



漁 | 膳 | 房

YU SEAFOOD

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

大堂

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





生蠔 [時令價格]
[請詢問服務生]

生蠔

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



魚翅



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

香醋撈汁海蜆頭 [\$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]

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]

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]

廚師推薦

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]
.....

和風照燒脆鱔球 [\$ 40]
.....

蔥爆蘑菇牛仔肉 [\$ 32]
.....

金沙山藥南瓜段 [\$ 28]
.....

APPETITE
ION



上湯豆苗

粉麵

蔬菜

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]

瑤柱鮮金菇銀芽焗伊麵 [\$ 26]

妙手炒粉絲 [\$ 28]

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]

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 醬爆桂花螃 [\$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



龍蝦

[LOBSTER]

套餐

2 - 3 位

美極頂級龍蝦



蟹肉翅

龍蝦餐

2位

鮮拆蟹肉翅 [每位1.5兩] [2位]

加拿大頂級龍蝦 [2.5磅]
[全] 避風塘

鮮魚湯浸豆苗

蜜餞金蠔 [2隻]

龍蝦膏炒飯

[\$ 198]

火辣麻香龍蝦餐

2位

刺身拼盤 [15片]

百花釀海參 [2位]

漁膳房燉湯 [2位]

加拿大頂級龍蝦 [2.5磅]
[全] 一品火辣麻香

鮮魚湯浸豆苗

龍蝦膏炒飯

[\$ 208]

片皮鴨

龍蝦餐

2位

鮮拆蟹肉翅 [每位1.5兩] [2位]

京式片皮鴨
二度生菜包

加拿大頂級龍蝦 [2.5磅]
[全] 美極

鮮魚湯浸豆苗

龍蝦膏炒飯

[\$ 218]

鮑魚

海參

龍蝦餐

2位

漁膳房燉湯 [2位]

蠔皇原隻鮑魚、海參 [2位]

加拿大頂級龍蝦 [2.5磅]
[全] 美極

上湯豆苗

龍蝦膏泡飯

[\$ 268]

刺身

青斑

龍蝦餐

3位

日本魚刺身拼盤 [15片]

黑魚子香芒貴妃老虎蝦 [3位]

避風塘頂級龍蝦 [4磅]

特色蒸青斑 [1.5磅]

上湯豆苗

龍蝦膏泡飯

[\$ 298]

溫哥華蟹

鮑魚

青斑餐

3位

鮮拆蟹肉翅 [每位1.5兩] [3位]

蠔皇原隻鮑魚 [3位]

避風塘溫哥華蟹
[2隻, 5LB]

特色蒸青斑 [1.5磅]

上湯豆苗

原隻木瓜燕窩燉奶 [3位]

[\$ 438]

海味翅

金多寶

龍蝦餐

3位

鮑參海味翅 [每位1.5兩] [3位]

百花釀海參 [3位]

避風塘頂級龍蝦 [4磅]

清蒸法國金多寶 [2磅]

上湯豆苗

龍蝦膏泡飯

[\$ 498]



帝王蟹

套餐

2 - 3 位

[KING CRAB]

刺身 — 皇帝蟹餐

2位

刺身拼盤 [15 片]

漁膳房燉湯 [2 位]

皇帝蟹 [6 磅]

[身] 美極

[大、小爪] 金沙蛋白蒸

上湯豆苗

蟹膏泡飯

[\$ 668]

片皮鴨 — 皇帝蟹餐

3位

刺身拼盤 [15 片]

京式片皮鴨

二度生菜包

皇帝蟹 [6 磅]

[身] 金沙

[大、小爪] 蒜蓉蒸

鮮魚湯浸豆苗

蟹膏炒飯

[\$ 698]

金沙帶子 — 鮑魚 — 皇帝蟹餐

3位

刺身拼盤 [15 片]

蠔皇原只鮑魚 [3 位]

頂瓜金沙帶子 [3 位]

皇帝蟹 [6 磅]

[身] 日本清酒煮

[大、小爪] 避風塘

鮮魚湯浸豆苗

蟹膏炒飯

[\$ 738]

蒜茸蒸皇帝蟹

大龍蝦

套餐

4
+
5
位

刺身
—
海味翅
—
龍蝦餐

4
位

刺身拼盤 [16 片]
鮑參海味翅 [每位 1.5 兩] [4 位]
頂瓜金沙帶子 [4 位]
加拿大頂級龍蝦 [6 磅]
[身] 清蒸
[鉗] 一品風沙
清蒸青斑 [1.5 磅]
魚湯豆苗
龍蝦膏泡飯

[\$ 488]

海參
—
龍蝦餐

4
位

刺身拼盤 [16 片]
鮮拆蟹肉翅 [每位 1.5 兩] [4 位]
百花釀海參 [4 位]
加拿大頂級龍蝦 [5 磅]
[身] 黑松露蒸
[鉗] 美極
清蒸法國金多寶 [2 磅]
上湯豆苗
魚翅撈飯

