



# 漁 | 膳 | 房

Y U S E A F O O D

海鮮專門店

## 膳

最完美的食材要用最完美的態度與技術去對待，正是我們漁膳房的大廚們所奉行的原則。料理對我們來說，不單單隻是把食物做到美味，更是一門精深的學問和藝術。從處理食材、烹飪到擺盤，我們們都追求盡善盡美。除了調製出最美味的、符合華人飲食習慣的口味，我們更是注重不破壞食材本身的美味之處，並讓人從食中感悟養生之道。

我們注重菜品的多樣化，從早茶點心、午餐套餐到正餐，應有盡有，隻為了滿足消費者們不同的飲食需求。我們注重菜品背後的養生文化，特色推出燉湯系列，功效涉及補氣、健脾、補腎、清熱解毒、抗衰老等等方面，可根據您不同的健康調理需求來選擇。所有的燉湯的食材均為真材實料，集聚草本精華，是健康飲食的不二之選。

在著所有美味的背後，是我們擁有兩名超過 30 年烹飪經驗的粵菜大廚以及後廚超過 30 人的團隊一起合作，給您帶來真正海鮮粵菜藝術。

\* 1. 只收現金以及銀行卡 2. 所有價錢不包括任何稅項及小費 3. 所有套餐只包含指定海鮮磅數，價錢以海鮮最後磅數為準 4. 如果有任何食物過敏，請告知服務員 5. 葡萄酒開瓶費為 \$15 一支 6. 每台只限一款套餐。

## 貴賓



# 生蠔

.....  
生蠔 [時令價格]  
[請詢問服務生]  
.....

# 海鮮

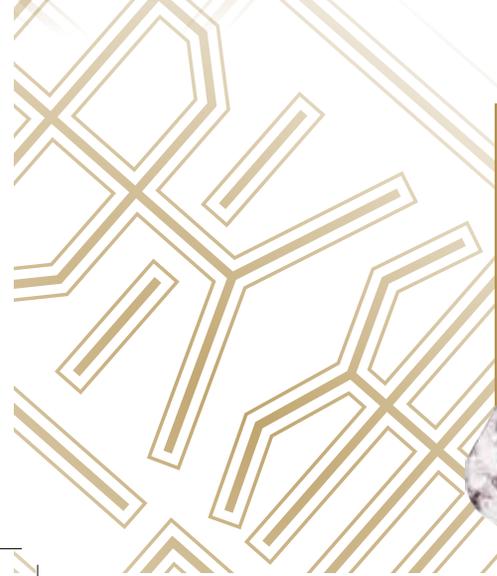
- .....
- A 級象拔蚌 [時令價格]
- .....
- 挪威皇帝蟹 [時令價格]
- .....
- 加拿大 A 級龍蝦 [時令價格]
- .....
- 清蒸法國金多寶 [時令價格]
- .....
- 游水青斑 [時令價格]
- .....
- 溫哥華雙鉗大蟹 [時令價格]
- .....
- 白鱈 [時令價格]
- .....

金目鯛  
日本魚刺身



龍蝦

龍蝦



真鯛  
日本魚刺身



日本魚類 [時令價格]  
[請詢問服務生]

刺身拼盤  
- 小 [18片] [\$78]  
- 中 [28片] [\$98]  
- 大 [38片] [\$128]

龍蝦刺身 [時令價格]  
- [5磅或以上]

象拔蚌刺身 [時令價格]  
[請詢問服務生]

# 刺身



# 魚翅

龍蝦  
龍蝦

紅燒金勾翅 [ \$ 82.88 / 位 ]

紅燒蟹肉翅 [ \$ 48.88 / 位 ]

鮑參海味翅 [ \$ 43.88 / 位 ]

淮山杞子北芪黨參竹絲雞

野生花旗參響螺竹絲雞

[滋陰清熱、補肝益腎、健脾]

