



職人工法·技的傳承

「揉麵、製餡、桿皮、烘烤」每一塊餅的品味深度，
深藏皇樓對傳統工法的執著與創制，每一塊餅的
層次與美，蘊含皇樓對新人的祝福。

經典糕點·味蓄的感動

漢式糕餅起源於三國戰亂時代，幾經數百年的歷
史傳承至今，引述老祖宗的智慧，經過職人之手不
斷改良、創新、用心製作。隨著時代變遷，皇樓的經
典美味呈獻於舌尖，歷久彌新，值得細細品嘗延
續來自味蓄的感動，共同寫下更多扣人心弦的糕
餅故事。

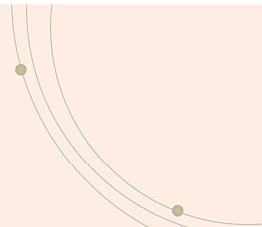
時尚東方在皇樓

Chic Oriental Style

皇樓於1997年正式於臺灣邁開拓餅的脚步，承襲頤續
自唐朝《煎餅》的重禮重情精神，皇樓自創立之初持續
推陳出新向民眾推出東方尊爵糕點，岱岱獻禮；滿歲周
月，皆有皇樓常伴您渡過各種人生重要的時刻，以味覺的
記憶標誌新的轉折以迎向未來的起點；皇樓致力於
讓老傳統添新感受，老餅也增添新情意！

The Emperor took our first step in Taiwan, 1997. We follow the
spirit of ancient Dynasty Zhou, which重视 gift-giving custom,
and constantly make exquisite Chinese pastries to serve our
clients. The Emperor serving incredible desserts accompanies
with you all the important moments of your life, dedicating itself
to making old traditions new.

· · ·	02	目次 Contents
·· ·	03	時尚東方 Chic Oriental Collection
·· · ·	09	經典奢華 Luxury Classic Collection
·· · · ·	13	緣定系列 Fate Collection
·· · · ·	16	永恆優雅 Eternal Elegance Collection
·· · · ·	22	日頭餅 Han Bing
·· · · ·	24	特色單品 Oriental Pastry Boutique
·· · · ·	26	婚禮配件 Wedding Presents
·· · · ·	29	婚禮習俗 Wedding Customs



喜蝶 雙層盒

美麗、雍容的薔薇花，
盛裝出場在校園肆意張揚，迎風搖曳，
盡顯展示女孩般的美麗和青春。

西式	亞+肆	61211AK01291	\$1,020
中西式	武+肆	61211AS01071【雙合】	\$1,060
		61211AS01072【風華】	\$1,050

中西式 炒+肆 61211AS01073【四兩漢餅】 \$1,080



+ 盒面露空蝴蝶起舞的蝴蝶圖，
內藏為可重複使用的倒掛杯墊。

歡禧 雙層提盒

特製傳統漢餅口味「滿漢京味」，滿足喜歡香濃『濟仔皮』口感的老饕；加上精心製作的內餡，讓幸福故事透過皇極經典漢餅傳遞，蔓延。



Icebox: 無糖五穀果實、Mini
Icebox: 桃酥餅、千層餅、雞柳
克、奶酥、糖衣巧克、濃心黑巧、
黑巧、12兩日頭餅(雙合Q餅)、鳳
梨酥果。



奶酥、糖衣巧克、芝麻白巧、濃心
黑巧、鳳梨酥(相思Q餅)、鳳梨
椰果、雙合Q餅、香酥蛋黃。

方形餅、午後綠茶、法蘭酥、鮮奶香
酥、皇家批奶酥、奶酥(芝士)、可
可、玄米巧克)、蘭舟酥、如意、
太妃牛奶奶、花生五穀米燒、懷
玉酥、新鮮鳳梨



奶酥、芝麻、咖啡切片、烏
龍茶、巧酥香酥、玄米茶
方酥、鳳梨酥、冰糖酥、Icebox
花生酥、手標、金酥、皇家
鮮奶酥、太妃牛奶奶、懷玉
酥、鹹鹹鳳梨、厚燒餅、花生
白巧、芝麻薄燒



Icebox: 什錦鮮果酥、巧語
果香、手製(皇家紅茶、無
鹽黃金全麥)、桃酥、菊酥、
Shortbread: 香濃牛奶奶、濃
石黑巧、索酥、烏龍酥、奶酥
(可可)、奶油、烏龍茶)、法
蘭酥、椰奶香酥、花生五穀米
燒



12兩日頭餅(雙合Q餅/鳳
梨酥果/滿漢京味)、奶酥
(可可)、奶油、法蘭酥、椰奶
香酥)、手製(無鹽黃金全
麥、花生五穀米燒



西式	亞+肆	61211AK01331【紅】	\$890
		61211AK01301【金】	\$890
中西式	炒+肆	61211AS01121【雙合】	\$920
		61211AS01081【金/鳳華】	\$920
		61211AS01122【紅/鳳華】	\$910
		61211AS01082【金/鳳鄉】	\$910
		61211AS01123【紅/滿漢】	\$920
		61211AS01083【金/滿漢】	\$920



