

盆菜系列

盆菜源自新界圍村，極具地方風味特色。鴻星取圍村盆菜為靈感，於一九九零年始創現代鮑魚盆菜，加入原隻鮑魚、花膠、海參及瑤柱等十八種珍饈，並由大廚精心烹調，滋味滿載。



外賣附送原味鮑魚汁
• 金裝盆菜3袋 • 銀裝盆菜2袋

一九九零年
鴻星始創

原隻30頭鮑魚金裝盆菜 (12隻鮑魚) — 12位用	外賣價HK\$	\$2,288
原隻30頭鮑魚銀裝盆菜 (6隻鮑魚) — 6位用		\$1,388
一品金裝盆菜 — 12位用		\$1,838
一品銀裝盆菜 — 6位用		\$1,088
如意上素盆菜 — 6位用		\$788

*敬備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

海味系列

鮑魚是四大海味之首，為中國傳統的珍貴食材。鴻星嚴選優質鮑魚，由名廚精心烹調，令味美彈牙的鮑魚同時具備濃郁鮮香。分別推出禮盒裝及罐裝即食鮑魚兩系列，適合送禮及自家享用。



即食極品鮑魚 (澳洲鮑魚兩隻裝，約200克)	HKS	\$628
貢品海珍鮑魚 (10頭)		\$328
紅燒一口鮑 (4頭/5頭/6頭)	(每罐)\$98	(4罐)\$348
即食紅燒貢品鮑魚 (6隻裝)	(8隻裝)\$418	(8隻裝)\$388

應節美食



鴻運乳豬全體	外賣價HK\$	每隻\$718
酒釀脆皮鴨		每隻\$228
大利雞+燒肉 (走地雞1隻，腩肉約1斤及豬腩1條)		每份\$298
百花炸蟹拑 (6隻)		每份\$268
脆皮燒腩肉 (腩肉約1斤)		每份\$148

*敬備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

家傳靚湯



無添加味精
及防腐劑
加熱5分鐘
即可飲用



原隻乾鮑系列	原隻乾鮑翅頭燉老雞 (400克)	每盒HK\$	\$62
	原隻乾鮑象拔蚌燉豬脷 (400克)		\$62
	原隻乾鮑螺片燉老雞 (400克)		\$62
	杏汁燉豬肺 (400克)		\$52
	蟲草花瑤柱燉老雞 (400克)		\$52
	花膠海底椰燉竹絲雞 (400克)		\$52
	淮山熟地水魚燉老雞 (400克)		\$52
	猴頭菇螺片燉豬脷 (400克)		\$52
	石斛紅蔘燉豬脷 (400克)		\$52
	鯪魚赤小豆粉葛燉豬脷 (400克)		\$42
家常系列	栗子玉米燉豬脷 (400克)		\$42
	金瓜燉魚湯 (400克)		\$42
	靈芝燉老雞 (400克)		\$42
	薏米青紅蘿蔔燉西施骨 (400克)		\$42
	茶樹菇栗子燉老雞 (400克)		\$42
	海底椰雪梨燉乳鴿 (400克)		\$42
	霸王花燉豬脷 (400克)		\$42
	雜菌海帶湯 (400克)		\$42
	家傳靚湯禮盒裝		\$228

*敬備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

精美中秋禮籃



典貴禮籃	每籃HK\$	\$688
尊貴禮籃		\$1,288
極品海味禮籃		\$1,888

「典貴禮籃」只限自取，如需送貨，另加\$200運輸費
「尊貴禮籃」及「極品海味禮籃」可享免費送貨
送貨地點只限香港境內，不包括馬灣、東涌、機場區及離島

*圖片只供參考



更懂細節

鴻星月餅



042918

初心

不苟絲



沒有因為走得太遠
而忘記出發一刻的態度

「以前媽媽頂著做糕點，雖然硬硬面對人客，但我每日一定要燙直件廚衣。」有一次布師傅這樣說。
布師傅接著解釋：「做好一個月餅，有好多項碎事要注意。燙直件廚衣，等於每日工作前提醒一次自己，要認真對待每一項細節。」
幾十年了，沒有因為走得太遠而忘記出發一刻的態度，就是布師傅這份初心，守持細節，讓鴻星月餅一直打動人心。



布慕師傅
鴻星月餅餅藝總監

蓮子

寸三



細節解讀

- 採用湖南湘潭寸三蓮子，每三顆約長一寸，自唐代起，寸三蓮子即為上貢的特別蓮子。
- 精磨回來的寸三蓮，由技藝精湛的鴻星餅師經水瀝、搥衣、去芯、精磨、研磨、炒熟、靜放七道工藝，完全不摻合雜質的上等月餅蓮蓉始大功告成。
- 白蓮蓉綿密軟滑，黃蓮蓉甘醇香甜，製作上的區別在於白蓮蓉炒熟講究火候適時，而黃蓮蓉則要混入蔗糖水以加倍時間煮煉，各有精彩。



