



廣東名門

CHINESE LEGEND SEAFOOD RESTAURANT

野生海魚專門店【元朗分店】

誠意推介

- 001 濃湯雞煲翅 (四位用足八兩)  788
- 002 紅燒竹筍海皇魚翅 每位 158
- 003 香芒明蝦球 178
- 004 燒汁牛肋骨 198
- 005 咖喱薯皇牛根腩煲 148
- 006 秘製麻辣滋味雞煲 半隻 168
全隻 288
- 007 炭燒燒鵝皇  例 168
下莊 198
半隻 288
全隻 568
- 008 炭燒蜜汁叉燒 148
- 009 鮑汁花菇扣鵝掌煲 138

餐前小食

101	鮑汁鳳爪	68
102	海蜇拼燻蹄	68
103	滷香豬仔腳	58
104	椒鹽脆豆腐	58
105	馳名沙薑鳳爪	68
106	正宗溏心皮蛋	58
107	酥炸魷魚鬚	68
108	鹹菜胡椒豬肚	58


養生湯羹

201	足料老火煲靚湯	188
202	韭黃瑤柱羹	每位 78
203	花膠瑤柱魚肚羹	每位 98
204	海皇豆腐羹	每位 78
205	沙參玉竹燉龍骨	288
206	杏汁菜膽燉白肺 (大鼎十二位用)	828
207	天麻川芎燉龍躉頭 (大鼎十二位用)	838
208	姬松茸螺頭燉竹絲雞 (大鼎十二位用)	838

豐料燉湯，須提前三天預訂

如您對任何食物有過敏症狀，請告訴我們的員工
另收茶芥及加一服務費

火紅炭燒燒味

301	炭燒乳豬 即叫即燒		半隻 388	全隻 788
302	炭燒燒鵝皇		例 168	下莊 198
			半隻 288	全隻 568
303	脆皮燒腩仔			148
304	炭燒蜜汁叉燒			148
305	燒腩仔拼叉燒皇			188
306	燒鵝雙拼			238
307	紅燒脆皮乳鴿			68
308	招牌豉油雞		半隻 138	全隻 258
309	脆皮燒雞		半隻 138	全隻 258


農場鮮雞

401	貴妃白切雞			全隻 498
402	秘製豉油雞			全隻 498
403	當紅炸子雞			全隻 498
404	金華玉樹			全隻 598


食雞要食新鮮雞，須提前二天預訂

如您對任何食物有過敏症狀，請告訴我們的員工
另收茶芥及加一服務費



珍饈百味

- | | | |
|-----|--|--------|
| 501 | 原隻蠔皇花膠扒 (需預訂) | 每隻 888 |
| 502 | 蠔皇五頭鮑魚扣鵝掌 | 每位 268 |
| 503 | 鮑汁原隻花膠扣鵝掌 | 每位 288 |
| 504 | 紅燒大鮑翅 | 每位 398 |
| 505 | 紅燒竹笙海皇生翅  | 每位 158 |
| 506 | 濃湯雞煲翅 (四位用足八兩) | 788 |

海鮮

- | | | |
|-----|---|--------|
| 601 | 深海龍躉班兩味 碧綠炒斑球 / 陳皮蒸頭腩  | 每份 438 |
| 602 | 京蔥石鍋龍躉班球 | 268 |
| 603 | 生爆鮮鮑魚雞煲 | 268 |
| 604 | 水煮班頭腩 | 228 |
| 605 | 黑松露滑蛋蝦球 | 178 |
| 606 | 中蝦粉絲煲 | 178 |
| 607 | 香芒明蝦球 | 178 |
| 608 | 蒜香椒鹽鮮魷 | 148 |
| 609 | 薑蔥魚雲煲 | 148 |
| 610 | 生菜鯪魚球豆腐煲 | 148 |