盛唐花錦AN 大圓裸餅禮盒

以唐代為背景，運用牡丹花、鳳凰花、鐵線捲、金鈐花等花繪搭配，設計出花團錦簇的視覺感受，象徵【富貴圓滿的幸福人生】，營造富麗堂皇的皇室風格。本款以鐵盒獨有的金屬光折作材質表現，由國寶級大師【鄭志忠】工筆手繪創作，多方考究，將文化內涵融入喜餅。

內容物以紐西蘭進口奶油製作成精緻餅乾組合，宛如來到大唐盛世般的絢爛祭景，讓人驚艷，讓中式喜餅多了幾分文創、復古的食尚新潮流。



奶奶餅（雙色奶油可可、濃心黑巧、果香、咖啡切片）、方形-薄荷桂茶、桃酥-芝麻、紅茶酥餅、桂花乳酪棒、Mini icebox桂圓餅

61211AK00953 \$960

口碑推薦 特色單品介紹



方形一茶情茶 奶奶餅
嚴選紐西蘭奶油，搭配抹茶清秀味，撒上低筋麵粉和中和茶粉的甘潤特性，美觀出口或獨創的和式風情。



奶奶一酒心思巧 奶奶餅
餅乾以紐西蘭奶油與麵粉製作，中心採香醇濃厚的黑巧巧克力進行點綴，奶香香氣可配饗貴客溫的黑巧，酒而不醉。



紅茶酥餅 奶奶餅
餅乾經高溫烘培，散發出奶油香氣與紅茶的香醇氣味，送入口中，天然醇香的自然茶香、口腔清潤而不膩。



奶奶餅-奶油可可 奶奶餅
迷人的雙色覺享受，香醇奶油結合香醇可可與享受的搭配，開口品嘗到甜、苦多種口感與香氣！



桃酥-芝麻 奶奶餅
嚴選極質的黑芝麻，餅乾經過烘烤後，降附芝麻香搭配溫馨的奶油氣息，桃酥口成為中式烘焙餅乾代表。



桂花乳酪棒 翠
紐西蘭奶油添加澳洲原產香氣濃厚的奶油芝士，堅持不加一滴水，均勻攪拌成起士風味濃厚的麵糊，口感酥香且Q彈。



奶奶餅-咖啡切片 奶奶餅
忙裡偷閒的午後，遇見泡濃的咖啡香，體驗浪漫而率性的小西點。



喜上眉梢

雙層提包禮盒



喜鵲優雅站在梅樹枝頭，
取其音的寓意，
柔情蜜意說出待嫁女兒心的喜悅。

+ 「喜相」與「國立歷史博物館」攜手跨界合作，將中式餅點結合國家典藏－「清代花鳥刺繡橫幅」推出新一代內外兼美的文創禮盒。

+ 「刺繡橫幅」是用來祝願新人的吉祥物品，在傳統禮俗作為室內廳堂的應掛飾物，橫幅上各式「福壽吉祥」紋飾，有著「增福、增壽、增祿、慶賀豐饒、金鑽對喜慶的謂語」，正如人們以莊重的婚禮儀式來完成珍愛生命、代代傳遞的願望。



1 奶酥（烏龍茶、椰奶香絲、
Mini icebox 桂圓紅茶茶、
芝士麻、巧繩 香酥、玄米巧
克、巧心麻酥、桃酥、葡
萄、精玉酥-素餡鳳梨、太妃
牛奶奶

2 奶酥（玄米茶、咖啡切片
）、蘭香酥-咖啡、手製（金
糖、核桃椰子）、皇家紅茶、
無糖黃金全麥）、薄餅-巧吉
角、方形、午後綠茶

3 12 月日餅鮮《雙合Q 酥
鮮那芙/ 奶皇核桃》、薄餅-
巧香角、方形、午後綠茶、太
妃牛奶奶

西式 築+威 61211AK01021 \$1,030

中西式 築+威 61211AS00881【聯 合】\$1,050
61211AS00882【鳳 千】\$1,050
61211AS00883【奶 糕】\$1,120

經典奢華

LUXURY CLASSIC
COLLECTION

皇極糕點，味蕾饗宴
奉禮情意承恆經典
就讓選擇成為您威官的奢華體驗

The pastry of the Emperor, the meaning of delicacy!
Taste it in luxury and share it with your eternal love.

富贵花开

雙層圓提盒

你是我的牡丹花，
胭脂属于我花深，
让我尽情绽放蔓延，
成就我的爱情，
亲爱的，你紫红色的浪漫。
柔和中带点妩媚的浪漫。



宛如染上金黄夕照的外皮，
轻轻咬下，是奶香绵密的奶皇豆沙；
接著充满浓郁香气的芝麻浪沙馅，
细嚼齿颊充斥口腔；
一定要亲自体验过才懂幸福满足的赋权。

奶皇芝麻浪沙



1. 雪心黑巧、糖衣巧克力、原味桃酥-葡萄、Mini Icebox-桂圆酥、蘭舟饼-花生芝麻、碧生五穀米燒

2. 方形-午後綠茶、蘭舟餅-花生芝麻、碧生五穀米燒、12兩日餅(雙合Q餅)、蘿蔔餅(果)