- 尊貴金箔雙黃白蓮蓉月餅 (標準四個裝) 每盒HK\$ **\$318**
- 雙黃白蓮蓉月餅 (標準四個裝) 每盒HK\$ **\$288**
- 雙黃蓮蓉月餅 (標準四個裝) 每盒HK\$ **\$278**
- 雙黃白蓮蓉月餅 (標準單個裝) 每盒HK\$ **\$76**

*收備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

金箔

金石川



細節解讀

- 採用日本石川精製食用金箔。
- 金箔色澤華麗大方，綴上幾片，即令一個中秋月餅平添一份意料之外的驚喜。
- 《本草綱目》記載「食金，鎮精神，堅骨體，通利五臟邪氣。」故服用金箔能生寧神健體之效。



- 迷你金箔全黃白蓮蓉月餅 (八個裝) 每盒HK\$ **\$186**
- 迷你金箔全黃紅荳蓉月餅 (八個裝) 每盒HK\$ **\$186**
- 迷你金箔低糖白蓮蓉月餅 (八個裝) 每盒HK\$ **\$186**
- 迷你金箔全黃白蓮蓉月餅 (孖寶裝) 每盒HK\$ **\$60**

*收備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

蛋黃

油鬆足



細節解讀

- 採用天然草木灰經約四十天靜放醃製，蛋黃因而呈流沙質感。
- 加入蝦子、海螺等甲殼類海產到餡料中，使母鴨食用後所產的鴨蛋蛋黃呈自然的橘紅色。



- 迷你金莎奶黃月餅 (八個裝) 每盒HK\$ **\$198**
- 迷你金華火腿瑤柱月餅 (八個裝) 每盒HK\$ **\$208**
- 七星伴月禮盒 每盒HK\$ **\$358**
 雙黃白蓮蓉月餅標準裝一個 | 迷你金箔全黃紅荳蓉月餅兩個
 迷你金箔全黃白蓮蓉月餅三個 | 迷你金華火腿瑤柱月餅兩個

*收備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

原味臘腸

將上等豬精肉切丁醃漬，灌入天然腸衣內乾製，為了長期儲存肉食而研創出的臘腸，流傳之下已成為風味迷人的一種中華美食。鴻星鮮肉臘腸，尊重古製法每一個細節，改良用三七肥瘦比例製作，以鬆嫩而微帶嚼勁的絕妙口感，以及來自玫瑰露酒的特濃甜香，成為市場上自樹一幟的臘腸品牌，廣受歡迎！



買二送一

- 原味鴛鴦臘腸 (12條裝) 每盒HK\$ **\$218**
鮮肉臘腸6條及鮮鴨腸6條
- 原味鮮肉臘腸 (12條裝) 每盒HK\$ **\$218**
- 原味鮮鴨腸 (12條裝) 每盒HK\$ **\$218**
- 原味鮮鵝肝腸 (10條裝) 每盒HK\$ **\$218**

*收備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考

特色臘腸

盛放尊貴黑色「味」力，將被喻為「黑鑽石」的黑松露及味如蜜饴的黑蒜，融於傳統鮮肉臘腸內，配搭粉貴，香氣馥郁，猶如品嚐一道奢華的法式美饌。



天然腸衣
玫瑰露酒



- 黑松露鮮肉臘腸 (4條) 每盒HK\$ **\$72**
- 黑蒜鮮肉臘腸 (4條) 每盒HK\$ **\$72**

送禮佳品



- 福壽蟠桃 (全黃蓮蓉包6個) 每盒HK\$ **\$108**
- 自家製XO醬禮盒 (兩樽裝) 每盒HK\$ **\$238**
- 自家製醬料禮盒 每盒HK\$ **\$288**
XO醬、蝦乾辣油、紅糟醬及鹹柑橘各1樽

*收備各款禮券，歡迎訂購 *圖片只供參考



2019 中秋食品訂購表 (優惠期至2019年9月3日)

香港教育大學或前師範院校校友-優惠

產品詳細歡迎到鴻星網上店參閱(<http://eshop.superstargroup.com.hk>)

送遞資料

訂購日期:

