

逸东轩廿四节气系列 -

「果香・秋日」 养生美馔

(2015年7月30日,香港)-由立秋起(2015年8月8日),逸东轩继续秉承「医食同源」的传统理念,於秋日推出滋润养生菜餚。在中医五行理论中,秋季属金,人体易燥气上升,针对燥气问题,逸东轩的秋日养生菜餚以滋阴去热、护肺养肝为主,精选时令保健食材如花胶、合桃、鲜人参及绿茶,更以鲜果如士多啤梨、柚子、梨及万寿果入馔,令秋日美馔充满果香。

秋日滋补炖汤

花胶红枣淮杞玉竹燩螺头 每位港币\$138

花胶与红枣、淮杞及玉竹同炖,有滋补养血、润肺补身之效,玉竹所含的维他命 A 及黏液质对皮肤有柔嫩细腻的作用,加入螺头後令汤水更清甜味美,是女士不容错过的美颜珍品。

醒胃秋日小食

太白醉鸡卷 每碟港币\$78

再度推出的太白醉鸡卷,薄身剔透的萝蔔片包裹着清爽带脆的青瓜条、甘荀条及去骨醉鸡,浸於清香的花雕酒中,入口透出轻淡酒香,而且质感清爽,令人食慾大增。

合桃鱼冻 每碟港币\$78

合桃性温味甘,有补肾强腰、通润血脉、补脑益智等功效,营养价值早已被认同,配上由鲜嫩银鳕鱼冷却而成、富胶原蛋白的鱼冻,清凉可口,令燥气全消。

秋日精洗养牛菜餚

鲜人参云腿蒸鸡 每碟港币\$238(半只)

由韩国带起的鲜人参热,加在传统的广东菜中,不但为鹹香十足的云腿蒸鸡带来阵阵人蔘甘香,更有补而不燥的功效,特别适合秋日养生食用,还能滋补肾阴,补气益血,美味之馀,对身体亦满有益讫。

士多啤梨骨 每碟港币\$218

士多啤梨有生津、健胃及润肺等功效,以新鲜香甜的士多啤梨煮成酱汁,淋上香脆排骨面,每啖均酸甜惹味而富果香,味道异常醒胃。

柚子酱爆鳝球伴乳香鳕鱼 每碟港币\$328

柚子健胃润燥,有助增强体质,是医学界公认最具食疗效益的水果之一,以柚子入馔可起保健作用,而鳝鱼能补中益血,炸 至脆香的鳝球以柚子酱拌匀,入口酸甜醒胃,鳕鱼则补脾胃、益肺肾,拌上南乳汁香浓惹味,一鹹一甜,两者相映成趣。

蟲草花百合鲜鲍片 每碟港币\$398

鲍鱼有滋阴清热、养肝明目等功效,这道菜式用上新鲜滑嫩的南非鲜鲍鱼切片,配以具补肾护肝、抗衰老的蟲草花及润肺止咳的百合,散发怡人清香,百合和鲍片同吃,口感爽脆,其清心安神的功效是秋日的进补之选。

香港 Hong Kong 香港灣仔港灣道23號鷹君中心二樓 2/F, Great Eagle Centre, 23 Harbour Road, Wan Chai, Hong Kong T (852) 2878 1212 F (852) 2537 7238 yat-tung-heen.com ythwc@yat-tung-heen.com 九龍 Kowloon 香港逸東酒店 • 九龍彌敦道380號B2 Basement 2, Eaton, Hong Kong, 380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong T (852) 2710 1093 F (852) 2384 9111 yat-tung-heen.com eshkgyth@eatonhotels.com

逸東軒班

养生甜品

绿茶杏汁金球 每四件港币\$48

芝麻小煎堆皮薄香脆,口感松软,轻轻一咬便湧出香浓幼滑的杏汁,杏汁本身能生津止渴、润肺化痰及清热解毒,混入了绿茶粉带出淡淡清香,有消滞及抗氧化的作用,大人小孩都喜爱。

冬蜜雪耳炖原个雪梨 每位港币\$38

秋天天气乾燥,滋润甜品绝对不可或缺。水晶梨润肺清热,对止咳去燥有很好的疗效,配以珍贵且浓度高的冬蜜,味香清新,可清热解毒,再以有「平民燕窝」之称的雪耳同炖,叁款滋润佳品俱备,是女士们另一必点的养颜珍品。

其他秋日食疗推介

- •蟹肉万寿四宝汤 (每位港币\$138)
- 柚皮萝蔔燘原条海虎斑 (每碟港币\$580)
- 秋梨伴玉带 (每碟港币\$268)
- 鲜虾仁杞子浸翠玉瓜 (每碟港币\$168)



花胶红枣淮杞玉竹炖螺头



士多啤梨骨



鲜人参云腿蒸鸡



太白醉鸡卷



柚子酱鳝球伴乳香鳕鱼



绿茶杏汁金球

香港 Hong Kong 香港灣仔港灣道23號鷹君中心二樓 2/F, Great Eagle Centre, 23 Harbour Road, Wan Chai, Hong Kong T (852) 2878 1212 F (852) 2537 7238 yat-tung-heen.com ythwc@yat-tung-heen.com 九龍 Kowloon 香港逸東酒店 - 九龍彌敦道380號B2 Basement 2, Eaton, Hong Kong, 380 Nathan Road, Kowloon, Hong Kong T (852) 2710 1093 F (852) 2384 9111 yat-tung-heen.com eshkgyth@eatonhotels.com



关於逸东轩

驰名得奖粵菜食府,环境雅緻,提供各式各样精緻地道粤馔,备受外界青睐。南北美点、滋补炖汤及海鲜珍餚等均享誉盛名,大受本地及外国遊客欢迎。餐厅设多间私人宴会室,是宴会、庆祝及其他聚会宴飨的理想选择。 關於香港逸東酒店

香港逸东酒店位处九龙弥敦道的黄金地段,邻近著名的旅遊景点 - 庙街及玉器市场,旅客只需步行数分钟即可到达佐敦港铁站,随时都能以最便捷的方法穿梭各区。

酒店设 465 间设备齐全的客房及套房、叁间宴会厅、十间多功能宴客室、时尚的尊贵会、六间餐厅及一间露天酒吧,荟萃世界各地的怡人美馔。还有酒店顶层的室外恒温游泳池及健身室,旅客可一边欣赏弥敦道的繁华景緻,一边舒展身心。香港逸东酒店更积极提倡有关环境及社会绩效的方案,以降低整体资源消耗量,提高持份者包括员工、供应商及客人等的成本效益及环保意识。

如欲查询香港逸东酒店资料,请浏览 hongkong.eatonhotels.com。

订座及查询详情:

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
地址		逸东轩 九龙弥敦道 380 号 香港逸东酒店低层二楼		逸东轩 湾仔港湾道 23 号 鹰君中心二楼
营业时间		星期一至六 11:00am – 4:00pm; 6:00pm - 11:00pm 星期日及公众假期 10:00am – 4:00pm; 6:00pm - 11:00pm		星期一至日及公众假期 11:00am – 11:00pm
电话	:	2710 1093		2878 1212

传媒查询,请联络:

杨嘉汶 公共关係经理

传讯总监陈敏诗

电话 (852) 2710 1879 传真 (852) 2385 8132 电话 (852) 2710 1935 传真 (852) 2385 8132

blondie.yeung@eatonhotels.com erica.chan@eatonhotels.com