[\$ 598]

片皮鴨
—
金多寶
—
龍蝦餐

4
位

鮮拆蟹肉翅 [每位 1.5 兩] [4 位]
京式片皮鴨
二度生菜包
加拿大頂級龍蝦 [6 磅]
[身] 花雕蒸
[鉗] 避風塘
清蒸法國金多寶 [2 磅]
上湯豆苗
龍蝦膏泡飯

[\$ 568]

刺身
—
青斑
—
龍蝦餐

5
位

刺身拼盤 [20 片]
漁膳房燉湯 [5 位]
加拿大頂級龍蝦 [7 磅]
[身] 避風塘
[爪鉗] 美極
清蒸青斑 [1.5 磅]
蜜錢金蠔 [5 隻]
上湯豆苗
龍蝦膏炒飯

[\$ 528]

北京
片皮
鴨



[LOBSTER]

溫哥華蟹 — 龍蝦餐

5位

鮮拆蟹肉翅 [每位 1.5 兩] [5 位]

黑魚子香芒貴妃老虎蝦 [5 位]

避風塘頂級龍蝦 [6 磅]

溫哥華蒜蓉蒸雙大蟹

[2 隻 共 5 磅]

清蒸青斑 [1.5 磅]

蜜錢金蠔 [5 隻]

上湯豆苗

龍蝦膏炒飯

[\$ 678]

避風塘頂級龍蝦



TEMPERED

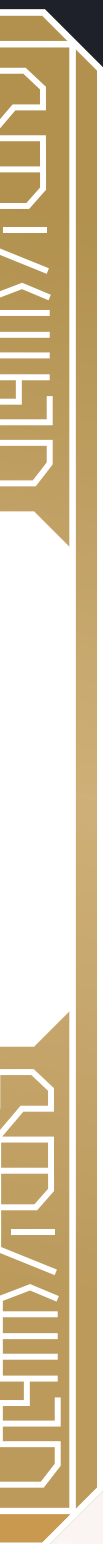
套餐

4-5位

皇帝蟹

[KING CRAB]

清酒煮皇帝蟹



龍蝦

皇帝蟹餐

4位

漁膳房燉湯 [4位]

黑魚子香芒貴妃老虎蝦 [4位]

皇帝蟹 [6磅]

[身] 避風塘

[大、小爪] 蒜蓉蒸

加拿大頂級龍蝦 [4磅]

[身] 清酒煮

[鉗] 美極

上湯豆苗

蟹膏炒飯

[\$ 808]

刺身

青斑

皇帝蟹餐

4位

刺身拼盤 [16片]

漁膳房燉湯 [4位]

黑魚子香芒貴妃老虎蝦 [4位]

皇帝蟹 [6磅]

[身] 美極

[大、小爪] 金沙蛋白蒸

清蒸青斑 [1.5磅]

魚湯豆苗

魚翅撈飯

[\$ 818]

片皮鴨

皇帝蟹餐

5位

刺身拼盤 [20片]

漁膳房燉湯 [5位]

京式片皮鴨

二度生菜包

皇帝蟹 [6磅]

[身] 日本清酒煮

[大、小爪] 避風塘

清蒸青斑 [1.5磅]

魚湯豆苗

魚翅撈飯

[\$ 828]

蟹肉翅

皇帝蟹餐

5位

鮮拆蟹肉翅 [每位1.5兩][5位]

黑魚子香芒貴妃老虎蝦 [5位]

皇帝蟹 [6磅]

[身] 蒜蓉蒸

[大、小爪] 避風塘

京式片皮鴨

二度生菜包

特色蒸青斑 [1.5磅]

上湯豆苗

蟹膏炒飯

[\$ 858]

蠔皇原隻鮑魚



ROYAL SUITE



刺身

金多寶
龍蝦餐

6位

刺身拼盤 [18 片]

漁膳房燉湯 [6 位]

京式片皮鴨

二度生菜包

避風塘頂級大龍蝦 [7 磅]

清蒸法國金多寶 [2 磅]

魚湯豆苗

油泡鱸球

龍蝦膏炒飯

[\$ 658]

美極頂級龍蝦

龍蝦膏炒飯



刺身
—
金多寶
—
龍蝦餐

6位

原條日本魚刺身
.....
刺身拼盤 [18 片]
.....
鮮拆蟹肉翅 [每位 1.5 兩] [6 位]
.....
頂瓜金沙帶子 [6 位]
.....
一品風沙頂級龍蝦 [7 磅]
.....
清蒸金法國多寶 [2 磅]
.....
魚湯豆苗
.....
龍蝦膏泡飯
.....

