



# 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。



# 溫哥華大蟹餐

2 位

溫哥華大蟹 [ 2.5 磅 ] [ 二吃 ]

[ 身鉗 ] 美極

[ 蟹爪、殼 ] 姜蔥伊麵

瑤柱白粥 [ 例 ] [ 跟榨菜、油條 ]

[ \$ 98 ]

美極頂級龍蝦





# 龍蝦套餐

加拿大頂級龍蝦 [ 2.5 磅 ] [ 二吃 ]

[ 身 ] 黑松露蒸

[ 鉗 ] 滾粥 [ 例 ] [ 跟油條 ]

鮑片鮑汁炆伊麵

[ \$ 98 ]

2 位



# 青斑套餐

青斑 [ 1.5 磅 ] [ 二吃 ]

青斑魚球滾粥 [ 跟榨菜 ]

[ 骨腩 ] 美極

欖菜四季豆炒河

油條 1 條

[ \$ 78 ]

2 位



# 金多寶套餐

金多寶 [ 二吃 ]

[ 魚球 ] 滾粥 [ 跟榨菜 ]

[ 骨腩 ] 美極

欖菜四季豆炒河

油條 1 條

[ \$ 158 ]

2 位





蒜茸蒸溫哥華大蟹



### 象拔蚌套餐

2-3 位

A 級象拔蚌 [2 磅] [二吃]

[身] 刺身

[膽] 滾粥 [跟榨菜]

鮑片鮑汁炆伊麵

油條 1 條

[\$ 148]



### 大龍蝦 金多寶餐

6 位

頂級避風塘大龍蝦 [5 磅]

金多寶二吃 [2 磅]

[身] 滾粥 [跟榨菜]

[骨腩] 美極

欖菜四季豆炒河

上湯豆苗

油條 1 條

[\$ 348]



## 皇帝蟹套餐

2位

刺身拼盤 [15片]  
 皇帝蟹 [6磅]  
 [身] 美極  
 [大、小爪] 蒜蓉蒸

上湯豆苗

鮑汁鮑片炆伊麵

[\$ 588]



## 大龍蝦套餐

4位

漁膳房蝦餃皇 [一籠]

碧綠牛肉腸 [一份]

頂級龍蝦 [4磅]

[身爪] 美極 [蟹鉗] 滾粥

鮑汁鮑片炆伊麵

油條 [1條]

[\$ 168]



## 大龍蝦—溫哥華蟹—青斑餐

10位

美極大龍蝦 [6磅]

溫哥華雙鉗大蟹 [2只] [共5磅]

[一隻] 粉絲蒸

[一隻] 避風塘

青斑二吃 [3磅]

[身] 滾粥 [跟榨菜]

[骨腩] 美極

欖菜四季豆炒河

上湯豆苗

油條 2條

[\$ 498]



## 午市海鮮

A級象拔蚌 [時令價格]

挪威皇帝蟹 [時令價格]

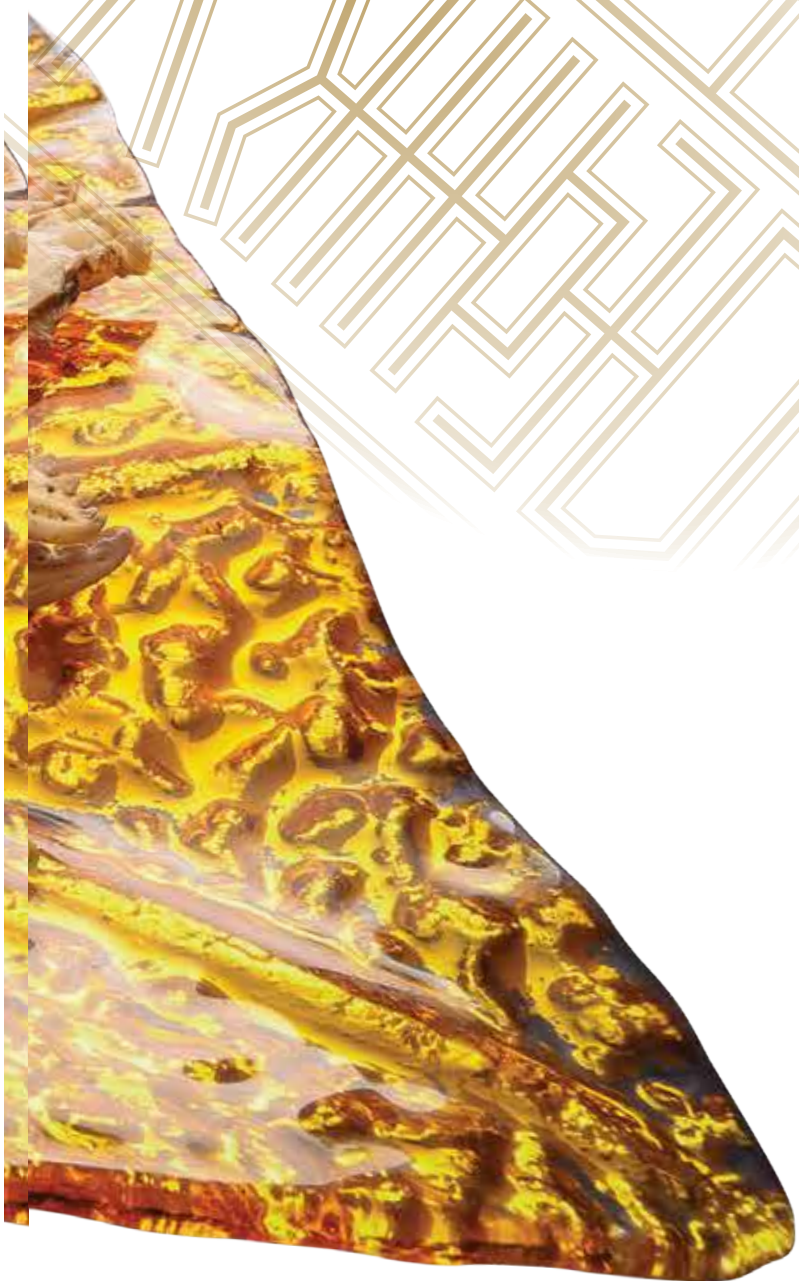
加拿大A級龍蝦 [時令價格]

法國金多寶 [時令價格]

青斑 [時令價格]

溫哥華雙鉗大蟹 [時令價格]

白鱈 [時令價格]





.....  
生蠔 [時令價格]  
[請詢問服務生]  
.....

# 生蠔



金目鯛  
日本魚刺身

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]  
象拔蚌刺身 [時令價格]  
[請詢問服務生]

# 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 ]



野生花旗蔘響螺竹絲雞

[滋陰清熱、補肝益腎、健脾]

淮山杞子北芪黨蔘竹絲

[補中益氣、健脾益肺、滋陰清熱]

石斛花旗蔘燉雞

[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 ]

鮑蔘翅肚佛跳牆

[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 ]

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 ]
- 瑤柱鮮金菇銀芽焗伊麵 [ \$ 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





漁 | 膳 | 房

YU SEAFOOD

海鮮專門店