3. 芝麻浪沙、蘭舟餅-花生芝麻、碧生五穀米燒

4. 降餅-巧克力、蘭舟餅-咖啡、手製(相撲椰子、雞肉巧克力)、
碧玉餅-素鹹鳳梨、芝麻薄燒、太妃牛奶糖、烏龍茶茶包

西式 奶+肆 61211AK01261 \$1,200

中西式 奶+肆 61211AS01061【雙合】\$1,200
61211AS01062【鳳餅】\$1,200

中西式 素+肆 61211AS01063【芝麻浪沙】\$1,200

囍窗

正方三層禮盒



简约风格，留住东方的神秘色彩

经典红色，让幸福感溢满代表东方的迷人魅力

打開禮盒，還有紙繩驚喜呢~

西式 奶+肆 61211AK00981 \$900

中西式 奶+肆+肆 61211AS00851【雙合】\$930
61211AS00852【鳳餅】\$920

奶酥

奶奶酥 (玄米茶、奶油、安米巧克、芝麻、巧樂香酥)、
手製- 皇家紅茶、碧玉餅-素鹹鳳梨、鐵石黑巧



奶奶酥 (烏龍茶、咖啡切片)、法濃餅-奶奶香酥、薄餅 (咖啡、巧香角)、手製-巧道果香、太妃牛奶奶



奶奶酥 (烏龍茶、Lavender花生糖)、Shortbread-香濃牛奶奶、碧生五穀米燒、薄燒、芝麻、玉葉奶奶酥、烏龍茶茶包



12兩日頭餅 (雙合Q餅/鳳梨餅)

國色天香



《牡丹詩》 唐代詩人 - 李正封

國色朝酣酒，天香夜染衣。
丹景春醉客，明月問歸期。

時尚配色、經典包款，重現復古時尚風
嬌豔綻放姿態的牡丹，搭配洋紅與典雅藍
將中式禮盒進階至時尚包款之列。



西式	豆+燕	61211AK01131	\$1,020
中西式	武+燕	61211AS00961【雙合】	\$1,050

61211AS00962【鐵罐】 \$1,040

緣定系列

FATE
COLLECTION

皇極與您分亨喜悅
更奉上細膩精緻的皇家糕點
為您親愛的家人、朋友獻上最真摯意願的致禮

The Emperor has a great honor to share your tidings
of great joy. It would be a privilege to serve your
friends and relatives great delicacies.

緣定 · 蘋

八角盒



代表家庭美滿的海棠與官帽羅織的蘭字新郎新娘，傳達婚姻恒久這，也將幸福傳達親朋好友。

提醒穿越同心帶，象徵夫妻齊心，迈向幸福未来。

天地歡喜 喜事連
歡喜我們相遇見
你心裡有一個我
我心裡有一個你
朝朝暮暮在一起
地久天長 相扶持

團花囍 長雙層盒

團圓繡球
團住你我的愛戀
團祝親友的幸福
將幸福美滿全都團圓再一起



古時在婚禮拜堂時，會將綠帶結成繩共花的樣子，新郎帶著新娘共結連理，情意一輩子！

古時「撒纏線」為尋找好姻緣把自己綁出去，現代新娘把「掛花」送給最好的姐妹，希望她也能有圓滿幸福的歸屬。



餅乾、咖啡、蘭舟餅、咖啡、手製
烏龍紅茶、芋頭、冰糖、摩卡豆
夾心、芝麻薄燒、懷玉餅、素餅糰
餅、鑲石黑巧、紫餅、烏龍茶



手餅、宜家紅茶、芝麻薄燒、懷玉
餅、素餅糰、咖啡、巧維香餅、
12兩日頭餅(雙料Q餅)、鳳梨椰果/
瀝漬京桃



坊餅(奶油油、芝麻、可可、烏龍
玄米茶、巧維香餅、方形午後餅
茶)、icebox(什錦餅乾、無糖士多沙司)、
icebox(花生酥、薄餅、咖啡、
巧心芒果、手製(金錢、柑橘
椰子)、懷玉餅、素餅糰、太妃牛
奶奶餅、蘭舟餅、咖啡、葛雷美果塔
餅(芝麻、奶油、可可)、薄餅、
巧奇角

西式 葉+絲

61211AK01321 \$900

中西式 葳+絲
61211AS01111【雙合】\$930
61211AS01112【楓糖】\$920
61211AS01113【瀝漬】\$930



坊餅(玄米巧克力、烏龍茶、奶油、
玄米茶、巧維香餅、方形午後餅
茶)、icebox(什錦餅乾、無糖士多沙司)、
icebox(花生酥、薄餅、咖啡、
巧心芒果、手製(金錢、柑橘
椰子)、懷玉餅、素餅糰、太妃牛
奶奶餅、蘭舟餅、咖啡、葛雷美果塔
餅(芝麻、奶油、可可)、薄餅、
巧奇角