淮山杞子北芪黨參竹絲

[補中益氣、健脾益肺、滋陰清熱]

石斛花旗參燉雞

[補氣、養陰、生津、增強新陳代謝、抗衰老]

涼瓜黃豆燉排骨

[清熱、解毒、健胃]

西洋菜羅漢果陳腎

[清熱解暑、化痰止咳、涼血舒骨、健脾清滯]

[以上需一天前預定][ \$ 128 ]

川貝雪梨海底椰鷓鴣

[補腎、強身、生津]

蟲草花燉野生水鴨

[抑菌、補中益氣、消食和胃，利水消腫及解毒之功]

海玉竹無花果水鴨

[補中益氣、消食和胃，利水消腫及解毒之功，有滋補、潤腸、健脾、開胃、催乳]

[以上需一天前預定][ \$ 168 ]

鮑參翅肚佛跳牆

[需两天前預定]

[小 | 5位][ \$ 498 ]

[大 | 10位][ \$ 988 ]

[加位 \$98/位]

燉湯

# 前菜

香醋撈汁海蜇頭 [ \$16.98 ]

手拍青瓜拌野生雲耳 [ \$12.98 ]

泡椒檸檬鳳爪 [ \$16.98 ]

喇沙金錢展 [ \$15.98 ]

魚香小鴨舌 [ \$16.98 ]

喇沙金錢展

魚香小鴨舌



紅燒頂級乳鴿

北京片皮鴨 [ 壹隻 : \$108 ]

[ 二度生菜包 ]

紅燒頂級乳鴿 [ 壹隻 : \$48 ]

家鄉五味鴨 [ 半隻 : \$34 ]

鮮拆皇帝蟹肉魚肚羹 [ 例 : \$52 ]

咖哩焗溫哥華蟹 [ 2.5 磅 : \$88 ]

# 廚師推薦

花雕麻辣手撕雞 [ 半隻 : \$26 ]

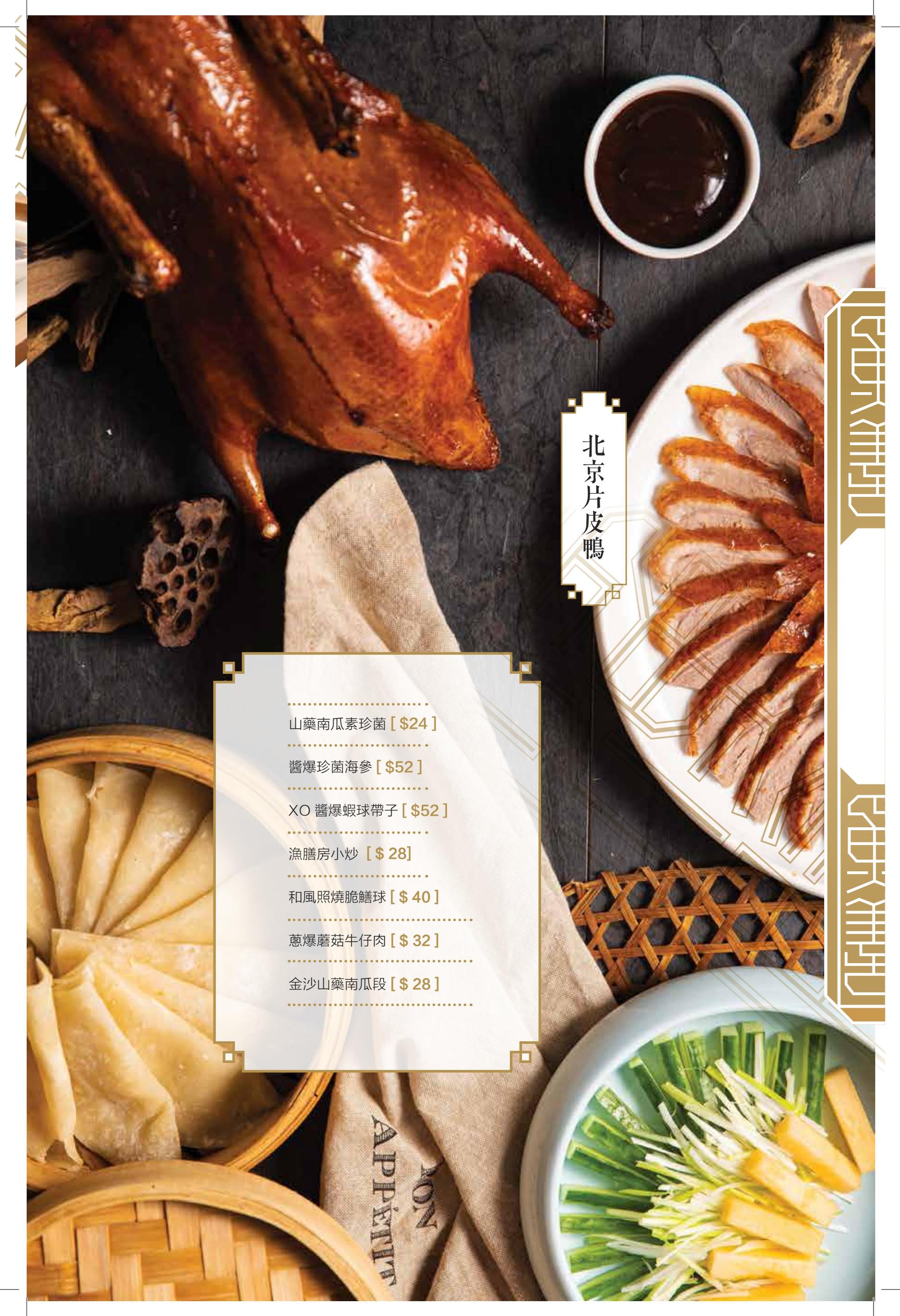
金銀椒鹽焗肉排 [ \$28 ]

