

AUTUMN CRAB FEAST

秋风起，蟹味浓

“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”自古文人墨客常常把品蟹、饮酒、赋诗作为赏秋雅事。秋风起，蟹味浓，是时新秋蟹正肥。10月至11月，幸运阁为您带来蟹季特色菜品，捕捉这一口应季鲜美。

推荐菜品中，厨师将大闸蟹蒸熟，分拆蟹膏和蟹肉，留壳加葱姜熬制蟹油。蟹油起锅，先下姜米炆锅，再放蟹膏爆香，最后加入蟹肉及辅料调味。繁复的制作流程，只为烹制出原汁原味的新鲜蟹粉。

搭配这诱人的“金黄”，主厨为您带来主菜蟹粉虾球翡翠包与蟹粉海胆腐皮卷。碧绿妆成，以菠菜精心制作而成的翡翠包搭配可口弹牙的大虾在口感上带来惊喜；鲜味升级，外酥里嫩的腐皮卷在海胆点缀下增添不同层次风味。主食蟹粉海皇香葱煲仔饭更是让人食指大动，青翠的小葱环绕着金灿灿的蟹粉，香喷喷的米饭散发着氤氲的热气，质朴的烹饪方式，带来更尽兴的享受。

啖蟹之芬芳，寻秋之珍馐，在这品尝肥美大闸蟹的季节，幸运阁恭候您的莅临。🦀

