



臻味

# 山珍海味 | 燕窝

 素菜  辣椒  坚果

如对食物过敏请通知我们  
[图片仅供参考]

## 鲍鱼

[鲍鱼：海产八珍之首]  
鲍鱼养肝补肾，是滋补养颜圣品。

[鲍鱼：瘦身恩物，养生圣品]  
蕴含丰富蛋白质而且低热量，诚为增肌瘦身恩物，特别适合注重健康的您。



## 901 正日本溏心吉品鲍鱼 [一只]

十六至十八头  
吉品干鲍 [每只] \$688

二十二头吉品干鲍 [每只] \$298

三十头吉品干鲍 [每只] \$168

[日本出品，顶级品质]

现时世界各地都有出产吉品鲍，但以日本岩手县出品冠绝全球，因其海域清洁，又有充沛食物，因此鲍肉格外丰厚，鲜味过人；裙边密集，层次适中，加工程序繁复，故更矜贵难求。

[洋溢喜气]

日本吉品鲍幼滑味浓，有嚼口又带糖心，加上色泽金黄，状似元宝，特别适合喜庆场面。

[黏糯溏心]

鲍鱼能否煮至糖心，取决于品质。鲍鱼于晒制前要先煮熟定形，加上渔膳房厨师的烹调技巧，掌握时间与火候，烩出黏糯柔韧、鲜甜芳香的溏心鲍鱼。

## 902 正日本溏心禾麻鲍鱼 [一只]

十八头禾麻干鲍 [每只] \$288

[食味上乘，品质先决]

产自日本青森县，又称窝麻鲍，鲍鱼身形较扁薄及阔面，色泽较深，鲍身软滑，鲍鱼味厚，质感比较软滑。

## 正宗日本顶级北海道辽参 及关东辽参

[品质卓绝，食味浓郁]

日本刺参与中国辽参皆享负盛名，其实两者出自相连海域，属同一品种，但日本出品由于制作过程较严谨，品质较佳。“日本辽参”亦即“日本刺参”，属海参中的极品首选，当中关东辽参更是享负盛名，因其韧性十足，分外弹牙爽脆，烩炖俱佳，是难得的上品。关东辽参品质卓绝，食味浓郁，带淡淡海水鲜味；其肉刺密集，排列整齐，参体颗浑有致，参肉色白丰厚，爽滑弹牙。

海参的食疗价值甚高，其营养成分媲美人参，故此素有“海中人参”的美誉，关东辽参含18种氨基酸，其中10种是人体需求高的氨基酸，当中精氨酸，精氨酸是构成男性精细胞的重要成分，养精护精功效甚佳。

## 904 五十头虾籽烩正日本北海道 [六排刺] 辽参 [一份]

\$88

## [ 燕窝 ]

910 原个万寿果炖  
燕窝 [一两半]

---

\$68 [敬请预订]

911 椰汁炖燕窝  
[一两半]

---

\$58

907 鲜拆蟹肉烩  
官燕 [一两半]

---

\$98

908 海皇烩官燕  
[一两半]

---

\$98

909 鸡蓉烩官燕  
[一两半]

---

\$88