香草煎焗三杯走地雞 [ \$28 ]

生炒栗子走地雞 [ \$28 ]

花雕麻辣手撕雞





北京片皮鴨

.....  
山藥南瓜素珍菌 [ \$24 ]  
.....

醬爆珍菌海參 [ \$52 ]  
.....

XO 醬爆蝦球帶子 [ \$52 ]  
.....

漁膳房小炒 [ \$ 28 ]  
.....

和風照燒脆鱈球 [ \$ 40 ]  
.....

蔥爆蘑菇牛仔肉 [ \$ 32 ]  
.....

金沙山藥南瓜段 [ \$ 28 ]  
.....



上湯豆苗

# 粉麵

# 蔬菜

菜心 - [ 蒜蓉炒, 上湯或白灼 ] [ \$ 24 ]

芥蘭 - [ 蒜蓉炒, 上湯或白灼 ] [ \$ 24 ]

豆苗 - [ 蒜蓉炒, 上湯或白灼 ] [ \$ 26 ]

鮮拆蟹肉扒豆苗 [ \$ 30 ]

漁膳房招牌五穀炒飯 [ \$ 29 ]

馬拉盞鮮蝦炒飯 [ \$ 30 ]

家鄉生炒糯米飯 [ \$ 28 ]

金銀瑤柱薑米蛋白炒飯 [ \$ 26 ]

豆苗松茸菇蝦球炒麵 [ \$ 32 ]

皇子菇帶子炒河 [ \$ 34 ]

韭黃家鄉炒米粉 [ \$ 26 ]

籠仔蒜香海皇飯 [ \$ 39 ]

瑤柱鮮金菇銀芽燜伊麵 [ \$ 26 ]

妙手炒粉絲 [ \$ 28 ]



秋葵爆安格斯牛柳粒

# 廚師推薦

白灼菜心



魚湯珍菌浸鮮竹 [ \$24 ]

蘆筍爆牛仔肉 [ \$32 ]

