

CRISPY AND AROMATIC 酥香四溢

惠灵顿牛排是一道独具特色的传统西餐名菜，其制作工序繁杂耗时，特别考验厨师的手艺。相传，这道菜最早出现在滑铁卢战役的庆功宴上。惠灵顿公爵阿瑟·韦尔斯利凯旋而归后，他的御厨特地做了这道料理，将他爱吃的多种食材用酥皮包裹，方便一口享用到众多美味。公爵不仅对这道料理大加赞赏，更是多次要求厨师在此后的宴会上准备这道大菜。久而久之，大家就称呼这道料理为惠灵顿牛排。



3月，阅览室传承经典，邀您品鉴流传百余年的经典美味与别具匠心的创意之作。

惠灵顿牛排 —— 帕尔玛火腿包裹着牛肉，锁住肉汁的同时增添独特风味。多种菌菇搭配百里香炒制而成的蘑菇酱，赋予菜品更复杂口感。

惠灵顿三文鱼 —— 酥脆蓬松的外皮下，是细腻软嫩的三文鱼内馅。秘制的奶油汁中特别加入白葡萄酒调味，香醇滋味再度升华。🐟