

珍馐冬养

以暖身暖胃的食材，驱寒流冬意，滋补养身。融化在食材的美妙中，无锡泓历皇朝酒店的新菜，以冬日的一口滋养佳味，让温度与美味有迹可循。



选用仅生长22天的乳鸽，口感更加酥脆，肉质紧实。与经典的脆皮乳鸽相比，增加了大红袍花椒特有的香气。趁热咬下去，外皮是酥脆的，撕开乳鸽时汤汁四溢，正是乳鸽的精华所在。

大红袍爆汁脆皮乳鸽



精选农家老母鸡，搭配牛鞭文火慢煮2小时，食材鲜味融入每一滴汤头。上桌后将现拆生蚝下入锅中，成就一道热腾腾的舌尖美味。冬天吃了暖身又滋补，是家庭欢聚及商务宴请必点的滋补靓汤。

生蚝牛鞭浸滑鸡



潮州自古便有“萝卜干愈老愈值钱，超过廿年赛人参”的说法。采用闽南古法腌制，潮州特产二十年老萝卜干入菜，健康美味。和鲜活现杀的波龙一起蒸制，加入泓历粤菜大师秘制调料，搭配萝卜干一起吃既清爽解腻，又增添了口感的丰富度。

廿年萝卜干蒸波龙



这道堪称肠粉界的“天花板”。外皮软糯有弹性，内里裹着鲜嫩的大虾与酥脆的米网皮。一口咬下，满嘴都是厚实的虾肉，鲜香脆滑，让人欲罢不能。

金沙红米鲜虾肠粉



这道菜选用的洪湖贡藕，自古以来都是皇家贡品。其肉质肥厚，比普通莲藕更加香甜可口。经过炖煮后，绵软清香，入口即化。女性多吃莲藕，可以美容养颜。这道菜的寓意很好，花生寓意“好事发生”，莲藕寓意“佳偶天成”，猪手寓意“发财就手”，是老少咸宜的一道菜品。

贡藕花生焖猪手



古法南瓜包



面点中包含着一丝南瓜的清香，松软香甜，软糯可口，面团韧性十足，入口丝丝回甘。

蜜柚安格斯和牛挞

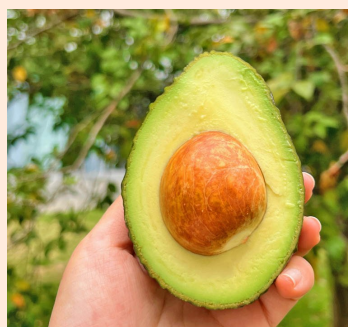


蜜柚安格斯和牛挞金黄酥脆的挞皮，搭配鲜香的和牛口感鲜嫩，咸甜交融的浓香，在高温下升华出更有冲击力的厚度，带来美妙的唇舌间的体验。

江小晚诚意推荐！



「小晚优选」商城
详见
扫描二维码



云南牛油果

口感香滑细腻 营养丰富
小晚价:6个装 **46.9元**



牛杂食材包

鲜香温补 不含牛肝
小晚价:5斤装 **99.9元**



去皮无核枣

精选新疆灰枣 告别吐核烦恼
小晚价:500g装 **39.9元**



雪燕桃胶皂角米组合

营养丰富 滋润养颜
小晚价:**34.9元**



奶油富士

自然生长 酥脆细腻 清甜多汁
小晚价:4.5斤 **35元**



蓝莓酱

90%果肉含量 纯净健康
小晚价:**29.9元**



无花果干

低温烘烤 健康美味
不添加色素及防腐剂
小晚价:**29.9元**



西佑暖风机

石墨烯速热 智能恒温
小晚价:**179元**