秋葵爆安格斯牛柳粒 [ \$36 ]

秘製 XO 醬酥香骨 [ \$30 ]

皇子菇炒黃旗斑球 [ \$48 ]

馬拉盞焗生蠔 [ \$40 ]

XO 醬爆桂花蜆 [ \$42 ]

勝瓜魚湯浸黃旗斑 [ \$48 ]

話梅肉桂糖醋骨 [ \$25 ]

燒汁羊架 [ 4 件 : \$38 ]

黃金陳醋骨 [ \$28 ]

紅燒玉子豆腐 [ \$24 ]

燒汁羊架



# 海鮮

套餐

8位

## 龍蝦 — 溫哥華蟹 — 海鮮餐

8位

原條日本魚刺身  
刺身拼盤 [15片]  
漁膳房原鼎燉湯  
百花釀海參 [8位]  
加拿大頂級龍蝦 [8磅]  
[尾] 刺身  
[爪鉗] 美極  
避風塘溫哥華蟹 [2隻共5磅]  
特色蒸雙青斑 [3磅]  
豉汁炒蜆  
魚湯豆苗  
魚翅撈飯

[\$ 1078]

## 金多寶 — 龍蝦 — 皇帝蟹餐

8位

原條日本魚刺身  
刺身拼盤 [15片]  
鮮拆蟹肉翅 [1.5兩] [8位]  
蠔皇扣原條海參 [8位]  
皇帝蟹 [7磅]  
[身] 美極  
[大、小爪] 金沙蛋白蒸  
避風塘頂級龍蝦 [6磅]  
清蒸法國金多寶 [2磅]  
皇帝蟹膏炒桂花  
魚湯豆苗  
龍蝦膏炒飯  
原隻木瓜燕窩燉奶 [8位]

[\$ 1688]

# [ SEAFOOD ]

蒜蓉蒸溫哥華蟹

龍鱧  
—  
片皮鴨  
—  
龍蝦餐

8位

- 漁膳房原鼎燉湯
- 黑魚子香芒貴妃老虎蝦 [ 8 位 ]
- 京式片皮鴨
- 二度生菜包
- 避風塘頂級龍蝦 [ 8 磅 ]
- 蒜蓉蒸溫哥華蟹 [ 2 隻共 5 磅 ]
- 陳皮豉汁盤龍鱧 [ 4 磅 ]
- 特色蒸雙青斑 [ 3 磅 ]
- 豉汁炒蜆
- 魚湯豆苗
- 魚翅撈飯

[ \$ 1098 ]

[ SEAFOOD ]

# 海鮮

## 套餐

10 - 12 位

刺身 — 皇帝蟹 — 海鮮餐

10 位

- 原條日本魚刺身
- 刺身拼盤 [ 15 片 ]
- 漁膳房原鼎燉湯
- 皇帝蟹 [ 7 磅 ]
- [ 身 ] 日本清酒煮
- [ 大、小爪 ] 玉子蒜茸蒸
- 避風塘頂級龍蝦 [ 7 磅 ]
- 特色蒸雙青斑 [ 3 磅 ]
- 蜜錢金蠔 [ 10 隻 ]
- 皇帝蟹膏炒桂花
- 豉汁炒蜆
- 魚湯豆苗
- 龍蝦膏炒飯

[ \$ 1468 ]

刺身 — 龍蝦 — 皇帝蟹餐

10 位

- 原條日本魚刺身
- 刺身拼盤 [ 18 片 ]
- 漁膳房原鼎燉湯
- 蠔皇扣原條海參 [ 10 位 ]
- 皇帝蟹 [ 7 磅 ]
- [ 身 ] 美極
- [ 大、小爪 ] 蒜茸蒸
- 避風塘頂級龍蝦 [ 8 磅 ]
- 清蒸法國金多寶 [ 2 磅 ]
- 上湯火腿絲浸豆苗
- 皇帝蟹膏炒桂花
- 龍蝦膏炒飯