原價 (HK\$)	特早價 至 7月21日	優先價 至 9月3日	數量 (券)	總額 (HK\$)	原價 (HK\$)	企業價	數量 (券)	總額 (HK\$)
雙黃白蓮蓉月餅(4個)	308	190	208		家常系列	茶樹菇粟子燉老雞湯	42	\$170/ 5張
雙黃蓮蓉月餅(4個)	298	185	202	栗子玉米燉豬展湯				
尊貴金箔雙黃白蓮蓉月餅(4個)	338	215	238	金瓜燉魚湯				
迷你金莎奶黃月餅(8個)	208	152	160	薏米青紅蘿蔔西施骨湯				
迷你金箔全黃白蓮蓉月餅(8個)	188	140	150	海底椰雪梨燉乳鴿湯				
迷你金箔全黃紅荳蓉月餅(8個)	188	140	150	鯪魚赤小豆粉葛燉豬展湯				
迷你金箔低糖白蓮蓉月餅(8個)	188	140	150	雜菌海帶湯				
迷你金華火腿瑤柱月餅(8個)	228	160	168	霸王花燉豬展湯				
七星伴月禮盒	368	282	288	滋補系列	蟲草花瑤柱燉老雞湯	52	\$220/ 5張	
雙黃白蓮蓉月餅(單個裝)	80	52	54		天麻川芎白芷燉魚湯			
迷你金箔全黃白蓮蓉月餅(孖寶月餅)	62	46	48		杏汁燉豬肺湯			
雙星盈月流心月餅(8個裝)	268	208	228		靈芝黨參燉老雞湯 NEW			
即食紅燒貢品鮑魚(6隻裝)	418	388			淮山熟地水魚燉老雞湯			
即食紅燒貢品鮑魚(8隻裝)	388	360			猴頭菇螺片燉豬展湯			
原隻30頭鮑魚銀裝盆菜(6位)	1388	1188			石斛紅蔘燉豬展湯			
原隻30頭鮑魚金裝盆菜(12位)	2288	2048		乾鮑系列	原隻乾鮑翅頭燉老雞湯	62	\$270/ 5張	
一品銀裝盆菜(6位)	1088	1028			原隻乾鮑象拔蚌燉豬展湯			
一品金裝盆菜(12位)	1838	1698			原隻乾鮑螺片燉老雞湯			
如意上素盆菜(6位)	788	728		花膠系列	花膠螺頭燉豬展 NEW	62	\$270/ 5張	
大利雞+燒肉	298	258			花膠淮山燉元蹄 NEW			
酒釀脆皮鴨	228	198			花膠海底椰燉竹絲雞			
脆皮燒腩肉(約1斤)	148	130		禮籃	尊貴中秋禮籃	1288	1200	
鴻星乳豬全體	718	628			極品中秋海味禮籃	1888	1750	
百花炸蟹拑 6位用	268	238		所有家傳靚湯禮券 - 可兌換時於門市選擇口味				
福壽蟠桃(全黃蓮蓉包6隻)	108	98		凡購買任何產品每滿HK\$800, 送鴛鴦臘腸禮券 1張(鮮肉及鮮鴨臘腸)(12條裝) (定價:HK\$218)(多買多送,送完即止)				
原味鮮肉臘腸12條	218	126		總金額:	總券數:	**如欲大量訂購 會有額外折扣優惠及專人跟進 歡迎致電查詢: 2611 0661李小姐 / 2611 0641王小姐		
原味鮮鴨臘腸12條	218	126						
原味鴛鴦臘腸(鮮肉及鮮鴨臘腸)12條	218	126						
原味鮮鵝肝腸10條	218	126						
黑松露鮮肉臘腸(4條)	72	60						
黑蒜鮮肉臘腸(4條)	72	60						

送遞地址:

速遞 郵遞 郵遞(掛號)

送遞日期

公司名稱:

聯絡人/ 電話

訂購細則:

- 填妥訂購表傳真至2628 0313，或電郵eshop@superstargroup.com.hk 與營業員訂購。
- 此優惠不適用於親臨鴻星海鮮酒家及其他銷售點購買。
- 優惠價訂購截止日期: 2019年9月3日。
- 禮券最後兌券日期: 2019年9月10日(月餅) · 2020年12月31日(湯) · 2020年1月21日(臘腸) 及 2020年2月29日(其他)
- 凡訂購滿\$400可獲免費送遞服務(不包括離島區)。
- 若訂購未能滿\$400，需加\$50獲取送遞服務(不包括離島區)。
- 訂單一經確認，便不可再作任何更改。若未能聯絡閣下，此單將自行作廢。
- 如需上門用信用卡付款，需另加收\$50附加費。
- 送遞日期由訂單確定後最少3個工作天開始計算。
- 如有任何爭議，鴻星食品保留最終決定權。

付款方法:

現金(送件時將總金額交予速遞員，請備足夠金額，不設找續。)

網上信用卡Paypal付款

電郵地址: _____

支票 - 不適用於住宅區

(抬頭請填寫「金熙貿易有限公司或Gold Hill Trading Limited」)

入數 (恆生銀行 · 戶口號碼:230-171886-001)

(在入數紙上填上姓名及聯絡電話，傳真至 26280313及致電26280080確認)

客戶服務員會於1個工作天內致電確認訂單事宜。如尚未收到我們確認，請在辦公時間內(星期一至五 9:30am-6:00pm) 致電2628 0080查詢。

聯絡人: _____ (先生/女士) (如資料同上,不用填寫)

聯絡電話: _____ / (手提電話): _____

此訂購表可影印使用 · 上述所有細則 · 如有任何更改 · 恕不另行通知。