

SEAFOOD FEAST

海味精选

花好莺飞，新绿已开，四月海钓寄春来。经过一个冬天的孕育，此季正是鱼鲜蟹肥时。4月，幸运阁推出“海鲜大排档”邀您共享海味精选。

首道主厨推荐菜，家烧海鲜荟萃。选用新鲜饱满的龙虾仔荟萃丰富鱼类：马友鱼尾如燕翦，骨软肉白，口感似千层糕；笔管鱼子满膏丰，富有嚼劲；平鱼丰盈腴润，味道鲜美。奶白色的汤汁勾勒浓郁醇香，撒上香葱碎，浓郁香味更是为整道菜增添一抹清新。

另一道主厨推荐菜，竹笼蒸海鲜荟萃同样汇聚多种海味。黄花鱼色泽金灿灿诱人，秘制酱汁与青葱带来清爽口感；扇贝肥美多汁，浇以蒜末提鲜亮色；经过盐水清蒸的红花蟹与斑节虾个大饱满，壳薄肉嫩，格外鲜甜。水汽交融后的海鲜肉质更为紧实，搭配浓香酱料更增鲜味，清甜咸香，一次满足。

此外，您还可选择更多海鲜品种，领略不同城市或地区的特色烹制手法，以味蕾探索地方风味的千姿百态。🍴

EVOKE MEMORIES

感怀旧味

一口似曾相识的味道，打开深藏在脑海的情感记忆。5月，幸运阁推出多道珍馐，为您打造特色怀旧粤菜。

主厨推荐菜干葱榄角爆虾球，用久违的榄角唤起童年的味道。香煎虾球色泽金黄，肉质紧实弹韧。广东特色榄角果肉饱满，切丁调味，下锅爆出榄油，加入虾球、干葱一起翻炒，油润榄角和干葱赋味增香，青红椒粒洒面点缀，添色点睛。丰富的榄角香气和海鲜肉香融合，暖意入口，回味经典粤式味道。

小的时候，一碗红烧肉或许就能满足我们对餐桌的全部期待。主厨推荐菜大连鲍鱼梅干菜扣肉升华回忆

中的美味，精选猪五花肉、大连鲍鱼、地道梅干菜烹制。层层五花肥瘦相间，广东米酒入味，化肥肉为甘。煎炸的肉皮酥脆，焖蒸的肉片软糯，倒扣碗中，红润透亮，色如玛瑙。与肉同蒸的梅干菜油光乌黑，鲜嫩清香，祛腥解腻。鲍鱼脆弹滑嫩，置于盘周，勾芡浇汁，葱花装点。浓油赤酱，味汁醇厚，精致摆盘，叫人胃口大开。

此外，这一系列菜品更有蜜汁烧凤肝配子姜片、羊肚菌芡实炖斑鱼、香煎雪花牛柳粒、马拉盏春笋焖鸡、葡汁菜花焗大生蚝、避风塘糯米鸡翅，邀您忆起旧时光中的好味道。🍴