

粵軒

CANTON ROOM



層層翻熱無煨底

層層盆菜我話事

層層點盆菜

【有得揀自選盆菜】

各款食材全部獨立真空處理，
只需放入熱水加熱即可食用



20款
食材
任君選擇

\$1,280起

【懶人之選盆菜】

粵軒聚寶盆菜



海中蝦、沙井蠔、貴妃雞、
瑤柱甫、大鵝掌、釀鯪魚、
炆豬手、燒腩肉、吊片、
大花菇、蘿蔔、豬皮、津菜

\$1,480
(四位用)

名廚御級精選盆菜



原隻鮑魚、海參、沙井蠔、
花膠、大鵝掌、貴妃雞、
海中蝦、瑤柱甫、豬蹄筋、
大花菇、蘿蔔、津菜、
豬皮、髮菜

\$1,980
(四位用)

名廚頂級精選盆菜



原隻鮑魚、遼參、沙井蠔、
花膠、大鵝掌、貴妃雞、
海中蝦、瑤柱甫、炆腩肉、
豬蹄筋、大花菇、蘿蔔、
津菜、豬皮、髮菜

\$2,580
(四位用)

立即訂購 2866 3806

*需兩日前預訂

圖片只供參考

層層點盆菜

訂購表格

粵軒
CANTON ROOM

聯絡人 _____ 聯絡電話 _____

訂購日期 _____ 提取日期及時間 _____

【懶人之選盆菜】

*需兩天前預訂



粵軒聚寶盤菜 (四位用) **\$1,480**
海中蝦、沙井蠔、貴妃雞、瑤柱甫、大鵝掌、
釀鯪魚、炆豬手、燒腩肉、吊片、大花菇、
蘿蔔、豬皮、津菜



名廚御級盤菜 (四位用) **\$1,980**
原隻鮑魚、海參、沙井蠔、花膠、大鵝掌、
貴妃雞、海中蝦、瑤柱甫、豬蹄筋、大花菇、
蘿蔔、津菜、豬皮、髮菜



名廚頂級盤菜 (四位用) **\$2,580**
原隻鮑魚、遼參、沙井蠔、花膠、大鵝掌、
貴妃雞、海中蝦、瑤柱甫、炆腩肉、豬蹄筋、
大花菇、蘿蔔、津菜、豬皮、髮菜

最低消費
\$1,280起

【有得揀自選盆菜】

*需兩天前預訂

高層



髮菜
\$100



瑤柱甫 (四件)
\$160



海中蝦 (四件)
\$160



吊片 (八件)
\$180



貴妃雞 (半隻)
\$210



海參 (四件)
\$280



釀鯪魚 (一條)
\$280



花膠 (四件)
\$320



大蝦 (四件)
\$360



遼參 (四條)
\$480



原隻鮑魚 (四隻)
\$580

中層



大花菇 (四件)
\$60



炆豬手 (四件)
\$80



豬蹄筋
\$180



大鵝掌 (四隻)
\$220



沙井蠔 (四隻)
\$180



燒腩肉 (八件)
\$180

低層



蘿蔔 **\$50**



津菜 **\$50**



豬皮 **\$80**

付款方法

持卡人姓名 _____ 有效日期 _____

信用卡號碼 _____ 持卡人簽署 _____

付款類別 Visa卡 萬事達卡 Mastercard 美國運通卡 Amex 現金 Cash

Alipay WeChat Pay HK Tap&Go 拍住賞 八達通

請由本人之信用卡
戶口支付以下之款項：

• 請填妥此表格並於提取前48小時電郵至 cantonrm@gloucesterlukkwo.com.hk • 顧客如有食物敏感或其他與健康有關的飲食限制，我們樂於與您商討及嘗試為您的特別飲食所需作出安排 • 如有任何疑問，歡迎致電(+852) 2866 3806 粵軒與我們聯絡 • 所有圖片只供參考 • 價格及資料如有更改，恕不另行通知 • 如有任何爭議，本酒店保留最終決定權

食用方法



隔水加熱法

- ① 毋須開封真空包裝
- ② 直接放入沸水加熱(各款食材之加熱時間請參考以下圖表)
- ③ 從沸水取出後開封倒入盆即可食用

所有產品出售及真空包裝後，建議即日食用，
如不立即食用，必須冷藏-18°C或以下。

加熱時間表



20分鐘



15分鐘



10分鐘



盆菜歷史

歷

盆菜歷史的源頭有好幾個版本，傳與南宋君臣逃難至香港及華南一帶相關。一說是文天祥被元兵追殺，橫渡伶仃洋，逃亡至現時深圳一帶，由於天色已晚，而眾將士又飢腸轆轆，當地村民同情他是忠臣，用僅存的豬肉、蘿蔔，加上現捕的魚、蝦造飯，但卻沒有足夠碗碟，只好拿木面盆盛菜，將士圍盆而食，這就是盆菜的起源。

另一說則是，南宋末年，元朝軍隊南下，宋帝昺聯同陸秀夫、張世傑等人南逃避難。當他們路經東莞縣烏紗以及香港新界錦田一帶的圍村時，得到村民盛情款待。但在倉猝之間，村民找不到足夠的器皿盛載食物，只使用木盆菜餚放在一起，發展成盆菜。從此之後，每逢大時大節，村民都會享用盆菜。

材

盆菜的食物會按一定的次序一層疊一層地由上至下排好。上層會放些較名貴和需要先吃的東西，例如雞及大蝦；最下層則放些容易吸收湯汁的材料，例如豬皮和蘿蔔。吃盆菜的時候，會由上至下逐層逐層吃下去。雖然傳統上盆菜以木盆盛載，但現時大部份已經改用金屬盆或者陶瓷盆，方便食用之前加熱和消毒。

史
料

