

NOURISHING FALL RECIPES 丰味拾秋

正得秋而万宝成，瓜熟蒂落，丰稔有声。10月，幸运阁顺应节令，揽水陆时鲜化为珍馐，将秋日元气注入醇香滋味，为会员带来一场味蕾飨宴。

时下重在防郁解燥。主厨以养身之道，打造清润佳品：金黄透亮的汤色令人垂涎，罗汉果南北杏西洋菜炖肉排清香滑嫩，玉竹海螺炖猪展柔润甘甜，雪梨红枣炖山斑鱼滋补养颜。

此季寻海味，鲜虾正逢时。两道主厨推荐菜妙烹虾肉，口口生鲜。黑蒜姜葱爆波士顿龙虾色味

俱全：龙虾斩件煎香，葱椒姜蒜调味翻炒，加汤轻焖，多重料香与饱满肥厚的虾肉带来丰富享受。鲍粒葡汁焗大虾精巧装盘，如一叶小舟满载而归。采用椰浆咖喱酱酿制的鲍鱼粒、杏鲍菇粒和虾肉粒烤制后涂抹蛋液，金黄油润的色泽下是脆韧弹嫩的口感。

此外，还有马友咸鱼秋耳蒸胡须鸡、马拉盏酱生啫通心菜澳洲牛肉、鸡汤火腿塔菜烩鲍鱼、浓汤金贝鱼腐浸菠菜、梅江肉末煎焖酿豆腐等多道当季佳肴，邀您一尝至味汤膳，慢品金秋。

