

漁膳房

# 漁膳房烤鸭

素菜 辣椒 坚果

如对食物过敏请通知我们

[图片仅供参考]



## K01“漁膳房烤鸭”三吃

\$138

[配料]  
小黄瓜条、青葱丝、鲜果条

[配酱]  
秘调甜面酱、桂花梅子酱、橙香焦糖酱

[春饼皮]  
手擀原味饼皮[十八块]

[一] 垂涎片皮

[二] 鸭崧生菜包 [八件]

[三] 鸭寿司佐青柚芸芥山椒

升级加配：

“奥塞佳”鱼子酱 [30g]

\$108

[“奥塞佳”鱼子酱]

在波斯语中意谓“活力的糕点”，从里海水域中的雌性鲟鱼[STURGEON]身上，采取鱼卵，加以腌制而成。研究显示，鱼子酱含有47种维他命与矿物质，蕴含丰富的蛋白质、氨基酸和脂肪酸，其萃取成分可促进老化肌肤再生，能够有效地滋润营养皮肤，更有使皮肤细腻和光洁的作用。

渔膳房悉心为您准备的奥塞佳鲟鱼子酱：

是不少星级米芝莲餐厅的至爱。每条鲟鱼在水中培养8-10年，偏棕灰色的鱼卵隐现乌黑金黄亮泽，每颗鲟鱼卵约3.2-3.5毫米，味道鲜美口感弹脆，带很特别的坚果黄油风味，香醇回甘。



