











大葉漢品月子餐 一週菜單範例

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
 早餐	雞茸紅藜糙米粥	培根奶油軟法	紅藜薏仁粥	EX 橄欖油松露麵線	藍莓法式吐司	百合核桃粥	蟲草茶油麵
	荷蘭豆炒牛肉	義式香料起士烤番茄	和風松阪燒肉	洋蔥嫩雞柳	紅藜麥蛋捲	蓮藕鮮蔬雞片	胡麻味噌醬牛肉
	番茄滑嫩蛋	鮮蔬蘑菇湯	明太子烘蛋	蔥香銀魚厚蛋燒	義式番茄蔬菜湯	義式櫛瓜蛋餅	松露蒸蛋
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶
	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶
 午餐	杞子紅棗小米飯	廣東什錦板條	黎麥甜薯飯	豆丁肉醬拌麵	山藥紅棗炊飯	堅果雜糧飯	牛蒡松子飯
	甜醬燒豚五花	川粵豆酥鱈魚	肉苻蓉蒜苗羊肉	川芎當歸滷牛筋	歸耆燉雞腿	蘑菇嫩豬排	娘惹南乳豬五花
		清蒸紅條石斑魚 (極)				時蘿蛋醬烤大蝦 (極)	
	鹽鳳梨蒸鮮魚	天麻紅棗南瓜燉雞	黃耆蒸魚捲	蟹黃豆腐煲	豆醬曼波魚	金筍甜豆燴蝦仁	北耆紅棗蒸鱸魚
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
黃耆白果烏雞湯	胡椒豬肚雞煲湯	白朮黑豆燉子排	王不留行蓮藕豬蹄湯	清燉當歸牛筋湯	兩來菇鮮魚湯	紅燒番茄牛肉湯	
 點心	甘栗棗圓百合甜湯	焦糖烤布蕾	芋頭花生甜湯	桂圓黑糖糕	紅豆薏仁蓮子湯	黑糖包心粉圓	福圓桂花甜湯圓
	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶
 晚餐	南瓜籽炊飯	堅果枸杞飯	亞麻仁燕麥飯	松子五穀飯	拿坡里肉醬麵	香菇鮮芋飯	紫薯養生飯
	山藥奶油蘑菇雞	日式馬鈴薯燉肉	青醬南瓜雞卷	桂花松露燉豬腳	香料雞胸佐迪戎奶油醬	杏菇番茄燉牛肉	山藥菱角燒雞
		嫩煮特極牛小排 (極)				法式油封鴨腿 (極)	
	五彩燴帆立貝	香蒜奶油烤鮭魚	新加坡麥片蝦	日式薄鹽烤鯖魚	鹽之花烤鮭魚	水晶魚翡翠豆腐	枸杞清蒸蝦
		日式磯煮鮑魚 (極)				松露焗龍蝦 (極)	
季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	
黨參紅棗排骨湯	豆腐味噌烏魚湯	芡實紅棗烏雞湯	銀魚海菜羹湯	蟹肉錦蔬南瓜絨湯	蓮藕燉豬肚湯	石斛蟲草花雞湯	
 夜點	金針蟲草鱸魚湯	杏菇清燉牛腱湯	歸杞豆薯豬腳湯	姬松茸竹筴排骨湯	芡實蓮子排骨湯	兩來菇鮮蚶湯	蓮草花生鱸魚湯
	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲

• 以上菜單依據當季食材製作烹調，如因季節氣候影響，我方保有更改菜單之權利。如有變更將不另行通知。

大葉漢品月子餐 一週菜單範例 (冷藏一送)

