

日月樓 頂級涮羊肉

懷舊京菜館日月樓，特意從內地寧夏搜羅頂級鹽池灘羊，搭配傳統京式銅鍋推出「涮羊肉四人套餐」，定價為1,988元（四位用）。「涮羊肉四人套餐」備有兩款自家熬煮的秘製湯底，包括鮮椰子雞湯鍋及麻辣湯鍋；套餐有四款京式前菜，包括燒羊串、冷盤醉雞、京式素鵝及蔥油涼拌海蜇皮。火鍋配料方面，精選肉食包羅羊肩、羊頸、羊胸或羊腿部位的灘羊肉卷；亦有新西蘭羊肩肉卷及澳洲和牛肉眼片。其餘配料包括自家每日新鮮製作的手打蝦滑、手打墨魚滑、菜肉餃、素菜餃及菜肉雲吞；另有海中蝦、黃喉及雜菜盤等。店內同時設有一系列單點火鍋配料以供點選，包括灘羊的不同部位（128元至188元）、本地手切肥牛肉（330元）、黑毛肚（128元）、白蘿蔔（80元）、鮮冬菇（80元）及腐竹（80元）等。另廚藝團隊亦精心選用寧夏鹽池灘羊炮製古法燉羊羯子（羊脊椎）湯鍋（268元），為寒冬送暖。此外，日月樓亦推出全新大間蟹菜單，由即日起限定供應，經典鮮味有「蟹粉豆苗」（198元）及蟹粉小籠包（每隻28元，兩隻起）等。

地址：灣仔船街1至7號
寶業大廈地下1號舖及1樓

踏入冬季，不時不食，暖胃禦寒的食物必不可少，熱辣辣的火鍋、羊腩煲、雞粥、煲仔飯及燒肉都是首選。今次推介的有懷舊京菜館日月樓的「涮羊肉四人套餐」、富豪酒店中菜廳推出的「滋養有道 健味之旅」養生膳食系列、必比登推介的嚐禧煲仔小菜，以及上州一頭和牛的特色燒肉火鍋，款款熱氣騰騰，窩心暖胃。

富豪酒店中菜廳 山藥羊腩煲

中菜廳由即日起推出「滋養有道 健味之旅」養生膳食系列，以冬季時令的山藥及根類蔬菜入饌，為大家奉上補腎、補陽和補氣血的美味佳餚。冬季是根莖類蔬菜營養價值最高峰的時期，此養生膳食系列的菜式特意選用山藥作主題食材，山藥有健脾、除濕、補氣、益肺、固腎等功效，其可溶性纖維能助消化、降血糖；廚師又採用富含碳水化合物的南瓜、甘薯等食材，為人體補給寒冬所需的熱能。

養生膳食系列主菜有山藥雙羊腩煲（488元），有別於傳統羊腩煲，餐廳特意加入清甜爽口的山藥，為香味濃郁的羊腩煲添上清新的口感，同時帶來陣陣暖意，增強血液循環。至於沙田紫山藥雞粥（188元）特意採用營養豐富的紫山藥，紫山藥含有大量的花青素，可以預防心血管疾病、抗氧化等，特別適合寒冷的冬季享用，有助增強人體免疫力。另外，生扣六頭鮑魚炆山藥伴蟹黃（每位308元），廚師先用老雞、唐排等材料熬煮醇厚鮑汁，再炆煮鮑魚和山藥，後者完全吸收鮑汁的香濃鮮味，最後加上的鮮甜蟹黃及蟹肉。不能錯過的還有純手工製作的鱈魚山藥金魚餃（78元），將山藥打成蓉，拌入銀鱈魚粒，為點心帶來多重口感和鮮味。而蝦馬脾燒賣（68元）則換上綠色的菠菜汁外皮，加入山藥作餡料，帶來新鮮口感。

地址：銅鑼灣怡和街88號富豪香港酒店3樓



■沙田紫山藥雞粥。

■山藥雙羊腩煲。

上州一頭和牛 燒肉火鍋

日式燒肉餐廳上州一頭和牛，以嚴選的日本A5和牛為靈魂食材，另備M7澳洲和牛、美國安格斯、鹿兒島五花腩、西班牙黑毛豬等。有別於一般傳統的燒肉餐廳，上州一頭和牛提供除傳統日式燒肉外，更推出罕見的水煎鍋即燒肉火鍋，以特製爐具，一次過品嚐到傳統日式燒肉、火鍋及特別的水煎食法。客人可先將肉放入火鍋湯汁內，再把沾有湯汁的肉放到鍋中燒，糅合了關東及關西兩款食法。上州一頭和牛亦提供多款放題套餐（每位298元起），可食足150分鐘，任食不同日本的A5和牛、澳洲M7和牛、美國牛、西班牙黑毛豬、鹿兒島雞肉、白鰻及各式海鮮等。要注意菜單因應季節性和供應情況或會有所調整。

地址：尖沙咀金巴利道35號金巴利中心地庫1號舖



■罕見的水煎鍋。

嚐禧煲仔小菜 必比登推介

曾獲米芝蓮必比登推介的嚐禧煲仔小菜，一共提供30多款煲仔飯，包括田雞煲仔飯（102元）、油鴨排骨煲仔飯（92元）、白鰻滑雞冬菇煲仔飯（102元），鴛鴦腸煲仔飯（92元）及窩蛋牛仔肉煲仔飯（92元）等，亦有創意日式鰻魚煲仔飯（112元）。嚐禧煲仔小菜最特別之處，有別於坊間煲仔飯用的炭爐及煤氣爐，餐廳改為採用更平均耐火的火山石爐，可以炮製出不會過燻的飯焦，加上選用泰國絲苗米，飯粒更分明。另餐廳更堅持選用新鮮食材，包括排骨、牛肉、白鰻、田雞都是即日採購，確保新鮮。

地址：西環堅尼地城北街25號地下



■日式鰻魚煲仔飯。
lg@kitprincess



■白鰻煲仔飯。
lg@foodieshek



■涮羊肉四人套餐菜式豐富。