

焗飯外賣精選

Rice Gratin Selection Takeaway
(九吋鍋, 兩至四人份)
9" Casserole for 2 to 4 people

訂購電話: 2267 0288
place an order, please call
whatsapp order: 6382 9826



煎蛋串茄焗豬扒飯 跟煎蛋4隻

Oven-baked
Miyazaki Marumi Dry-aged Pork Chop Rice
w/ Dutch Vine Tomatoes
HKD950

精選21天乾熟成豬扒香煎、九州太陽卵和九份泰國金鳳香米一份日本高品質珍珠米作炒飯底，蕃茄醬汁以荷蘭串茄、洋蔥、蘑菇、茄膏、茄汁煮成，細小的串茄酸甜適中且茄味濃郁。
Use Kyushu Egg fried with 9:1 ratio of Thai Hom Mali Rice and Japanese high quality peral rice as the base. Fried Miyazaki Marum 21 days Dry-aged Pork Chop, which is soft, tender, and juicy. Tomato sauce is made of Dutch vine tomatoes, onion, mushrooms, tomato paste, and tomato sauce. The moderate sweetness and sourness of Dutch vine tomatoes are tiny but rich in flavor.



油鷄樅菌腿絲皇湯雞飯

Chicken Rice with Termite Mushroom
and Shredded Cured Ham in Soup
HKD950

新鮮三黃雞
Fresh Yellow Hair Chicken

陳皮冬菇雪棗鷓鴣焗飯

Partridge Rice with 50-year Tangerine Peel,
Shiitake Mushroom and Dried Dates
(敬請一天前預訂) HKD1,200

五十年陳皮、日本冬菇、
新疆雪棗、英國野生鷓鴣



金銀蒜薑蔥頭抽鮮魚焗飯

Fried Garlic & Garlic, Ginger, Spring Onion,
Virgin Brew Soy Sauce, Catch of the day, Rice Gratin
HKD1,350

選用泰國的金鳳米混合日本新潟珍珠米，混和魚露、胡椒、蒜蓉、蔥花、日本頭抽醬油、雲南土紅糖、自製雞油做飯底，加上每日新鮮海魚起球香煎入鍋焗，合成一鍋色、香、味道令人垂涎欲滴的鮮魚焗飯。

Thai Hom Mali Rice and Japanese Niigata high quality peral rice mixed with fish sauce, pepper, garlic, spring onion, Japanese virgin brewed soy sauce, Yunnan brown sugar, and homemade chicken fat as the base, together with fried (Catch of the day) as the topping to be baked in casserole. Fantastic combination of Rice Gratin to challenge your sensory.

所有焗飯 跟 濃湯浸時蔬一份
All Rice Gratin comes with A portion of
Stewed Seasonal Vegetable in Chicken Broth



外賣二人餐

Set Meal 2 Go



營業時間 Business hours 11 : 30 - 15 : 00 , 18 : 00 - 22 : 30

訂購電話: 2267 0288
place an order, please call
whatsapp order: 6382 9826

HKD999

1. 鴛鴦蒜頭豆豉炒龍蝦球 (新鮮本地龍蝦)
2. 宮保茄香蝦球 (25年西班牙黑醋、海蝦)
3. 三蔥豉油王煎龍躉球 (深海龍躉)
4. 油雞縱菌尖椒炒羊肉 (英國乾熟成羊肉)
5. 手抓羊肉 (新西蘭羊肉)
6. 黑椒蕃薯牛柳粒 (日本蕃薯、加拿大乾熟成牛肉)
7. 柱侯花膠汁牛腩 (新鮮牛坑腩)
8. XO醬肉絲炒花膠絲 (自家製XO醬、宮崎快樂豬)
9. 茄汁洋蔥宮崎快樂豬扒 (溫室蕃茄、紫洋蔥)
10. 鹹魚馬蹄煎宮崎快樂豬肉餅 (孟加拉牙域鹹魚)
11. 臘腸冬菇蒸滑雞 (新鮮三黃雞、日本冬菇、諾鄧鹽加瘦臘腸)
12. 自調巴基斯坦咖哩雜菜 (溫室蕃茄、紫洋蔥、西蘭花)

以上菜餚任擇三款

跟 濃雞湯娃娃菜一份、白飯及手工勁湯各兩碗。

更多資訊請瀏覽: flowerdrum.com.hk

香港 灣仔 石水渠街六十九至七十一號 年威閣二樓B室



2B Linway Court, 69-71 Stone Nullah Lane, Wan Chai, Hong Kong

回憶從這裡開始

抗肺炎清心補氣滋陰湯羹

凡惠顧「鋒膳」999二人餐加800元可換購兩位用

燕窩山藥百合鷓鴣粥 每位480元

不用穀米煮成的粥，功能滋陰潤肺、清熱止咳、活血養顏、老少咸宜。

燕窩：

性平微溫味甘無毒，入脾，肺，腎三經益氣補脾，有滋補作用，能助消化，補虛勞益氣力。

《本草綱目》中提及山藥：「益腎氣，健脾胃，止泄痢，化痰涎，潤皮毛。」

百合：

不慍不火，清爽潤澤，歸肺，胃，腎經。有養肺陰，化痰止咳，補中益氣，治虛勞損。

可治咳嗽，氣喘，肺氣腫，肺結核，補益作用極佳，凡久病體虛，羸瘦乏力，氣怯食少者，都可把它作為滋補品。

山藥：

清潤，入心肺經，有助清肺，潤燥止咳；尤其適合燥熱咳嗽，肺虛久咳，寧心安神。

有助改善病後出現「腦霧」狀況。

野生鷓鴣：

野生的鷓鴣不易求，含有豐富的蛋白質，入脾，胃經，有補中益氣，健脾開胃之功。

味甘鹹，性微溫。功能健腦，利水、固肺，化痰，斂汗，補而不燥。

《本草綱目》中有「鷓鴣補五臟，益心力」；「一鴣頂九雞」之說。



回憶從這裡開始

