

# 寒意渐浓身心暖

天水清相入，秋冬气始交。立冬是冬季的起始，意味着生气开始闭蓄，万物进入休养、收藏状态。冬季是享受丰收、休养生息的季节。寒意渐浓时，身心都要暖暖的。



好运“莲莲”



取鲜虾，剥为茸，置盘心；百合片作瓣，蟹黄点蕊。轻蒸片刻，莲花于雾气中徐徐绽放。浓汤自虾壳蟹壳中提炼，精华凝结，淋于蒸好之莲中。虾肉之鲜甜，与百合之柔糯、清甜相互交织，仿佛漫步于水乡深秋，轻舟泛过，留下一缕缕惹人沉醉的江南韵事。

煎酿百花小青龙

松茸搭配小青龙，同时感受到山珍海味的双重味觉冲击，而百合的清甜，在热油煎炒后，与松茸混合得恰到好处，同时也为冬日增添了一分舌尖的暖意。



古法飘香菊花酥



风起，立冬至。寒花开已尽，菊蕊独盈枝，以古法飘香菊花酥来迎接冬季吧。菊花酥说说是由唐朝初期京都长安“烧尾宴”中的酥点创意演变而来。古法手艺，匠心传承，不同于传统枣泥或豆沙，以时令的板栗绿豆做馅儿，集酥脆与清甜绵软于一体。

洋溪萝卜炖扎炖

所谓绕炖，就是用鸭肠一圈圈绕着鸭肚，用老母鸡汤一起炖制，再加入宜兴洋溪萝卜。鸡汤原汁原味，萝卜鲜甜软烂，鸭肚Q弹紧实，立冬季节，此菜让你倍感满足。



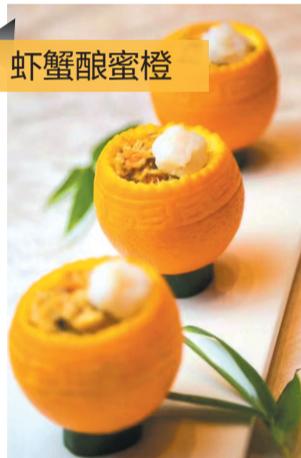
砂锅红烩芳庄羊肉



天气渐渐转凉，滋补暖胃，从一锅热气腾腾的羊肉开始。精选上等芳庄羊肉，浓郁的汤底由精选香料熬制而成，砂锅文火慢煨，使得羊肉软烂入味，鲜嫩多汁。羊肉不腥不膻，口感香醇不腻，每一口都能感受到芳庄羊肉的鲜美与醇厚，回味无穷。秋冬进补，满室鲜香。

虾蟹酿蜜橙

将新鲜大闸蟹蒸熟后拆出蟹肉和蟹黄与手剥河虾仁炒熟，后酿入雕空的蜜橙里，密封蒸5分钟即可食用。色泽金黄，香味浓郁，鲜甜肥腴。



鱼羊鲜



秋冬进补鱼羊鲜，一起贴秋膘暖心御寒。鱼羊鲜是冬日进补菜式中的中流砥柱，用羊肉和鱼肉煮出来的汤汁浓郁奶白，不同的鲜味氨基酸组合在一起，每一口都令人回味。

## 江小晚诚意推荐!



「小晚优选」商城  
详见  
扫描二维码



阿克苏冰糖心苹果

果肉细腻 鲜嫩多汁 香甜脆爽  
小晚价: 4.5斤装 **37.8元**



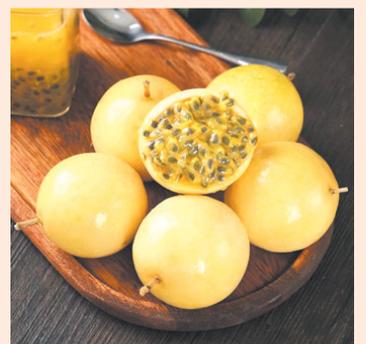
笋干猪肉馄饨

皮薄馅大 速冻锁鲜 280g × 5盒装  
小晚价: **89元**



霞浦黄鱼鲞

肉嫩刺少 无土腥味 现捕现发  
小晚价: 3袋装 **89元**



黄金百香果

新鲜多汁 果香悠长  
小晚价: **49.9元**



竹盐枇杷干

咽喉  
伴侣

竹盐枇杷干

原料考究 配料简单 100g/袋  
小晚价: 3袋装 **39.9元**



乌拉街白小米

米油丰富 绵软爽口 香味浓郁  
小晚价: **49.8元**



清心湖松鲜鲜

松茸一品鲜 0添加剂  
小晚价: **24.9元**



酥脆芋头条

真空低温油炸 入口芋香十足 口感酥脆  
小晚价: **29.9元**