



少鹽少糖好味之選！三間中菜健康菜式介紹



十里洋場



十里洋場主打淮揚菜，菜式亦以細緻刀工聞名，由陳曉鶴師傅主理。

清炒江蘇野生河蝦仁

餐廳三道少鹽少糖菜式都配上醋，可以去除腥味及土味。清炒蝦仁選用江蘇野生河蝦，粒粒都彈牙飽滿。只需加少少食鹽就可突顯蝦仁鮮味。



龍鬚桂魚

呢味龍鬚桂魚夠晒考刀功啦！據講係為皇帝下江南而設，因為以前滿族人唔識食魚，所以就將魚肉切成一絲絲啦。桂魚滑溜，比平日減少約三成鹽。



瑤柱賽螃蟹

食材簡單只有雞蛋及元貝，選購優質農場雞產下嘅蛋，具豐富蛋白質，而且蛋味香濃。加入宗谷大元貝提鮮，少鹽少糖更食得到大元貝原味。



十里洋場

地址：銅鑼灣恩平道 28 號利園二期 101 號舖

電話：2338 5500