原味坊餅、蘭舟餅、厚燒餅、花生白
巧、綠生五穀米燒、icebox(什
錦餅乾、無糖士多沙司)、摩卡
巧克力夾心、鑲石黑巧、巧語果香、
巧心芒果、懷玉餅、芝麻、咖啡、
手製、宜家紅茶、薄燒、芝麻、奶
茶、薄餅、巧奇角、太妃牛奶奶
餅、烏龍茶茶包、12兩日頭餅(雙
料Q餅)、葛雷美果



原味坊餅、蘭舟餅、普洱五穀米
燒、巧克力夾心、鑲石黑巧、手製、
宜家紅茶、薄燒、芝麻、奶茶、(芝
麻、奶油、可可)、方形午後餅
茶、薄餅、巧奇角、太妃牛奶奶
餅、烏龍茶茶包、12兩日頭餅(雙
料Q餅)、葛雷美果

西式 葉+絲

61211AK01311 \$990

中西式 葳+絲
61211AS01101【雙合】\$1,050
61211AS01102【楓糖】\$1,040

永恒优雅

ETERNAL ELEGANCE
COLLECTION

中華糕點文化源遠流長
一份禮物蘊藏與人之間的情誼與無數的感念
直接的傳統滋味總能勾起您對味蕾的記憶

Chinese pastry culture has been a long history.
Gift-giving shows the one we love our concerns.
The Emperor's traditional pastries bring back memories, always

嘉德蘭

雙層圓提

華麗的花、優美的花、魅力的花
這就是Cattleya~
身著純白嫁衣的新娘
不就正適合這種花嗎?
比幾千朵薔薇 比幾千朵金盞花
比幾億朵康乃馨
我夢希望 一朵Cattleya...
和胸前掛著一朵Cattleya的你一起漫步
那正是我夢寐以求的。

Cattleya 英國名詩由佚名



+ 如同傳統婚慶所需的春籃；
厚實內容物，象徵你我濃厚的愛意與祝福。

西式 奶+茶
61211AK01121 \$1,020

中西式 歐式 烘
61211AS00951【雙合】\$1,060
61211AS00952【圓盒】\$1,050

壹



薄餅（咖啡、杏仁角）、奶酥（巧耀香酥、奶油、可司）、手工製-金桔、芝麻薄餅、方形-午後綠茶、鐵石黑巧、太妃牛奶奶糖、12兩日式餅乾（雙合Q餅/萬紫千紅）

貳



奶酥（巧耀香酥、奶油、可司）、手工製-金桔、芝麻薄餅、方形-午後綠茶、鐵石黑巧、太妃牛奶奶糖、12兩日式餅乾（雙合Q餅/萬紫千紅）

貳



Mini Icebox-桂圓酥、手工-皇家紅茶、ICEBOX-無糖五穀珍果、惟玉酥-君誠鳳梨酥、皇家御奶酥、太妃牛奶奶、巧活果香、巧餅（芝麻、烏龍茶）、巧心東餅

漾紅 特大方單層提盒



用桃樹的枝葉茂盛、

果實累累來比喻婚姻生活的幸福美滿。

簡單的美好：正如女人化妝，

粉黛輕施的淡妝總有無窮的神韻。

是質朴：是真實；是親切；

是繁縝心間不能忘卻的情思。

西式



薄餅-咖啡、Icebox-花生酥、奶酥（奶油、芝士、可可、玄米茶、玄米巧克力、巧燒香酥、烏龍茶、咖啡切片）、方形-牛油維多、楓王酥、紫誠鳳梨、醫生五穀米捲、太妃牛筋餅、雞石薄巧、手製-金桔、麻燒、花生白巧

61211AK01241 \$760

中西式



薄餅-咖啡、奶酥（奶油、芝士、可可、玄米巧克力、烏龍茶、咖啡切片）、醫生五穀米捲、太妃牛筋餅、雞石薄巧、手製-金桔、麻燒、花生白巧、12兩日頭餅（雙合Q餅/蘋梨椰果/奶奶桃撻）

61211AS01091【雙合】\$790
61211AS01092【鳳梨】\$780
61211AS01093【奶奶】\$820

花蝶漫舞 雙層圓鐵盒



華麗展翅迎向愛情的蝴蝶，高貴又神秘，散發令人難以抗拒的獨特魅力；

在深紫色的繁花中，發現藍、紅、金的寶石色調，令人怦然心動的色彩，微妙地綻放愛情的模樣。

亞



薄餅（咖啡、巧奇角）、奶酥（芝麻、烏龍茶、可可、玄米茶）、手製-咖啡、紫誠烏龍餅

歐



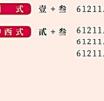
Mini Icebox-桂圓酥、蘭舟酥、花生芝麻、楓王酥、紫誠鳳梨酥、手製-雜糧巧克力、太妃牛筋餅、醫生五穀米捲

亞



楓王酥-紫誠鳳梨酥、手製-雜糧巧克力、太妃牛筋餅、醫生五穀米捲、12兩日頭餅（雙合Q餅/鳳梨椰果/奶奶桃撻）

西式



亞+雞 61211AK01221 \$800
61211AS01031【雙合】\$830
61211AS01032【鳳梨】\$820
61211AS01033【奶奶】\$860