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
 早餐	金瓜香米粉	南瓜胚芽粥	柏子薏仁豬肚粥	紅藜薏仁粥	雞茸紅藜糙米粥	古早味米粉湯	香芹銀魚粥
	荷蘭豆炒牛肉	義式香料起士烤番茄	和風松阪燒肉	洋蔥嫩雞柳	義式番茄蔬菜湯	台式黑白切	胡麻味噌醬牛肉
	番茄滑嫩蛋	鮮蔬蘑菇湯	明太子烘蛋	蔥香銀魚厚蛋燒	紅藜麥蛋捲	和風柴魚蒸蛋	松露蒸蛋
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	早餐煲湯	早餐煲湯	早餐煲湯	早餐煲湯	早餐煲湯	早餐煲湯	早餐煲湯
	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶	固本補氣茶
	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶	媽咪茶
 午餐	杞子紅棗小米飯	廣東什錦板條	黎麥甜薯飯	豆丁肉醬拌麵	山藥紅棗炊飯	堅果雜糧飯	香蔥乾拌麵
	甜醬燒豚五花	川粵豆酥鱈魚	肉苳蓉蒜苗羊肉	川芎當歸燉牛筋	歸耆燉雞腿	蘑菇嫩豬排	娘惹南乳豬五花
	鹽鳳梨蒸鮮魚	天麻紅棗南瓜燉雞	黃耆蒸魚捲	蟹黃豆腐煲	豆醬曼波魚	金筍甜豆燴蝦仁	北耆紅棗蒸鱸魚
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	黃耆白果烏雞湯	胡椒豬肚雞煲湯	白朮黑豆燉子排	王不留行蓮藕豬蹄湯	清燉當歸牛筋湯	雨來菇鮮魚湯	紅燒番茄牛肉湯
 點心	甘栗棗圓百合甜湯	焦糖烤布蕾	芋頭花生甜湯	桂圓黑糖糕	紅豆薏仁蓮子湯	黑糖包心粉圓	福圓桂花甜湯圓
	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶
 晚餐	黑棗養生飯	香芋紫米飯	亞麻仁燕麥飯	松子五穀飯	義式香料野菇飯	香菇鮮芋飯	南瓜糙米飯
	山藥奶油蘑菇雞	日式馬鈴薯燉肉	青醬南瓜雞卷	桂花松露燉豬腳	香料雞胸佐迪戎奶油醬	杏菇番茄燉牛肉	山藥菱角燒雞
	五彩燴帆立貝	蟹肉粉絲煲	新加坡麥片蝦	日式薄鹽烤鯖魚	香蒜奶油烤鮭魚	水晶魚翡翠豆腐	枸杞清蒸蝦
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	親子餐	親子餐	親子餐	親子餐	親子餐	親子餐	親子餐
	蒜苗薑絲鱸魚湯	豆腐味噌烏魚湯	芡實紅棗烏雞湯	銀魚海菜羹湯	松露錦菇濃湯	黑棗燉雞湯	石斛蟲草花雞湯
 夜點	蘿蔔樹菇排骨湯	歸杞豆薯豬腳湯	歸杞豆薯豬腳湯	姬菇茸竹筴排骨湯	芡實蓮子排骨湯	蓮藕燉豬肚湯	蓮草花生鱸魚湯
	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲	元氣安神飲

• 以上菜單依據當季食材製作烹調，如因季節氣候影響，我方保有更改菜單之權利。如有變更將不另行通知。

大葉漢品月子餐 素食菜單範例

	星期一	星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
早餐	杞子甜薯粥	柏子薏仁粥 (鹹)	素肉燥麵線	清甜玉米粥	錦菇濃湯	糯米麥片粥 (鹹)	EX 橄欖油松露麵線
	木須炒蛋	海苔玉子燒	紹興酒蛋	杞子松菇滑蛋	酪梨番茄三明治	南瓜泥蒸蛋	菠菜烘蛋
	彩椒燴素參	麻油嫩豆腐	木耳白玉菇	薑汁黑木耳	義大利鄉村烘蛋	碧玉養生菇	素肉燥油豆腐
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	養肝茶	養肝茶	養肝茶	養肝茶	養肝茶	養肝茶	養肝茶
	黨蔘泌乳茶	黨蔘泌乳茶	黨蔘泌乳茶	黨蔘泌乳茶	黨蔘泌乳茶	黨蔘泌乳茶	黨蔘泌乳茶
午餐	牛蒡松子飯	紅麴五穀飯	野菇香米飯	杞子紅棗小米飯	蕎麥紅棗炊飯	橄欖油莧子飯	堅果雜糧飯
	杜仲素腰花	白果燴竹筴	薑汁豆腐燒	中芹素腰花	木耳炒三鮮	三杯杏鮑菇	紅棗百合扣南瓜
	五香滷洋芋	松菇燒豆腐	鳳梨炒木耳	紅燒猴頭菇	香椿燒百頁	蜜汁燒鮮芋	茼蒿黃豆燉素排
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	茯苓寶素參湯	黃耆四神山藥湯	八珍素排湯	牛蒡補氣湯	杜仲猴菇湯	麻油白菜杏菇湯	月桂甜菜根湯
點心	核仁紅豆臘八粥	養生芝麻糊	紫米桂圓蓮子湯	芋香西谷米	黑糖雙耳露	黑豆紫米桂圓粥	芋頭花生甜湯
	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶	窈窕仙楂茶
晚餐	鹹味甜薯飯	茶油桃仁拌飯	薑黃五穀炊飯	紅豆黑米糕	南瓜糙米飯	香芋紫米飯	燕麥養生飯
	花生燉豆干	紅棗燉南瓜	麻油猴頭菇	醬汁燒鮮芋	枸杞蒸淮山	蓮子炒荸薺	山藥炒白果
	白果炒鮮菇	羅漢齋豆腐	甜豆燴素海參	茯苓豆腐	蘑菇炒蠶豆	和風芙蓉豆腐	錦蔬素腰花
	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬	季節時蔬
	麻油猴菇蘿蔔湯	黨蔘紅棗牛蒡山藥湯	藥燉巴西蘑菇湯	當歸山藥菱角燉湯	蟲草花藥膳湯	麻油歸耆蘑菇湯	青瓜無花果燉湯
夜點	蓮藕黑豆核桃湯	薏仁銀杏玉米湯	甜菜根鮮蔬湯	芡實蓮子蓮藕湯	黃耆青瓜燉湯	南瓜紅棗湯	六味燉藕湯
	安神飲	安神飲	安神飲	安神飲	安神飲	安神飲	安神飲

• 以上菜單依據當季食材製作烹調，如因季節氣候影響，我方保有更改菜單之權利。如有變更將不另行通知。