[ \$ 1698 ]

日本清酒煮皇帝蟹



刺身  
鮑魚  
龍蝦  
皇帝蟹餐

10  
位

- 原條日本魚刺身
- 刺身拼盤 [15片]
- A 級象拔蚌 [2磅]  
[身] 刺身 [膽] 椒鹽
- 紅燒金勾翅 [每位2兩][10位]
- 蠔皇原隻鮑魚海參 [10位]
- 皇帝蟹 [8磅]  
[身] 美極  
[大、小爪] 金沙蛋白蒸  
[膏] 瑤柱蛋炒桂花
- 避風塘頂級龍蝦 [8磅]
- 清蒸法國金多寶 [2磅]
- 鮮魚湯浸豆苗
- 魚翅撈飯
- 原隻木瓜燕窩燉奶 [10位]

[\$ 2488]

皇帝蟹  
刺身  
海味餐

12  
位

- 原條日本魚刺身
- 刺身拼盤 [15片]
- A 級象拔蚌 [2.5磅]  
[身] 刺身 [膽] 椒鹽
- 紅燒金勾翅 [每位2兩][12位]
- 蠔皇原隻鮑魚海參 [12位]
- 皇帝蟹 [8磅]  
[全] 避風塘
- 加拿大頂級龍蝦 [9磅]  
[尾] 刺身  
[爪鉗] 姜葱
- 清蒸法國金多寶 [2磅]
- 燒汁羊架 [12件]
- 皇帝蟹膏炒桂花
- 上湯豆苗
- 魚翅撈飯
- 原隻木瓜燕窩燉奶 [12位]

[\$ 2688]

鮑魚海參

清蒸青斑



避風塘溫哥華蟹

風沙皇帝蟹

清蒸法國金多寶

# 皇帝蟹 海味餐

15 位

新鮮生蠔 [ 30 隻 ]

原條日本魚刺身 [ 2 條 ]

刺身拼盤 [ 30 片 ]

A 級象拔蚌 [ 3 磅 ]

[ 身 ] 刺身

[ 膽 ] 椒鹽

紅燒金勾翅 [ 每位 2 兩 ] [ 15 位 ]

蠔皇原條鮑魚海參 [ 15 位 ]

皇帝蟹 [ 10 磅 ]

[ 全 ] 金沙蛋白蒸

加拿大頂級龍蝦 [ 10 磅 ]

[ 全 ] 避風塘

清蒸法國金多寶 [ 2 磅 ]

燒汁羊架 [ 15 件 ]

皇帝蟹膏炒桂花

上湯豆苗 [ 大 ]

魚翅撈飯

原隻木瓜燕窩燉奶 [ 15 位 ]

[ \$ 3088 ]



避風塘頂級大龍蝦

原隻木瓜燕窩燉奶

紅燒金勾翅

# 至尊海味餐

20位

新鮮生蠔 [ 40 隻 ]

原條日本魚刺身 [ 2 條 ]

刺身拼盤 [ 30 片 ]

A 級象拔蚌 [ 3 磅 ]

[ 身 ] 刺身

[ 膽 ] 椒鹽

紅燒金勾翅 [ 每位 2 兩 ] [ 20 位 ]

蠔皇原條鮑魚海參 [ 20 位 ]

皇帝蟹 [ 10 磅 ]

[ 全 ] 金沙蛋白蒸

加拿大頂級大龍蝦 [ 12 磅 ]

[ 全 ] 避風塘

清蒸法國金多寶 [ 4 磅 ]

燒汁羊架 [ 20 件 ]

皇帝蟹膏炒桂花

上湯豆苗 [ 大 ]

魚翅撈飯

原隻木瓜燕窩燉奶 [ 20 位 ]

[ \$ 3388 ]



漁 | 膳 | 房

YU SEAFOOD

海鮮專門店