餐品定價

淨湯 $50　淨飯 $43　套餐 $63

靚湯工房

優惠套票

(有效期為 2 個月) 凡購買套票，請向本司職員查詢

十張 淨湯套票 $580
每券可兌換1湯
平均每支 $ 48.3

十張 湯飯套票 $720
每券可兌換1湯+1飯
平均每套 $ 60

六張 三人套票 $1040
每券可兌換3湯+3飯
平均每套 $ 57.8

訂餐提供優惠編號
MU0523
每滿3套全單減$6
(不適用於外賣APP落單及套票方式付款)
$6

訂餐方法

數量有限，售完即止

電話: 2191 3133

WhatsApp 9732 7412

傳真: 2191 3882

網上訂購 smartsoup.com

10 years+ 商界展關懷 caringcompany
Awarded by The Hong Kong Council of Social Service 香港社會服務聯會頒發

團體包餐服務

靚湯工房新推團體包餐服務, 無需簽約, 想點包就點包!想了解更多詳情請瀏覽本司專頁或WhatsApp 97327412 查詢.

包餐特色:

- 無需簽約
- 價格相宜
- 餐單多元
- 合乎效益

團體包餐受條款限制, 詳情請參閱本司專頁 ▶

靚湯工房 www.smartsoup.com

自家外送團隊

端午粽

1.綠豆咸肉粽
2.健康五穀粽
3.豆沙鹹水粽

真空獨立包裝，加熱即可食用.

健康價 $33/只

落單 9732 7412

姓名: _____ 電話: _____ 送貨時間: _____

送貨地址: _____

歡迎使用網上訂購 多日訂購 方便快捷

網上限定 更多飯款餐品 請參考網上訂購 快捷 QRCODE

訂餐提供優惠編號 MU0523 每滿3套全單減$6 $6

(不適用於外賣APP落單及套票方式付款)

04月28日(一)是日初1

時菜($18)☐

☐ A.鮑片瑤柱黨蔘北黃圓肉杞子紅棗豬尾骨煲雞(補氣補血)

☐ B.黃耳沙參玉竹羅漢果粟米雪梨腰果素菜湯(滋陰潤肺)素

☐ 1.青檸柚子蜜雞扒飯 ☐ 2.薑汁椰菜炒牛肉配白飯

☐ 3.腰果百合炒翠瓜飯-素 ☐ 4.梅菜蒸肉餅飯

04月29日(二)

時菜($18)☐

☐ A.花膠鮑片瑤柱金華火腿竹笙圓肉雞湯燉冬瓜茸(清熱降火)

☐ B.鯪魚粉葛土茯苓赤小豆扁豆螺片陳皮豬展煲西施骨(利尿祛濕)

☐ 1.越式香茅洋蔥炒雞柳配白飯 ☐ 2.菠蘿生炒排骨飯

☐ 3.涼瓜肉鬆炒蛋配白飯 ☐ 4.麥皮土魷蒸肉餅飯

04月30日(三)

時菜($18)☐

☐ A.象拔蚌螺頭瑤柱淮山蓮子茨實杞子圓肉紅棗煲竹絲雞湯(增強體質)

☐ B.燕窩銀耳杏汁海底椰汁冰糖燉鮮奶(養血美肌)

☐ 1.鮮淮山杞子蒸雞飯 ☐ 2.京都洋蔥豬扒飯

☐ 3.家常豆腐 ☐ 4.榨菜馬蹄蒸肉餅飯

05月01日(四)勞動節假期

休息一天

05月02日(五)

時菜($18)☐

☐ A.花膠蟲草菌淮山杞子栗子紅腰豆蜜棗陳皮豬骨鶴鴨湯 (保健強身)

☐ 1.玫瑰露豉油皇雞扒飯 ☐ 2.西蘭花咖哩肉丸飯

☐ 3.特式家鄉炒米(魚鬆,火腿) ☐ 4.北菇蒸肉餅飯

05月05日(一)佛誕假期

休息一天

05月06日(二)每週1素

時菜($18)☐

☐ A.花膠鮑片沙蔘玉竹百合麥冬雪梨蘋果豬展煲雞湯 (清心潤燥)

☐ B.冬瓜粟米紅蘿蔔薏米腰果素菜湯(清熱解暑,健脾利水)素

☐ 1.瑞士汁雞翼撈公仔麵 ☐ 2.椒鹽豬扒飯

☐ 3.糖醋蓮藕素雞飯素 ☐ 4.櫻花蝦蓮藕蒸肉餅飯

05月07日(三)

時菜($18)☐

☐ A.鱷魚肉赤靈芝無花果螺片龍利葉枇杷葉雪梨煲鶴鴨(化痰止咳)

☐ B.瑤柱螺片霸王花龍皇杏無花果佛手瓜煲瘦肉湯 (潤肺清熱)

☐ 1.薯仔炆雞翼飯 ☐ 2.咸魚蓮藕煎肉餅

☐ 3.沙茶金菇牛肉炆米線 ☐ 4.蟲草花蒸肉餅飯

05月08日(四)

時菜($18)☐

☐ A.花膠章魚太子蔘牛大力士茯苓淮山赤小豆蜜棗煲雞湯 (益氣健脾)

☐ B.螺片海底椰無花果龍皇杏蘋果百合粟米栗子煲豬展(清肝潤肺)

☐ 1.香草鮮茄磨菇雞扒飯 ☐ 2.磨菇粟米魚柳飯

☐ 3.澳門炒飯(蝦醬,燒肉,翠肉瓜,黑水欖) ☐ 4.金粟冬菇蒸肉餅飯

05月09日(五)