[\$ 778]

溫哥華蟹
—
龍蝦餐

6位

原條日本魚刺身
.....
刺身拼盤 [18 片]
.....
漁膳房燉湯 [6 位]
.....
避風塘頂級龍蝦 [7 磅]
.....
蒜蓉蒸溫哥華大蟹
[2 隻共 5 磅]
.....
清蒸青斑 [1.5 磅]
.....
上湯豆苗
.....
龍蝦膏炒飯
.....

[\$ 618]

龍蝦

套餐

6位

[LOBSTER]

皇帝蟹

套餐

6 - 7 位

刺身 — 龍蝦 — 皇帝蟹餐

6 位

原條日本魚刺身

刺身拼盤 [15 片]

漁膳房燉湯 [6 位]

皇帝蟹 [6 磅]

[身] 黑松露蒸

[大、小爪] 避風塘

薑蔥頂級龍蝦 [4 磅]

特色蒸青斑 [1.5 磅]

魚湯豆苗

龍蝦膏泡飯

[\$918]

青斑 — 龍蝦 — 皇帝蟹餐

7 位

漁膳房燉湯 [7 位]

皇帝蟹 [7 磅]

[身] 清酒煮

[大、小爪] 金沙蛋白蒸

避風塘頂級龍蝦 [6 磅]

清蒸青斑 [1.5 磅]

皇帝蟹膏炒桂花

上湯豆苗

龍蝦膏炒飯

[\$968]

金多寶 — 龍蝦 — 皇帝蟹餐

6 位

原條日本魚刺身

刺身拼盤 [15 片]

漁膳房燉湯 [6 位]

皇帝蟹 [6 磅]

[身] 美極

[大、小爪] 金沙蛋白蒸

避風塘頂級龍蝦 [5 磅]

清蒸法國金多寶 [2 磅]

魚湯豆苗

龍蝦膏泡飯

[\$988]

片皮鴨 — 龍蝦 — 皇帝蟹餐

7 位

原條日本魚刺身

刺身拼盤 [15 片]

漁膳房燉湯 [6 位]

京式片皮鴨

二度生菜包

皇帝蟹 [6 磅]

[身] 美極

[大、小爪] 蒜蓉蒸

一品風沙頂級龍蝦 [6 磅]

清蒸法國金多寶 [2 磅]

上湯豆苗

龍蝦膏泡飯

[\$1118]

清蒸法國金多寶



[KING CRAB]

一品風沙皇帝蟹



QUINIPAD
QUINIPAD



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

[\$ 978]

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]

[\$ 1588]

[SEAFOOD]

蒜蓉蒸溫哥華蟹

龍
鱈
—
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]
- 陳皮豉汁盤龍鱈 [4 磅]
- 特色蒸雙青斑 [3 磅]
- 豉汁炒蜆
- 魚湯豆苗
- 魚翅撈飯

[\$ 998]

[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

[\$ 1368]

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]

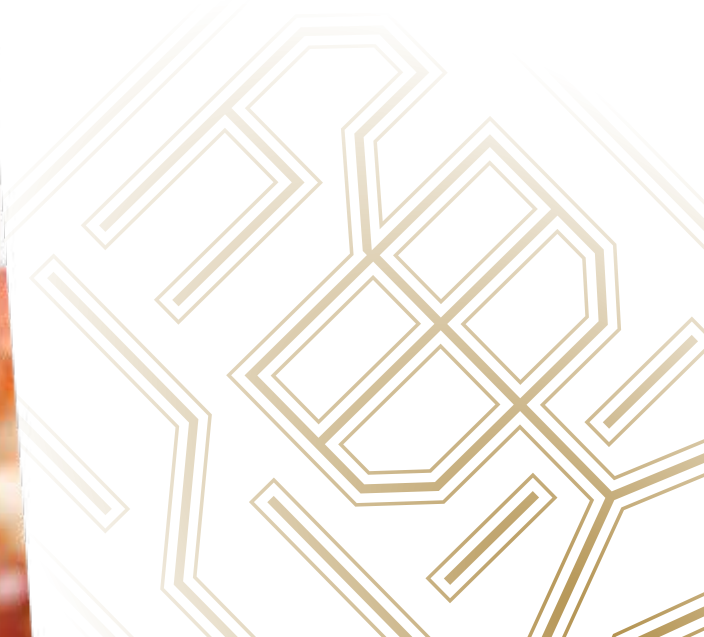
上湯火腿絲浸豆苗

皇帝蟹膏炒桂花

龍蝦膏炒飯

[\$ 1598]

日本清酒煮皇帝蟹



刺身
鮑魚
龍蝦
皇帝蟹

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]

[\$ 2388]

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]

[\$ 2588]

鮑魚海參

陳皮豉汁蒸鱈





漁 | 膳 | 房

YU SEAFOOD

海鮮專門店