



长堤海鲜

白胡椒阿拉斯加皇帝蟹 肥美弹牙

文：林慧莉
摄影：刘庆成

► 传统白胡椒生猛阿拉斯加皇帝蟹

喜欢吃螃蟹的朋友注意了：长堤海鲜（Long Beach Seafood）集团将在今年春节为大家带来传统白胡椒生猛阿拉斯加皇帝蟹！让你在享受盆菜、鱼生、鲍鱼等年菜的同时，为过年大餐更添丰盛与精彩。

贴心剥壳服务

这道传统白胡椒生猛阿拉斯加皇帝蟹口口咬下都是扎实弹牙、口感十足的蟹肉，恰到好处的白胡椒在调味的同时，却不会掩盖皇帝蟹原有的鲜甜，主次分明、相得益彰。最难得的是，在长堤海鲜还有贴心的服务员为你现场剥蟹壳，无需动手就有肥美的蟹肉吃！

此外，长堤海鲜还为饕客们准备了用鳄鱼



掌、“忘不了”、青衣鱼、羊肚菌等珍贵稀有食材入馔的美食，以各式稀世山珍海味犒赏你的味蕾，让你过个奢华富贵农历年！

嫩滑鳄鱼掌+蹄筋

口口都是胶质

以
为
掌
定
难
嚼
吗？
那
你
可
就
走
眼
咯……



羊肚菌蹄筋鳄鱼掌

记者亲尝长堤海鲜的羊肚菌蹄筋鳄鱼掌后发现，鳄鱼掌肉质其实非常嫩滑，鳄鱼皮虽较一般鱼皮厚实，口感却一点都不硬，加上羊肚菌与蹄筋，这汤喝下口口都是满嘴的胶质与Omega 3。由于原料有限，有兴趣者记得提早预订，以免向隅。

试过吃鱼连鳞带肉一起吃的吗？

名贵“忘不了”的独特特质就能让你连鳞带肉，更完整地品尝及吸收整尾鱼的美味与营养。它肉质透香细滑，由于野生产量极为稀少，因此非常名贵。长堤海鲜大厨就以“香港式蒸尊贵忘不了”来突现该鱼肉最原本的鲜美。

大鱼大肉后，还有绝对不能错过的甜品——原粒椰子杏汁雪糕，以整颗椰子包裹着果冻、杏汁、雪糕，层层甜蜜融入心坎，定会为丰盛大餐画上喜滋滋的完美句点。



香港式蒸尊贵忘不了

原粒椰子杏汁雪糕



过年年菜定少不了鱼生与盆菜，有别于以蔬菜为主的传统鱼生，长堤海鲜推出的“风生水起兴旺鱼生”就采用水翁、柿子、芒果、番石榴、柚子、凤梨、苹果等多种可口水果，配上传统鲜蔬，再加上酥脆马铃薯丝，无论口感或味道都丰富多层，爽口鲜甜。更值得一提的是，餐馆为这份鲜美配上了名贵青衣生鱼片，甚是锦上添花。长堤海鲜也外卖盆菜，丰富材料包括十头鲍鱼、日本干贝、海参、沙井蚝、烧鸭、烧鸡、烧肉等共13种食材，十人份仅售\$368，明日起接受预订。

配名贵青衣生鱼片
芒果水翁柿子水果鱼生

遍布全岛5分店

长堤海鲜五间分店分别位于IMM、Mountbatten蒙巴登地铁站对面、东海岸海鲜中心、东海岸公园大道Burger King旁边及Dempsey登布西路。询问电话：6338 9398。