時菜($18)☐

☐ A.鮑片赤小豆扁豆生熟薏米螺頭老雞煲冬瓜湯(清熱降火)

☐ B.老黃瓜螺片陳腎土茯苓赤小豆扁豆粟米陳皮煲豬展 (消熱祛濕)

☐ 1.菜遠雞球飯 ☐ 2.上海排骨菜飯

☐ 3.蝦仁火腿炒蛋配白飯 ☐ 4.咸蛋馬蹄蒸肉餅

05月12日(一)是日十五

時菜($18)☐

☐ A.花膠雪耳猴頭菇沙參麥冬百合圓肉煲雞湯 (滋陰潤燥)

☐ B.紅菜頭栗子紅棗腰果素菜湯(養顏潤膚,消脂瘦身)素

☐ 1.三杯雞配白飯 ☐ 2.紅燒豆腐炆火腩飯

☐ 3.西檸素雞飯-素 ☐ 4.金針雲耳蒸肉餅飯

05月13日(二)

時菜($18)☐

☐ A.象拔蚌螺頭瑤柱淮山蓮子茨實杞子圓肉紅棗煲竹絲雞湯(增強體質)

☐ B.瑤柱螺頭五指毛桃蓮藕百合陳皮煲豬展 (健脾化濕)

☐ 1.蒜蓉燒汁雞扒飯 ☐ 2.川味椰菜炒回鍋肉配白飯-辣

☐ 3.欖菜肉鬆四季豆 ☐ 4.咸魚蒸肉餅飯

05月14日(三)

時菜($18)☐

☐ A.花膠鮑片瑤柱金華火腿竹笙圓肉雞湯燉冬瓜茸(清熱降火)

☐ B.燕窩銀耳杏汁海底椰汁冰糖燉鮮奶(養血美肌)

☐ 1.川香辣子雞球飯-小辣 ☐ 2.秘製叉燒拼咸蛋飯

☐ 3.福建炒飯 ☐ 4.瑤柱蒸肉餅飯

05月15日(四)

時菜($18)☐

☐ A.象拔蚌鮑片瑤柱椰子雪耳杞子紅棗煲竹絲雞 (潤肺養顏)

☐ B.鮑片赤芝川貝枇杷葉蘋果無花果螺片南北杏煲瘦肉(清喉潤肺)

☐ 1.櫻花蝦節瓜粉絲炆雞柳飯 ☐ 2.泰式肉碎拼香茅豬扒飯-少辣

☐ 3.瑤柱肉鬆蒸水蛋 ☐ 4.章魚馬蹄蒸肉餅飯

05月16日(五)

時菜($18)☐

☐ A.花膠瑤柱鮑片杜仲鹿腳筋紅腰豆圓肉煲雞(強筋健骨)

☐ B.象拔蚌羅漢果白菜菜乾蓮子百合陳腎南北杏瘦肉煲豬肺 (清肝潤肺)

☐ 1.香蒜蜜糖炸雞配白飯 ☐ 2.老干媽豆卜排骨飯

☐ 3.時菜薑蔥牛肉炒麵 ☐ 4.茶樹菇蓮藕蒸肉餅飯

05月19日(一)

時菜($18)☐

☐ A.蟲草花螺頭淮山杞子紅棗陳皮紅蘿蔔煲雞湯(補腎護肝)

☐ B.老黃瓜螺片陳腎土茯苓赤小豆扁豆粟米陳皮煲豬展 (消熱祛濕)

☐ 1.葡國薯仔雞飯 ☐ 2.蜜桃咕嚕汁魚柳

☐ 3.瑤柱雞粒荷葉飯 ☐ 4.菜脯馬蹄蒸肉餅飯

05月20日(二)

時菜($18)☐

☐ A.花膠章魚太子蔘牛大力士茯苓淮山赤小豆蜜棗煲雞湯 (益氣健脾)

☐ B.瑤柱螺片竹蔗馬蹄麥冬甘筍雪梨薏米瘦肉煲豬展湯 (清潤降火)

☐ 1.西檸西柚汁蜜桃雞球飯 ☐ 2.青咖哩薯仔牛肉飯-微辣

☐ 3.瑤柱雞粒扒紅燒豆腐飯 ☐ 4.金粟蓮藕蒸肉餅飯

05月21日(三)

時菜($18)☐

☐ A.螺片栗子合桃蓮藕無花果黑豆紅棗陳皮煲雞湯 (補益脾腎)

☐ B.瑤柱螺片木瓜雪耳無花果南北杏蘋果煲豬展 (潤燥生肌)

☐ 1.越式香茅雞扒飯 ☐ 2.黑糖醋排骨飯

☐ 3.三色肉鬆蒸水蛋 ☐ 4.章魚蒸肉餅飯

05月22日(四)

時菜($18)☐

☐ A.花膠鮑片沙蔘玉竹百合麥冬雪梨蘋果豬展煲雞湯 (清心潤燥)

☐ B.瑤柱鮑片節瓜章魚南北杏蜜棗豬骨湯 (增強體質)

☐ 1.鮑汁紅棗蒸雞飯 ☐ 2.家鄉煎藕餅飯

☐ 3.廈門炒米 ☐ 4.咸蛋蒸肉餅飯

05月23日(五)每週1素

時菜($18)☐

☐ A.螺頭靈芝猴頭菇姬松茸鮑片豬展煲雞(增強體質)

☐ B.十全十美素菜湯(紅蘿白,粉葛,粟米,栗子,蜜棗,花生,扁豆,眉豆,紅棗,腰果)素

☐ 1.冬菇炆雞翼配白飯 ☐ 2.茶香蜜糖豬扒飯

☐ 3.淮山栗子炆支竹飯-素 ☐ 4.梅菜蒸肉餅飯