凝香 漢餅禮盒

啜一口甜蜜相戀，讓思緒攀上屏簾



凝香 A 款 奶蛋素
61211AN000271 \$700

鳳梨酥、麻綠豆椪、桂圓、
栗餡桃桃、相思Q餅、蛋卷



凝香 B 款 草本
61211AN000281 \$720

香酥蛋黃、相思心餅、栗餡桃桃、
素綠豆椪、鳳梨柳葉、雙合Q餅



凝香 C 款 蜜食
61211AN000291 \$650

雙合Q餅、鳳梨柳葉果、相思Q餅、香酥蛋黃、奶
酥、餅乾、蛋卷餅、咖啡、手撕（粗糧牌子、皇
家紅茶）、綠玉酥、黑糖鳳梨、太妃牛奶奶

瑰麗 漢餅禮盒

瑰麗紛紛看不厭
一起愛相依



蜜食 61211AN000261 \$650



雙合Q餅、青酥蛋黃、素綠豆椪、鳳
梨柳葉、相思Q餅、栗餡桃桃、奶
酥（冰）、Icebox、花生酥、咖啡切
片、蛋卷餅、咖啡、紫妍烏龍酥、
太妃牛奶奶

良緣 方鐵盒【對餅】

以傳統圓形日頭餅，作鹹甜口味組合，
大小分量剛剛好，一次滿足雙重口福。



鳳梨柳葉 奶蛋素

◆ 精緻禮盒，增加漢餅質感&兼具收藏再使用價值。

◆ 2款8兩日頭餅，食用份量小，符合現代家庭人數少的需求；選可當16兩漢餅用。

61211AS00842 \$360

永結同心



新人微笑 · 幸福的永恆

皇極以「日頭餅」作為婚嫁代言，透過中式餅皮特性，

獨道詮釋新人的愛情故事：

『酥皮』象徵一見鍾情的初戀、酥心

『油皮』是層層的愛，表示刻骨銘心

『滇仔皮』如老闆女兒紅，越陳越香

不同的餅皮，加上內餡精巧製作，讓幸福在餅中傳遞、蔓延



【日頭餅】

因應中國婚嫁禮之六禮十二禮，
皇極首創織織講究的漢式糕點，
融合新式中國元素，
讓歡喜嫁女的新娘春侶，
有皇室公主般的尊貴感受。

從古至今，
胖喜喜一家多才大餅斤數來衡量體面度，
俗話說：「餅越吃，燒得越漂亮。」

象徵：「水火相容，燒得好呸！」



滿漢京味【鹹】[草食]

12兩 61211AN00211 \$210
16兩 61211AT00991 \$260

滇仔皮 / 豆沙、鹹蛋黃、蔥味肉燥、豬肉



滿漢京味

【鹹】

[草食]

12兩

61211AN00211

\$210

16兩

61211AT00991

\$260

滇仔皮 / 豆沙、鹹蛋黃、蔥味肉燥、豬肉

12兩

61211AN00211

\$210

16兩

61211AT00991

\$260

滇仔皮 / 豆沙、鹹蛋黃、蔥味肉燥、豬肉

12兩

61211AN00211

\$210

16兩

61211AT00991

\$260

滇仔皮 / 豆沙、鹹蛋黃、蔥味肉燥、豬肉

代代相傳好滋味，帶您重溫舊時的美好



奶皇核 【鹹 鹹】 [草食]

520g 61211AT00271 \$240

黃金皮、奶皇豆沙、鹹蛋黃、核桃

採用【國際幸福點心评比】金牌獎
配方製作，有別傳統日式餅，屬奶黃黃
金皮的滇餅綿密豆子研磨成泥蓉搭配
奶油油、椰漿、蛋黃結合，與油脂粗
細度的配合，使餅皮、馅料呈現金黃色
合為一體！酥香的蛋黃酥加上果
香的核桃，整體表現出口感豐富、味
美滿鉤！



雙核Q餅 【鹹】 [草食]

12兩 61211A200891 \$210

16兩 61211A201021 \$250

油酥皮 / 紅豆沙、鹹蛋黃、豬肉絲、麻糬

雙合 = 「尚合」 世界上我們的雙合！

鬆軟豆沙內餡，加入細火慢煮，滷汁
逼透豆沙，再包入皮，最後拌入高溫度C
高溫熟化的鮮奶油，鮮奶油香濃醇的
口感帶著濃烈的Q彈，象徵有點點細又
不太黏，愛胡Q的你千萬別錯過！



綠豆棗 【鹹】 [草食]

12兩 61211AT00181 \$190

16兩 61211AT00191 \$230

油酥皮 / 綠豆沙、蔥味肉燥



鳳梨椰果 【甜】 [熟重素]

12兩 61211A200881 \$160

16兩 61211A201011 \$200

清仔皮 / 凤梨冬瓜餡、椰果

鳳梨與椰果之間的清甜混搭

香、Q、Q、彈！



香米 【甜】 [素食]

