

全城減鹽減糖！三間少鹽少糖中菜館菜式推介



營致會館

營致會館於 2018 年獲米芝蓮二星榮譽，由行政總廚蕭顯志師傅主理，餐廳同樣實行少鹽少糖理念。



珊瑚芙蓉水晶蝦球皇

主角大花蝦爽脆鮮味，加入鮮蟹肉、蟹膏及蛋白，味道層次更豐富。最後以上湯、少量鹽、糖及麻油打番個芡，口感更滑。



竹筍松茸燉菜膽湯

想飲番碗清新啲嘅湯水，呢道竹筍松茸燉菜膽湯係不二之選。選用野生竹筍，加入松茸、白菜及上湯燉十小時，上湯以上好火腿、老雞及赤肉熬成，肉味較濃。



金湯上素石榴球

南瓜湯加入忌廉，味道香之餘，口感更滑。石榴球嘅餡料包括多種菇類，只係加咗少量調味去帶出菇菌本身嘅鮮味，而用生粉及澄麵製成嘅外皮亦煙煙韌韌。



營致會館

地址：中環干諾道中 41 號盈置大廈地下 G05、107 及 108 號舖

電話：2801 6882