秋日養生菜　滋潤補燥

秋天天氣乾燥，最適合進食一些滋潤美食，逸東軒就因應中國傳統廿四節氣特別請來中醫師當顧問，針對在秋日的保健重點而推出養生菜單。秋天最重要是滋陰潤燥、生津解渴，最簡單就是從湯水入手，採用多樣滋補食材熬製的湯品更富滋陰養顏之效。此外，秋日的脾胃肺臟易虛弱，進食柚子醬鱔球伴乳香鱈魚、糖醋涼伴毛豆藕片、太白醉雞卷等，均有助強腰健腎、補血及潤肺。甜品則有滋陰的冬蜜雪耳燉原個雪梨，既清甜滋潤又養顏。

撰文：鄭珮琪　查詢電話：2710 1093

綠茶杏汁金球 $48/ 4個

養生甜品之一，咬開鬆軟的芝麻小煎堆後，熱騰騰的杏汁湧出來，當中還混入了綠茶粉，多了一份清新的茶香。

太白醉雞卷 $80

晶瑩剔透的蘿蔔片，捲着青瓜條、甘筍條及去骨醉雞，浸在花雕酒奉客，雞肉吸收了花雕的清香，甜而不嗆。