12兩 61211A200791 \$210

16兩 61211AT00061 \$250

油酥皮 / 豬肉、鹹蛋黃、椰子粉、葡萄乾

鹹甜香、多種食材的美妙結合！

令人全神專注、細細品嚐的好餅



米香 【甜】 [素食]

61211A200901 \$140

腰果、葡萄乾、椰絲

吃米香，嚐好餅

好味道 新食尚



【紫薯烏龍酥】

酥鬆外皮搭配清香烏龍內餡，精製酥鬆且香醇不膩的茶點點菓，入口餘韻另昇甘醇，討好你的味蕾。



【原味桃酥】荷葉

果蜜覆盆子夾心，經烘焙後，餅乾口感為中式懷舊代表。



【懷玉酥 素鹹鳳梨】

鬆軟酥皮夾入甜美鳳梨餡與鹹香素肉鬆，鹹甜酥香、一口接一口。



【養生五穀米粒】

混合多種健康穀物，越嚼越香。



【巧心芒果】

細緻餅乾，搭配酸酸的芒果巧克力夾心，甜而不膩、入口即化。



【蘭舟酥】花生芝麻

濃濃花生果香，和大黑白芝麻精緻烘培，酥脆口感中輕盈留香，值得大力推薦。



【蘭舟酥】咖啡

內餡以杏仁果粒配料拌炒，搭配酥軟的新穎，口感獨特。



【皇家紅茶】

以香濃奶油搭配清香紅茶精製出絲綢的經典茶點：入口餘味芬芳甘醇，完全滿足您挑剔的味覺。



【芝麻薄燒】

嚴選優質芝麻，以精心調配的比例製作出極道地的薄脆芝麻餅，這款頗有嚼勁的獨特芝麻風味，在味蕾上同時釋放出懷念的好滋味。



【皇家椰奶酥】

鬆軟的餅皮包入濃郁綿軟的椰奶餡，香甜不膩口的滋味讓人難以忘懷。



【柑橘椰子】

延續傳統椰香風味，使用香醇奶油細烘焙，拌入日本精緻糖及灑上青瓜子來呈現豐富的層次感，外型粗獷但口感細緻扎实。



【糖衣巧克】

濃郁的奶茶伴隨著香濃滑順的巧克力，表面灑上一層糖料，一口咬下滿足你雙重的口感。

❖ 漢式糕點的驕傲

皇嫂餅舖感謝您的支持，近年得獎實績：



2015 年幸福點心國際品評比賽-榮獲 金牌獎

「經濟部工業局」指導，「台北市糕餅商業同業公會」主辦賽事，品評會將過去兩年糕餅北中南三都會獲獎的色々手稿，共12項幸福點心，在來自中國大陸、新加坡、馬來西亞、菲律賓、越南等多個食品產業龍頭大師共同品評下，以「奶黃戚餅點心」產品脫穎而出，獲得國際品評冠軍！

2014 幸福點心創意競賽-榮獲 亞軍

2014 幸福點心創意競賽-職業組全國決賽-獲得 銅牌獎

2014 一縣市-幸福點心獎項-獲得彰化縣 銀牌獎

婚禮配件

WEDDING PRESENTS

皇樓致力於讓老傳統具新感受
老糕餅也增添新情意！

The Emperor dedicating itself to making old
traditions new.

喜糖系列

幸福蘋果小糖盒 36 入 / 空盒
61211AF00331 \$110



芳庭喜糖盒 空盒（粉紅底 / 白底）
61211AF00511 / 61211AF00512 \$5



薦成家喜糖盒 空盒
61211AF00501 \$5



團花喜糖盒 空盒
61211AF00551 \$5



太妃蟹糖 250g
61214A100021 \$100



婚俗系列

花間富貴喜糖盤 2 個 / 盒
61211AF00121 \$250



六色香炮 1 盒
61211AF00012 \$800



鍾愛在茶盤 1 盒 / 盒
61211AF00251 \$285



桂圓红枣研磨茶 180g
61211AF00191 \$235



奉茶——「新婚奉甜茶」為中國人正是訂婚時重要的習俗之一。對新嫁娘來說是個重要的起點，為了藉此會會未來的公婆與親戚，也讓雙方家族在歡樂的氣氛中，為婚後的關係暖身。飽滿桂圓與紅棗融入純正黑糖，搭配特級珊瑚草(海燕窩)天然的香氣令人回味無窮，既美味又養身。

巧盒系列

Mini 幸福頰吳N 款 61211AK00843 **\$345**

Mini icebox 桂圓酥、原味桃酥、葡萄、手製- 雜糧巧克



芳華巧盒 61211AK01111 **\$150**

手製- 雜糧巧克、Mini icebox 桂圓酥、烏龍茶包



俏·芳綵 (小圓罐) 61211AK01091 **\$150**

太妃牛奶奶、烏龍茶包



國色天香·俏麗包 61211AK01161 **\$180**

手製- 雜糧巧克、蘭舟餅- 咖哩、烏龍茶包



蔓妍_紅小圓罐A

61211AK01231 **\$120**

懷玉餅- 紫蘇鳳梨、蘭舟餅- 咖哩、烏龍茶包



蔓妍_紫小圓罐B

61211AS01041 / 61211AS01042 **\$120**

四兩澳餅 (雙合Q餅 / 相思Q餅)

**花錦喜締系列_ 文創小物**

幸福枕套 紅、綠各一 61211AF00431
藍、黃各一 61211AF00421

**熊貓公仔系列**

熊貓公仔 皇爺 61211AF00541 **\$1,100**
嬌兒 61211AF00531 **\$1,100**



婚
禮
習
俗

WEDDING
CUSTOMS

婚俗獻禮

皆有皇嫂常伴您渡過各種人生重要的時刻

The Emperor serving incredible desserts accompanies with you all the important moments of your life.

