

鋒



膳

FLOWER
DRUM

井巷子
JING ALLEY

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，特性是軟腩吸汁，

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 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：2267 0288 whatsapp: 6382 9826 訂購查詢：2868 9801 whatsapp: 9028 9925

送遞服務：香港及九龍區每程200元，新界400元，

(如訂單滿3,000元，香港及九龍地區可獲豁免車資，新界地區則另加200元)。 圖片只供作參考

