



奶白菜烧蚌肉

胭脂惊蛰梨

秧草黑蒜红烧鲳鱼

春笋荠菜春卷

刀板香蒸春笋

马兰头布丁

舌尖新菜享春光

气温日日攀升，锡城的菜式也清新明媚起来。恣意享春光，从舌尖新菜始。你馋了没？

马兰头布丁

甄选当地新鲜马兰头，传统与创新灵感碰撞而成的新式甜品，将焯过水的马兰头捣碎，将其菜汁充分与吉利丁搅匀。加入鲜牛奶，将布丁的醇香质感展现得淋漓尽致。一口咬下，滑嫩的布丁溢出满口清香，味道清新甜美。

奶白菜烧蚌肉

鲜美的蚌肉嚼劲十足，富含人体所需的蛋白质和维生素，滋阴平肝，味道鲜甜。浅焖后的蚌肉汤汁浸润

于奶白菜之中，清脆香甜，口感层层递进，回味无穷。

胭脂惊蛰梨

甄选泊头鸭梨，浸润于红火龙果汁中，色彩娇艳欲滴。一口咬下，清脆香甜的梨汁爆满口腔。春季天气干燥，梨润肺祛燥，餐前食用，清新爽口。

秧草黑蒜红烧鲳鱼

鲳鱼有春鲳秋鲳之分，一般以春季鲳鱼味道最佳。此菜选用每条一

斤半以上春鲳为主料，配上营养丰富的黑蒜，用江南传统浓油赤酱红烧技法，让绵密的口感在口腔中绽放。发酵后的蒜已没有辛辣感，但保留了人体所需的多种氨基酸，营养丰富。

春笋荠菜春卷

北有春饼，南有春卷。甄选时令春笋，鲜嫩的口感与荠菜相融。荠菜鲜美，富含氨基酸达11种之多，含有蛋白质、脂肪、膳食纤维等。将其与春笋切碎包裹于面皮之中，入锅炸至金黄，届时犹如一根一根的金条，在

民间有“黄金万两”的吉庆寓意。入口酥脆，伴随着内馅的原汁原味，双重芳香萦绕，激活食客味蕾。

刀板香蒸春笋

“食过春笋，才知春之味”。春笋正当季，洁白如玉，肉质鲜嫩。用腌咸肉制成的“刀板香”，在焖蒸过程中将之置于上等香樟木板上，所有油腻皆被木板吸走，既保持了肉的咸鲜又油而不腻。将焯过水的春笋和肉入锅蒸10-15分钟，开锅后咸香味鲜嫩出汁，延续了春的味道。（天易）



黑金锅巴

酥脆可口 美味健康
肉松蟹黄/蟹香蛋黄两种口味
小晚价：
1袋装 **31.9元**
2袋装 **62.5元**



香辣鲍螺肉

50g/袋 个大体肥有嚼劲
小晚价：
3袋超值装 **19.9元**
6袋分享装 **38元**
9袋囤货装 **56元**



陈皮花生

传统古法制作 柑香浓郁
陈皮可泡水 313g/袋
小晚价：
1袋装 **19.9元**
3袋装 **39.8元**
6袋装 **79.6元**



平江豆干

短保期 更新鲜
精选原料 三卤三烘
小晚价：
160g/袋×3袋 **45元**
大礼包570g/袋 **59元**



手奢咸豆乳蛋糕

400g箱装 水蒸类糕点
小晚价：**23.9元**



福牌黑芝麻丸

126g/袋 九蒸九晒
双重滋补 国潮小零食
小晚价：
1袋装 **19.9元**
3袋装 **56元**



扫描二维码
详见“小晚优选”商城



老北京枣糕

买1送1
蜜枣泥糕点 传统零食
小晚价：
半斤装(实发1斤) **25元**
1斤装(实发2斤) **45元**
1.5斤装(实发3斤) **62元**