

SAVOUR THE SUMMER

鲜飨一夏

六月绿已密，朱萼缀鲜明。夏韵正当时，幸运阁顺应四时之变，带您寻味夏日鲜美佳饌，享受唇齿间的满足。

首道主厨推荐菜夏日迷你冬瓜盅。时令冬瓜肉厚味甘，清热生津，正好抵消夏天的燥热。冬瓜去瓢成盅，细火炖煮，配以烧鸭片、虾仁、鲜蟹肉、鸡肾、金华火腿、草菇片、鲜莲子、丝瓜粒，荟萃八宝。金华火腿的肉茸口感细腻醇厚，油润的烧鸭与冬瓜相得益彰。上汤作汁后的瓜盅滋味更浓，肉香醇厚，瓜软润口。盅边加以改刀修饰，宛如精雕碧玉，锦上添花。

清淡饱腹的饮食常常是炎炎夏日的首选，第二道主厨推荐菜味淋围虾青瓜荞麦面。浓味淋汁赋予面食灵魂，主厨精心调制，特加入日本味淋，与葱姜香菜一并轻煮收汁，让多种香气融合得恰到好处。荞麦面打底，淋汁其上，加以青瓜丝、美人椒丝和木鱼花点缀，红白相间的基围凤尾虾肉悬挂盘周，为您带来视觉与味觉的双重享受。

美饌当季，海藏其鲜，另有黄焖海皇花胶、鱼汤手打面筋浸鱼鳔、生拆海胆蟹肉扒芥胆、老汤翠豆鱼云烩千丝、鲍汁白玉藏珍宝等多道珍馐供您品尝，唤醒舌尖味蕾。🐟