



乾煸四季豆 \$68
味道偏辣及惹味的四季豆，用作下飯佐酒，就最是一流。



蔥油餅 \$21/2件
有別於平日看到的蔥油餅，外形像極餃子，內裏充滿香蔥，而且非常香口。



過年圍爐 上海暖鍋

吃過潮式及中山的特色火鍋，又豈能少了上海的份兒。而上海式的火鍋，並不像廣式的邊吃邊「焗」，而是有點像日式的「shabu shabu」，把所有食物預先泡在熱湯裏面，基本上鍋上檯時，所有配料已經可以吃，完全不用餓着肚皮去等待。這種傳統式的上海暖鍋，以前上海人會待到年三十晚晚飯才會吃，而且還要一家圍着1個大暖鍋吃，才叫熱鬧，所以吃時會特別感到暖胃又暖心。不過香港人總喜歡向傳統挑戰，所以一向供應上海菜的夢上海，亦加入火鍋這個行列，提供上海暖鍋。

別看這個暖鍋小小，絕對是照足上海傳統，以精巧的氣鍋盛着不同的配料，而且鍋內的食物毫不馬虎，有12款配料之多，而且當中不乏花心思的配料，如以煎蛋皮包着豬肉的蛋餃，以酒糟製作的糟魚，還有每日自家手打的魚丸及肉丸等，都充滿特色。而且暖鍋還會把配料一層層地鋪上面，上層就鋪上鹹肉、海參、魚肚、蛋餃、魚丸、肉丸、糟魚片、圍蝦等等，而下層就放滿洋白、粉絲及鮮冬筍。接着就以鮮雞熬成的上湯，倒在各款配料上，再加上下面的火把鍋暖着，香氣十足，還帶點酒香味。除了基本的12款配料，亦有單點的配料可選，如嫩而不膻的羊肉片、每天返貨的花膠仔等，小小1鍋配料已十分豐富，絕對令人吃不停口。



夢上海
地址：紅磡紅雲道8號海灣軒海景酒店地下
電話：2269 7888
營業時間：週一至五
12:00nn-3:00pm；5:00pm-11:30pm
週六、日及公眾假期 12:00nn-11:30pm
平均消費：\$80

a/ 上海暖鍋 \$260 (2-4位) / \$480 (6-8位)
以鮮雞熬成湯底，再配以12款精選的配料，小小1鍋，已足夠三五知己分享。

蛋餃 \$38
以煎得薄身的蛋皮，包着豬肉，放入湯中焯一焯，入口充滿蛋香，加上蛋皮吸收了肉汁及湯汁，絕對有別於一般餃子的口感。



海參 \$88
把海參放入暖鍋中，質感較平日的海參脆身，但卻是另一種的鮮味。



糟魚 \$58
放入酒糟中醃漬而成的糟魚片，入口充滿酒香味，但魚肉仍能保持爽滑，味道非常特別。

- 小記 tips：**
1. 上海暖鍋已配有12款精選材料，另可單點其他配料。
 2. 普通配料\$28款，如粉絲、冰豆腐、魚丸、肉丸、鹹肉等等，共11款選擇。
 3. 特色配料就由\$38起，共7款如蛋餃、羊肉片、海參、圍蝦等等，當中以每天返貨的花膠仔最貴，要\$128/碟。
 4. 週五至日，晚市都會非常多人，如想輕輕鬆鬆歛火鍋，最好選擇週一晚，又或是8:30pm後的時段。