

今年中秋禮盒外盒以石川縣花嫁暖簾為靈感，融入北投特色與秋日意象；內含新竹「春池玻璃 Spring Pool」以永續材料再製而成的硝子雙杯。以此期盼藉由此意象，帶給開禮人豐收的誠摯祝福。

盒內月餅由加賀屋料理長林田昌人協力監製，推出三款質地細緻的桃山月餅與三款層次豐富的經典廣式月餅。今年更特別聯手館內啉酒師，依月餅風味引薦相得益彰的佐酒搭配，讓賓客在傳統茶香之外，也能藉由酒香與餅韻交織，享受專屬秋夜的微醺雅致。

• 清輝 硝子雙杯 •



日勝生加賀屋與春池玻璃跨界推出「清輝 雙入杯」，杯身設計靈感來自金澤地標「鼓門」的扭轉延伸弧形曲線，並融入「加賀寶生能樂小鼓」剛勁俐落繃線張力，勾勒出穩具現代感的流線杯身。玻璃杯選材則由春池以回收玻璃再製，體現綠色永續的理念。透過壓製工法，保留了台灣早期玻璃杯特有的溫潤厚時手感，而在日本酒品飲體驗上，則留存清酒兩派的完美分量。

兩造台日工藝交會，不僅展現了永續價值，也為日常生活注入充滿藝術想像的全新可能。

*手工玻璃略有手作痕跡與氣泡，皆屬正常現象。

• 加賀屋料理長 林田昌人監製 •



純米大吟釀 日本獺祭



獺祭純米大吟釀入餡，精米帶來細膩果香與溫潤米旨味緩緩揉合，尾韻清透細緻，留下回味的靜謐餘韻。

適合酒款

採古法釀造「菩提酛」

碧螺春紅豆



嚴選屏東萬丹紅豆，配上台灣三峽碧螺春，使細緻豆香中沁出碧螺春特有的清爽回甘，飽滿與清雅完美交織，甜度適中。

適合酒款

馥郁果香且新鮮活潑酒體的生酒

奶黃流心



精緻豆沙加入南洋椰漿慢火熬煉，融入濃滑鹹蛋黃製的金沙奶黃流心，口感清甜而不膩。

適合酒款

擁有扎實飽滿米香的菩提酛純米酒

焙茶核桃



嚴選天然蜜香甜潤口感日本焙茶，製成濃郁焙茶餡，並加入油脂飽滿核桃，展現獨有溫和沉穩、細膩回甘口感。

適合酒款

單一穀物威士忌

山葵海苔



山葵清爽微嗆與來自海洋濃郁海苔香氣，微辛與潮香在口中徐徐化開，勾勒出靜謐日式禪風景致。

適合酒款

含瓜、梨等果香與青草香氣且口感細膩的生酒

川味椒麻



內餡以四川獨門調味與多種辛香料揉入細緻白豆沙，以優雅椒麻鹹香隆低傳統甜味，風味獨特鮮明。

適合酒款

紹興、花雕酒等熟成黃酒系列與啤酒

禁止酒駕，飲酒過量有害健康