不忘，所以今年繼續開賣，讓人解饞。

電話：03-22642515 售價：27令吉起



## 銷魂威士忌

雲頂世界• Resorts World Genting

今年，雲頂世界推出5款新口味月餅，其中最受推崇的是巧克力威士忌月餅。這款印有雲頂世界50週年慶標誌的五角形月餅，白蓮蓉裹著苦澀的黑巧克力內餡裡，調和了芝華士12年蘇格蘭威士忌（Chivas Regal 12），味道更銷魂帶勁。另一款以健康天然為概念的甜菜根馬蹄金蜀蓉，以玉米、馬蹄和蓮蓉搗碎成外餡，內裹甜菜根、芒果、綠豆片及南瓜子製成的內餡，玉米的味道在嘴裡化開，清香十足。

電話：03-2718 1118  
售價：每粒12令吉至16令吉90仙  
\*凡購買50盒（每盒粒）以上可獲30%折扣。

報導  
謝秀婷

# 個性月餅

# 玲瓏出擊

轉眼之間，中秋的腳步靠近了。今年的中秋月餅戰，早在兩個月前已經開打了，各家各施各法，為冷颼颼的行情持續加溫。如果你還在舉棋不定，不確定想買哪家月餅，那就快來看看今年的月餅情報吧！



## 精制餅皮 吉隆坡洲際酒店• InterContinental KL

在酒店餐飲業裡，做月餅是點心師傅的職責。吉隆坡洲際酒店的點心師傅羅天送，已經做了超過20年的月餅。他指出，以往點心師傅各出奇招，以不同食材組合出各式內餡，但是今年的市場趨勢，則將焦點轉移至餅皮上。今年，他推出的幾款新口味月餅，重點不在內餡而在餅皮上，像是伍仁月餅，黑亮的外皮由竹炭、麵粉和綠豆粉混合烤制而成；另一款翡翠鹹豆蓉月餅，蜜桃紅的外皮由綠豆粉和杏仁

粉調成，清香的班蘭翡翠緩杏仁的味道，味道搭配極好。貓山王月餅今年依舊大熱，吉隆坡洲際酒店卻不跟風，推出迷你冰皮紅蝦奶油榴槿，味道雖不如貓山王霸氣，但是勝在價錢親民，每粒淨價25令吉。此外，迷你冰皮栗子山楂黃梨月餅，栗子泥混合山楂粉，芯是黃梨醬，味道酸甜解膩，把它留在最後吃是最完美的結束。

電話：03-27826000 售價：20令吉起



## 低糖水果餅皮

八打靈再也希爾頓酒店• Hilton PJ

今年，八打靈再也希爾頓酒店推出5款傳統的燒皮月餅及6款冰皮月餅。冰皮榴槿月餅當道，桃苑順應市場推出的貓山王榴槿，純度很高，售價定在34令吉，極具競爭力。除了榴槿月餅，點心師傅做的冰皮火龍果月餅，味道同樣討喜。值得一提的是，桃苑做的全都是低糖月餅，吃起來不至於太甜膩。

電話：03-79559122 售價：17令吉起



## Tokyo Street, Pavilion 月餅嘉年華

今年，柏威年廣場（Pavilion）6樓的東京街（Tokyo Street），舉辦一場別開生面的中秋嘉年華，現場有至少19家月餅攤位及燈籠攤。在這裡，你可以搜羅到琳琅滿目奇趣造型和口味月餅，讓這個中秋賞變得更好玩有趣。

### 1. Komugi

日式甜品專賣店Komugi推出4款日式口味月餅慶中秋，分別有抹茶月餅、黑炭咖啡月餅、蓮蓉月餅和紅豆月餅。抹茶的味道清香，帶有濃郁抹的茶香味，深受愛茶人士的歡迎；而喜歡咖啡的人，則傾心於黑炭咖啡月餅，原來蓮蓉配上咖啡，也很對味。這幾款的月餅味道偏甜膩，但是日式禪風的深藍色包裝，卻彰顯了送禮品味。售價：85令吉（一盒4粒不同味道月餅）

### 2. 谷城餅棧

吉蒂貓控快看過來！谷城餅棧今年推出烤皮及雪域風味月餅，全都印有吉蒂貓的樣子。烤皮月餅增加了2款新風味，分別是膠原蛋白白蓮蓉紅豆蔓越莓和高級堅果沙爹。5款雪域風味包括魔幻巧克力、I love Avocado、特級貓山王冰皮榴槿、黑森林櫻桃巧克力及膠原蛋白白蓮蓉麻糬

紅豆蔓越莓，吃起來像是在咬著冰涼的冰淇淋一樣，也很受年輕人歡迎。隨4粒月餅附送精美的Hello Kitty鐵盒，讓女孩們愛不釋手。售價：68令吉（一盒4粒月餅）

### 3. TWG Tea Salon & Boutique

TWG Tea今年推出4款手工茗茶月餅：星宿之秋（Constellation）包裹加入獅城早餐茶的細膩香醇蓮蓉餡、鹹蛋黃與烤瓜子；月光之韻（Moonlight）包裹加入御選普洱茶的細緻黑芝麻餡，撒上黑白兩色芝麻粒，香甜芝麻香氣擴散在口中；滿獲之怡（Harvest）包裹杏仁、榛果、夏威夷果仁、山核桃，與蓮蓉內餡，融合帶有堅果、柑橘與莓果香氣的兄弟俱樂部茶。燃炎之耀（Fire）包裹白蓮蓉與開心果泥佐巴黎-新加坡茗茶內餡，滿佈蔓越莓果干，酸甜開胃。售價：165令吉至175令吉

### 4. Moo Cow

主打霜降酸乳酪的Moo Cow，今年首次推出6款冰皮月餅，分別是黑芝麻、班蘭、南瓜、甜薯、白蓮蓉和紅豆冰皮月餅。據稱，月餅內餡融合了酸乳酪，但是吃起來的味道不明顯。店員指稱甜薯和紅豆口味最受歡迎，甜度拿捏恰好，吃起來不會太過甜膩，給人一股新鮮感。售價：每粒6令吉90仙

### 5. Godiva

比利時皇室御用巧克力品牌Godiva應節推出2款黑巧克力月餅：柑橘抹茶香脆黑巧克力月餅及柑桔紅茶香脆迷你黑巧克力月餅。柑橘抹茶口味加上暖麥，搭配開心果碎的抹茶慕斯，口感豐富；紅茶口味的內層的柑桔白巧克力慕斯，加入大豆果仁碎和香茅，以獨特的亞洲滋味慶中秋。售價：70令吉至1359令吉

