

6-8月(芒種·處暑)

雲南菇菌節

Yunnan Mushroom Festival

涼拌雲南繡球菌沙律·腐乳蛋黃醬

Yunnan Cauliflower Mushroom . Fermented Bean
Curd Mayonnaise

原價：\$88 會員價：\$48



干煸薄荷雲南黃金珊瑚菇·舞茸

Sauteed Yunnan Maitake . Golden Oyster
Mushroom with Mint

原價：\$98 會員價：\$58



雲南雞縱菌·金耳·茭白·松露豆腐醬

Yunnan Termite Mushroom . Water Bamboo .
Golden Fungus . Truffle Tofu Sauce

原價：\$138 會員價：\$88



雲南菇菌品鑑

Introduction to Yunnan Mushroom

涼拌雲南繡球菌沙律·腐乳蛋黃醬



繡球菌：含有極高濃度的β-葡聚糖（含量遠高於靈芝），能顯著提高免疫系統活性，並具備抗氧化、保護肝臟的效果

腐乳：經發酵後產生維生素B12及活性肽，有助於消化與增進食慾

干煸薄荷雲南黃金珊瑚菇·舞茸



黃金珊瑚菇：富含多種氨基酸，傳統上認為有補腎、健腦、提神的作用

舞茸：被譽為「菇中之王」，含有豐富的β-葡聚糖，有助於增強免疫力、協助調節血糖與血壓

薄荷：具疏散風熱、清利頭目及理氣解鬱之效

雲南雞縱菌·金耳·茭白·松露豆腐醬



雞縱菌：性平味甘，有健脾益胃、補虛安神的作用，對食慾不振有很好的改善

金耳：含有豐富的蛋白質與多醣體，中醫認為其有滋陰潤肺、生津止渴、美容養顏功效

茭白：利尿祛濕、清熱解毒，對於夏日消暑非常有益