

DELICACIES OF NEW YEAR

岁序更新 风味荟萃

霜雪漫漫春曙近，情谊融融暖人心。1月，幸运阁食味焕新，匠心演绎创意佳肴，邀您欢飨雅宴。

上半月，羊肚菌茭实炖乳鸽值得一试。融合传统粤汤烹法，搭配多种温补食材，封盖慢炖四至五小时的清汤浓缩鸽肉精华，色泽微黄，皮滑肉嫩，汁水饱满。羊肚菌带有迷人复杂的山野气息，菜干增添丝丝清香，亦有江南特色茭实和粒粒枸杞点缀其上，食之盈润柔香。芝士香蒜意面焗波士顿龙虾，将新鲜大只的波士顿龙虾斩件，过油至熟，

虾肉淋汁后加入芝士、炸蒜茸和螺丝意面。咸香的芝士与意面缠绵交织，外酥里嫩的虾肉颗颗挂汁，蒜香浓郁，回味悠长。

下半月，元气红枣桂圆炖竹丝鸡和客家猪肚煲鸡，为追求滋补或风味的食客提供了上佳之选。鲜鲍鱼肉末烩茭白清新脆韧，腊味海米糯米饭咸香油亮，丁香辣子京葱爆肉排辛香过瘾，更有金银蛋猪肝浸菜苗、砂锅鲜蚝仔雪里红烩豆腐等多道美饌荟萃风味，邀您赏味新岁。🐉