婚禮習俗

於訂婚前數日，男方（新郎與媒人）應與女方共同商討需準備之各項禮品。對於一些男方送予女方，而女方又需退還男方之禮品，或是男女雙方互贈，但是不符合實際之禮品，建議雙方以紅包代替，以減輕不必要的浪費。

訂婚當天儀式

- ◆ 祭祖 / 男方出發前往女方家之前要先上香祭告祖先，請祖先保佑這段姻緣幸福美滿。
- ◆ 故程 / 男方同去女方的人與禮車最好為偶數，以六、十二最好，避免四或八的人數。
- ◆ 採納 / 男方車隊至女方家前先燃放鞭炮，女方亦鳴炮回應。由新娘兄弟一人替新郎開門，並端洗臉水讓新郎洗手、擦臉，新郎應給予紅包回贈。
- ◆ 受聘 / 挑禮者將禮物下車，女方接受後給予挑禮者紅包，並將聘禮奉於祖先前祭拜，之後請男方入座。
- ◆ 爐茶 / 新娘由一位有福氣的婦人牽引，奉茶給男方親友。
- ◆ 屢茶籤 / 飲茶完畢，新娘捧茶盤收杯子，男方親友將紅包和杯子一起放在茶盤上。
- ◆ 戴戒指 / 新郎與新娘互相戴戒指戴於中指（男女左右）。
- ◆ 訝親 / 單雙發為新郎戴上項鍊、耳環或其他飾品作為見面禮。
- ◆ 演成 / 女方應燃放鞭炮，表示慶賀。女方父母祭拜祖先，表示婚事已成。
- ◆ 宴客 / 由女方設宴款待男方的親友，男方出席人包括準新郎在內取偶數出席，並贈送女方「謝宴禮」席儀一份。
- ◆ 回禮 / 新郎將男方的聘禮回贈一部分，此外，再回贈男方六至十二件禮品。於宴畢前男方應禮畢離去，且絕不可互通再見，因為下聘事不可再來一次。
- ◆ 分餅 / 女方將訂婚喜餅分贈給親友。

註：因各地習俗不同，以上儀式僅提供作為參考。

訂婚需準備的禮品

男方準備

1. 聘金、金飾 / 聘金可分「大聘」與「小聘」。大聘通常是用來表示男方的房子，小聘則是一般行聘。通常女方是收小聘銀，大聘銀則是由準新娘送點，當作是送給兒媳婦的見面禮。婚禮當天新娘會全部戴上，以表尊敬之意。
2. 盒仔餅 / 即禮餅。
3. 大餅 / 也就是通稱的「漢餅」，亦稱「日頭餅」。其中米香餅帶有吃米香，好好尪」之意。
4. 滋香、炮炮 / 各一對。
5. 六色喜糖 / 冬瓜糖、桂圓、冰糖、餅乾、糖果、花生。象徵新人甜甜蜜蜜，白頭偕老。
6. 頸尾 / 女方衣服、皮鞋、皮包（內放紅包）、被子等。

女方準備

1. 盒仔餅 / 數量以偶數為佳。
2. 大餅 / 數量以偶數為佳。
3. 滋香 / 炮炮 / 各回一份。
4. 六色喜糖 / 除桂圓以外，各回一份。桂圓（龍眼）代表男方的眼睛，女方只能拿兩顆給新娘吃；代表看住新郎的眼睛使他婚後不能再看其他女子。
5. 首飾 / 回男方的首飾。
6. 頸尾 / 回男方之衣物（從頭到腳，需含帽襪）。

六件禮

1. 盒仔餅 / 數量以偶數為佳。
2. 大餅 / 數量以偶數為佳。
3. 滋香 / 炮炮 / 各回一份。
4. 六色喜糖 / 除桂圓以外，各回一份。桂圓（龍眼）代表男方的眼睛，女方只能拿兩顆給新娘吃；代表看住新郎的眼睛使他婚後不能再看其他女子。
5. 首飾 / 回男方的首飾。
6. 頸尾 / 回男方之衣物（從頭到腳，需含帽襪）。

十二件禮

1. 本袋 / 象徵綠水旺旺，感情堅強，恩愛同心。
2. 穀或者 / 象徵飲食無憂。
3. 黑砂糖 / 希望男方親友用黑砂糖喝茶，甜甜嘴，討人喜歡。
4. 緣錢或線繩 / 緣錢是用鉛製成的圓形薄片，象徵新娘子與娘家的每一份子結緣，相處愉快，家和萬事興。
5. 肚兜 / 完中置放手帕及紅包，希望新郎事業順利，大展鵬圖，財源滾滾。
6. 蕉花 / 芭蕉、石楠花 / 表示多子多孫多福氣，有人會用蕉無花及石楠花各一對，亦有人用蓮蕉花和芋葉。

