膳 鋒
FLOWER DRUM

羊腩煲

只取新鮮蝴蝶羊腩，
即羊隻胸腹前的骨腩位。
湯底採用了當歸、川芎、白芷……等
多種藥材和香料還配以麥冬，
降低羊腩煲的燥熱感，
適合男女老少享用。
此外，又放原隻南安油鴨髀，引領油香，
以臘味更富層次的鹹鮮味，
代替單純以鹽花調味。
底料「雙冬」；精選新鮮冬筍，
一斤只取二両，口感爽脆無渣；
冬菇用日本天白菇，質地細滑，菇味清香。
冬菇以外又加入來自青海野生皇菇，
相傳是清代皇族御用，特性是軟腍吸汁，
可盡吸煲中精華。細緻如馬蹄，
也用上口感玲瓏粉糯的珍珠馬蹄，
別樹一幟，可見匠心獨運，滋味絕倫。



HKD1,880 四位用
另配羊雜每份HKD380
(欲免向隅，請提前24小時預訂)
鋒膳：香港灣仔石水渠街六十九至七十一號年威閣二樓
訂購查詢: 2267 0288 whatsapp: 6382 9826
送遞服務：香港及九龍區每程300元，新界600元
(如訂單滿3,500元，香港及九龍地區可獲豁免車資，新界地區則另加300元)。

圖片只供作參考