

鋒

膳
FLOWER
DRUM

井巷子

羊腩煲

只取新鮮蝴蝶羊腩，
即羊隻胸腹前的骨腩位。

湯底採用了當歸、川芎、白芷……等

多種藥材和香料還配以麥冬，

降低羊腩煲的燥熱感，

適合男女老少享用。

此外，又放原隻南安油鴨髀，引領油香，

以臘味更富層次的鹹鮮味，

代替單純以鹽花調味。

底料「雙冬」；精選新鮮冬筍，

一斤只取二兩，口感爽脆無渣；

冬菇用日本天白菇，質地細滑，菇味清香。

冬菇以外又加入來自青海野生皇菇，

相傳是清代皇族御用，特性是軟腴吸汁，

可盡吸煲中精華。細緻如馬蹄，

也用上口感玲瓏粉糯的珍珠馬蹄，

別樹一幟，可見匠心獨運，滋味絕倫。



HKD1,800 四位用

另配羊雜每份HKD380

(欲免向隅，請提前24小時預訂)

鋒膳：香港灣仔石水渠街六十九至七十一號年威閣二樓B室

訂購查詢：2267 0288 whatsapp: 6382 9826

井巷子：香港上環干諾道中145號地下及一樓（港鐵上環站C出口）

訂購查詢：2868 9801 whatsapp: 9028 9925

圖片只供作參考

