

迎春千層馬拉糕 \$48
以綠茶粉、奶皇來做的鬆軟千層馬拉糕，除幼滑可口充滿綠茶香外，更有護膚抗衰老、舒緩身心及緩解春暈的作用。



話梅醬燒骨 \$198
在惹味醒胃的醬燒骨加入適量話梅，伴上經話梅醃過的番茄令味道更清新，更有助調養肝氣，舒緩情緒，增加正氣及提高人體免疫力。



一品鮑魚四神湯 \$130
以四種藥材山藥、蓮子、茯苓及茨實在做的湯品，有補陽養氣、健脾祛濕功效，再加入可平肝清熱、滋陰補益的鮑魚仔及雞腳同燉，對應春日疏肝健脾的養生原則。

薑汁桂花糕 \$48
幽香撲鼻的桂花，散落在晶瑩剔透的薑汁糕中，清香可口，前者可助人體疏肝解鬱，而後者則有暖身驅寒的功效，適合乍暖還寒的春日品嘗。



富貴石榴球 \$168
優質蛋白能增加肝臟能量及抗疲勞，雞蛋就有最結實的蛋白質，製成柔軟蛋白包裹瑤柱碎及肉碎，佐以鮮甘菊汁，一口咬下裡面的鮮甜肉汁慢慢溢出，有質相又有益。

不同氣候、不同時節，吃不同的食材和菜式，是一種中醫學的食療概念，理論上是以食物配合 24 節氣達到保健作用，例如秋冬食蛇禦寒，春季又吃甚麼呢？不懂不要緊，逸東軒的「春滿人間養生食療」菜譜已為大家準備好。

養生食療春菜

根據中醫學說，不同季節的食療是補身體不同的地方，春季就著重養肝護肝，皆因春季容易肝火旺，肝旺傷脾，容易影響脾胃的消化吸收功能，因此要多吃健脾祛濕食物。

逸東軒上年一整年都在跟中醫師合作在每季推出不同的食療套餐，因為反應好，憑著經驗，今年再接再勵，設計出新的春季食療菜式上市，選用中式傳統食材如瑪卡、黨參、花膠、石蛤、雲苓、茨實、淮山及蓮子，也用上現代的藍莓、柚子、話梅及綠茶等，令菜式比往年更多元化。

菜式全部以單點形式供應，分為湯品、前菜、主菜及甜品，方便更彈性自組成喜歡的菜單。新菜方面，有瑪卡黨參花膠燉竹絲雞，是一款湯品，採用有「秘魯人蔘」之稱的瑪卡、花膠、烏雞及杞子做材，據說有舒緩春天常見的春暈之效；而前菜中的藍莓山藥凍也是新菜式，用時令新鮮藍莓、鮮淮山及椰汁製作成，先以鮮淮山打茸，拌入魚膠粉及椰汁凝固，再淋上以由新鮮藍莓攪拌而成的藍莓汁，味道清新。鮮淮山能補中益氣、健脾和胃，而藍莓則有補肝益腎食效，切合春天以養肝護肝的重點。

基本上整個菜牌上的菜式都屬幾十至百多元的經濟選擇，想要富貴一點，有淮陽玉液原條星斑球，以雪白色的魚湯慢煮星斑球，配上蘿蔔絲、冬菇絲及唐芹，同樣具解春燥、平肝清胃的功效。 **F**



逸東軒
灣仔店：灣仔港灣道23號
鷹君中心二樓
電話：2878 1212
佐敦店：九龍彌敦道380號香港逸東酒店B2
電話：2710 1093
供應期：即日至5月5日