

色彩繽紛打邊爐

飲食工房

港人有多愛打邊爐？一年四季近乎年中無休，甚至連鎖快餐店都有一人一鍋，鍾愛程度已不用再置疑吧！雖然快踏入夏季，但一樣無阻大家打邊爐的雅興。像美味廚 Megan's Kitchen 早前推出的彩虹粒粒蔬果湯，用七種不同顏色、種類、味道的蔬果凝固製成啫喱狀，單看賣相已覺吸引，一個個彩虹蔬果放入熬上十小時的洋葱豬骨湯內，味道清新開胃，充滿田園風味。這個春夏，打邊爐都寧舍過癮啦！

撰文: Jim

天然彩虹蔬果

食店一向以創意的湯底及特色火鍋配料而馳名，之前的冬蔭功Cappuccino、梳乎厘蟹皇番茄忌廉湯、英式紅酒牛尾湯底等噱頭火鍋湯底，相信不少人都試過。今次再搞新意思，總廚將各種蔬果攪碎，加上心思和創意，炮製出色彩繽紛的彩虹粒粒蔬果湯。

啫喱狀的彩虹蔬果由不同的蔬果製做，紅色是番茄、橙色是胡蘿蔔、黃色是粟米、青色是西蘭花、綠色是菠菜、藍色是藍莓及紫色是紫椰菜。而各種蔬果啫喱均各有獨特香味，當放入洋葱豬骨湯內，一粒粒溶化並沉溺於清湯之中。只須一會兒，田園蔬果香氣四溢，味道清新怡人，而且製作不加入色素或味精，低脂、高纖維、天然健康，多吃幾粒也不怕呢！

■以七種不同天然蔬果炮製，粒粒不同口味。



新登場!

彩虹粒粒蔬果湯 \$128

在悶熱的季節品嚐到色彩繽紛的彩虹粒粒，清新口味令人齒頰留香。

清新田園風味

千層雞錦鮮肉拼盤 \$298

包括日本A4和牛、特選羊肉卷、美國安格斯牛小排、西班牙入口豬梅肉及鹹牛腩，與彩虹湯底可說是最佳配搭。

疏乎厘蟹皇番茄忌廉湯 \$168

花蟹、番茄湯底用蛋白焗成疏乎厘表面，中西合璧食法新鮮，屬食店的招牌獨創火鍋。



彩虹七色墨魚丸 \$68 (七粒，可單邊或多拼)

利用新鮮蔬果的天然顏色創作出克種獨特的丸子，味道也各有特色。

梅酒買一送一

佳釀配美酒不用多講啦！為配合彩虹粒粒蔬果湯，也有一系列來自日本的梅酒。溫醇而擁有濃郁果香的梅酒，帶有些微白蘭地的氣息，單單加上冰塊就能感受梅子的自然香甜。

日本人認為梅酒裏的梅酸能幫助減少疲勞感，高度酸性也可以幫助消化，促進食慾，酸梅裏頭的天然梅酸具有調節生理機能的效果。所以日本人常飲梅酒以助他們養顏美容。

另外由即日起至5月30日惠顧彩虹粒粒蔬果湯，更可享半價優惠。而食店也於今月份推出買一送一的梅酒優惠（杯或瓶均可），為大家在今個春夏添上點點清爽氣息。



冬蔭功Cappuccino火鍋 \$128

湯底面層的白色部分是用椰奶攪拌而成的，椰奶加於冬蔭功上增加香味。而廚師更用了朱古力粉做了食店的英文字簡寫。



各款梅酒 \$48(杯)至\$398(支)不等

有原味、蜂蜜、百草及特級珍藏梅酒不同選擇。

訂座:2866 8305

