



## 长堤海霸王

# 新鲜年菜



“圆满成功”原个椰子杏汁雪蛤。

林弘谕 / 文  
刘庆成 / 摄影

以售卖海鲜闻名的长堤海霸王 (Long Beach King), 它出品的年菜, 当然以海鲜为主打。

最特别就是名为“独占鳌头”的羊肚菌蹄筋鳄鱼掌, 师傅精心烹调, 熬煮的时间掌控得当, 鳄鱼掌心露出可口的嫩肉, 加上蹄筋, 胶质丰富。

比较起一般的三文鱼、鲍鱼等鱼生, 长堤海霸王以青衣为卖点, 配搭各色水果如莲雾、番石榴、苹果、芒果、黄梨、木瓜等, 还有炸马铃薯丝和萝卜丝等



青衣鱼生



“富甲一方”烟熏烤鸭。

等, 非常的美味可口。

尊贵的“忘不了”也上了年菜的食谱, 产于砂拉越诗巫的“忘不了”, 鱼身较白, 肉质鲜美细致, 餐馆师傅采用港蒸最为理想; 鱼鳞可以酥炸, 成为桌上佳肴。砂拉越“忘不了”价格最为昂贵, 在当地大部分只供应王室成员和显要享用。

“金榜题名”是传统白胡椒



“独占鳌头”羊肚菌蹄筋鳄鱼掌

生猛阿拉斯加皇帝蟹, 蟹脚厚实多肉, 结实饱满, 肉质充满弹性。“名扬四海”的利本式羊排是应景年菜, 肉透而实在, 必须趁热吃。

“富甲一方”烟熏烤鸭, 皮层吹弹可破, 皮下虽小有脂肪, 但是配搭熏得恰当而肉汁不失的鸭肉, 倒是齿颊留香。“龙飞凤舞”意大利香草游水龙虾, 以意大利香料调味, 却没有牺牲龙虾原味, 一个“鲜”字。

“长长久久”长乐鱼腐焖胜瓜, 餐馆自家以鱼肉制作鱼腐, 新鲜而没有太多加工的味道, 融

合胜瓜的清甜, 是一道很出色的年菜。

“圆满成功”原个椰子杏汁雪蛤, 这是最后一道甜品, 大家之前佳肴满肚已吃撑了, 连话也少了, 但是这道甜品出奇地好, 餐馆经理说连椰子冰淇淋、杏汁、雪蛤和椰子果冻一起吃最棒。

盆菜也供外卖, \$368 (10人份), 付\$398, 就可添加一份鱼生, 如果在家吃团圆饭, 这两道菜已经足够了。盆菜食材包括: 10头鲍鱼、日本干贝、海参、花菇、沙井蚝、烧鸭、烧肉、莲藕、萝卜、津白等。

### 长堤海霸王海鲜楼

地点: 加冷公园肯德基 / 麦当劳快餐店隔邻  
(沿蒙巴登路)

电话: 6344 7722