良辰吉時

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
June 2019	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30					
30							
July 2019							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
July 2019	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
28							
29							
30							
August 2019							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
August 2019	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							
September 2019							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
September 2019	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
30							
October 2019							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
October 2019	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
27							
28							
29							
30							
November 2019							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
December 2019	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
30							
January 2020							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
January 2020	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
26							
27							
28							
29							
30							
February 2020							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
February 2020	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
March 2020							

日 月	SUM	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
	1	2	3	4	5	6	7
March 2020	8	9	10	11	12	13	14
	15	16	17	18	19	20	21
	22	23	24	25	26	27	28
	29	30	31				
31							
April 2020							

全台門市據點 / 代理商

北區門市

忠孝店	台北市忠孝東路5段396號	(02)8789-5698
士林店	台北市士林區文林路474號	(02)2833-7076
板橋店	新北市板橋區南門街30號	(02)2968-3979
永和店	新北市永和區永和路一段222號	(02)2231-6738
三重店	新北市三重區正義北路260號	(02)2988-2899
基隆店	基隆市孝二路50號	(02)2423-2336

桃竹苗門市

桃園店	桃園市桃園區中山路124號	(03)331-8766
中壢店	桃園市中壢區延平路524號	(03)427-5199
新竹店	新竹市中正路165號	(03)521-0088

中區門市

三民店	台中市中區三民路二段76號	(04)2221-6966
豐原店	台中市豐原區中正路209號	(04)2520-5118
員林店	彰化縣員林市中正路223號	(048)339-662

嘉南區門市

嘉義店	嘉義市中山路557號	(05)223-9992
台南店	臺南市東寧路122-1號	(06)2008-689

高屏區門市

中正店	高雄市新興區中正四路36號	(07)285-0118
鳳山店	高雄市鳳山區光遠路294號	(07)745-3161
屏東店	屏東縣屏東市民生路198號	(08)765-6280

消費者服務專線：

(04) 2568-3515

消費者諮詢時間：

週一至週五 09：00 ~ 17：30

掃描QRcode瞭解更多皇樓商品

www.emperorfood.com.tw

代理商

七堵店	基隆市七堵區綠葉街67巷63號(景泰)	(02)2450-8146
基隆店	基隆市劉銘傳路60號(勝泰)	(02)2422-1695
宜蘭店	宜蘭縣宜蘭市復興路一段113號(美庄)	(03)936-3688
羅東店	宜蘭縣羅東鎮公正路192號(美庄)	(03)955-0222
龍潭店	桃園縣平鎮市中豐路山頂段213號(情緣坊)	(034)194-131
竹北店	新竹縣竹北市文義街241號(花甜囍事)	(035)511-906
苗栗店	苗栗縣苗栗市為公路456號(大自然)	(037)262-828
頭份店	苗栗縣頭份市中華路1107號(大自然)	(037)692-515
苑裡店	苗栗縣苑裡鎮社寮里74號(董芳行)	(037)742-707
大甲店	台中市大甲區順天路359號(甄品)	(04)2688-6065
沙鹿店	台中市沙鹿區中山路275號(永豐行)	(04)2663-2201
彰化店	彰化市中山路二段921號(山根行)	(047)234-859
草屯店	南投縣草屯鎮成功路一段21號(永喜)	(049)232-3122
斗六店	雲林縣斗六市民生路213號(永森蘿餅)	(05)532-2291
雲林店	雲林縣虎尾鎮中正路20號(皇家貴族)	(05)633-7795
北港店	雲林縣北港鎮中山路3號(日興堂)	(05)783-3689
博愛店	嘉義市博愛路二段522號(喜悅坊)	(05)235-6607
朴子店	嘉義縣朴子市開元路119號(紅喜)	(05)370-3330
新營店	臺南市新營區新進路二段524號(意大利屋)	(06)656-2902
楠梓店	高雄市楠梓區右昌街278號(秋香餅店)	(07)361-2171
旗山店	高雄市旗山區延平一路508 號(鼓山莊)	(07)661-2875
岡山店	高雄市岡山區岡山路79號(新廣吉)	(07)629-5935
大連店	屏東縣屏東市大連路62-12號(鄉品坊)	(08)737-2578
花蓮店	花蓮縣花蓮市建國路79號(立勝)	(03)832-8688
台東店	台東縣台東市正氣北路207號(志安)	(089)323-566
金門店	金門縣金寧鄉伯玉路2段115-1號(百業興)	(082)311-811
馬公店	澎湖縣馬公市林森路1號(喜事坊)	(06)927-1506

• 本型錄僅供參考，產品內容以實際出貨為主。

• 皇樓用心，請您放心；精挑細選各種食材，兼顧安全與美味，通過ISO9001、ISO22000、HACCP等多項認證，食品安全有保障。