



晚餐 精选海鲜

素菜 辣椒 坚果

如对食物过敏请通知我们
[图片仅供参考]

M01 法国金多宝 [2磅] [每条]

\$168

清蒸

M02 青斑 [1.5磅] [每条]

\$55

请选择一种烹煮方式

A | 清蒸

B | 凤脂云腿蒸

C | 剁椒蒸 [加\$10] 辣椒

D | 酸菜煮(藕片、莴笋、山药) [加\$15]

M03 蜜豆杂菌炒鲜青斑球[3磅] [两条]

\$138

M04 温哥华珍宝大蟹 [每只2.5磅]

\$98

请选择一种烹煮方式

- A | 三葱爆
- B | 黑蒜干邑香草炒
- C | 美极炒
- D | 避风塘炒
- E | 咖喱炒
- F | 姜葱焗
- G | 麻辣火香
- H | 剁椒蒸
- I | 花雕蒸
- J | 清蒸

- M05 -



M05 顶级龙虾 [每只2.5磅起]

\$38 [每磅]

请选择一种烹煮方式

6磅起可选两种烹煮方式

- A | 三葱爆
- B | 黑蒜干邑香草炒
- C | 美极炒
- D | 避风塘炒
- E | 姜葱焗
- F | 麻辣火香
- G | 一品风沙
- H | 芝士牛油焗
- I | 土汤焗
- J | 剁椒蒸
- K | 蒜蓉银丝蒸

另加：
龙虾膏炒饭

\$20



M06 “阿拉斯加皇帝蟹” 两吃
[每只6磅起] [每磅]

\$85 [每磅]

第一吃：蟹身

请选择一种烹煮方式：

- A | 三葱爆
- B | 黑蒜干邑香草炒
- C | 避风塘炒 
- D | 美极炒
- E | 姜葱焗
- F | 芝士牛油焗
- G | 上汤焗
- H | 日本清酒煮
- I | 黑松露蒸

第二吃：蟹脚

请选择一种烹煮方式：

- A | 避风塘炒 
- B | 一品风沙
- C | 剁椒蒸 
- D | 花雕蒸
- E | 蒜蓉银丝蒸
- F | 金沙蛋白蒸

另加：

桂花炒羊肚菌皇帝蟹膏

\$48

鲜茄汁焗皇帝蟹盖饭

\$28



- P03 -

P03 喜马拉雅山岩盐
翡翠龙脷球 [约3磅] [一条]

\$75

P04 云雾松子鱼 [一条]

\$68



- P05 -

P05 香芒贵妃虾球 [四只] 🍷

\$28

P06 干葱酱爆虾球带子 🍷

\$55

P07 黑蒜爆大千珍菌帶子  

\$62

P08 千島貴妃蝦球 [四只] 

\$28

P09 桂花蜜灸蒜香金蚝 [四至五只]

\$32

P16 四川炒蝦仁

\$38