精選肉類

701	咖喱薯皇牛根腩煲		148
702	黑椒茄子牛仔骨煲		168
703	秘製欖角肉排		138
704	馬友馬蹄蒸肉餅		138
705	鹹香煎肉餅		138
706	鳳梨咕嚕肉		138
707	雲耳勝瓜炒肉片		138
708	家鄉小炒皇		158
709	馬友雞粒豆腐煲		148
710	乾蔥豆豉雞煲		148
711	秘製麻辣滋味雞煲		半隻 168 全隻 288
712	香芋滑雞煲		148

田園蔬菜

801	鮮淮山雲耳炒藕片	138
802	竹筍鼎湖上素	158
803	紅燒豆腐煲	138
804	意米香芋南瓜煲	138
805	漁香茄子煲	138
806	翅湯海皇雜菜煲	158
807	時令蔬菜	118

時蔬烹煮做法可選：清炒、蒜蓉炒、油鹽水浸、鮮魚湯浸

海納百川海鮮

901	紅瓜子斑	時價
902	東星斑	時價
903	海杉班	時價
904	花英班	時價
905	老虎班	時價
906	紅星班	時價
	做法：清蒸、堂灼	
	過橋堂灼自選湯底（雞湯、濃湯）加收 \$200	
907	海中蝦	時價
908	本地龍蝦	時價
909	澳洲龍蝦	時價
	做法：刺身、上湯焗、金蒜蒸、炒球、美極、芝士焗	
910	鮮活大連鮑魚	時價
	做法：金銀蒜、果皮蒸、XO醬炒、油泡	
911	特大富貴蝦	時價
912	奄仔蟹	時價
913	加拿大象拔蚌	時價
914	秘製辣酒煮花螺	238


粉 麵 飯

1001	招牌廣東名門鮑魚粒炒飯	168
1002	彩椒豬爽肉炒河	128
1003	揚州窩麵	168
1004	瑤柱薑米蛋白炒飯	148
1005	名門太子炒飯 	128
1006	太極鴛鴦炒飯	168
1007	鮑汁蝦球福建炒飯	168
1008	銀芽肉絲炒麵	128
1009	乾炒牛肉炒河	128
1010	七彩炒米粉	128
1011	鮑汁新鮮叉燒撈粗	138
1012	榨菜火鴨絲炆鴛鴦米	148
1013	野菌炆伊麵	128
1014	豉椒雲彩排骨河	128
1015	蝦仁咖喱星洲米	128
1016	頭抽龍鬚炒麵	128
1017	原籠龍躉班頭腩 (炒飯底) 	188
1018	原籠蒸滑雞 (炒飯底)	168
1019	柱侯牛腩炆鴛鴦米粉	188

自來海鮮加工油料

- 1201 魚、蝦、蟹、墨魚、瀨尿蝦、蠔子、蜆 7/ 兩
煮法：白灼、豉椒炒、清蒸、椒鹽
- 1202 鮑魚、鮮元貝、帶子、貴妃蚌、象拔蚌仔、蠔子 10/ 隻
煮法：蒜茸粉絲蒸、果皮蒸
- 1203 芝士焗龍蝦、大蝦 10/ 兩
- 1204 青山灣芝士牛油焗龍蝦、大蝦 10/ 兩
- 1205 薑蔥珍菌鮑魚煲 15/ 隻
- 1206 蒜椒蛋白脆皮鮑魚 15/ 隻
- 1207 秘製辣酒煮花螺 8/ 兩
- 1208 油鹽焗花螺 8/ 兩
- 1209 生蠔 80/ 桶
煮法：薑蔥、酥炸
- 1210 各類刺身 7/ 兩
另加 80
- 1211 糯米、伊麵、烏冬、泡飯、脆麵、煎米
- 1212 海鮮湯料 5/ 兩

甜 蜜 蜜

- 1301 原個椰皇燉滑奶 製作需時30分鐘  58
- 1302 招牌馬拉糕 42
- 1303 賀壽蟠桃 (2個起) 18
- 1304 黑金流沙包 38
- 1305 薑汁紅棗糕 38

輕 鬆 飲 品

- 1401 梳打水 18
- 1402 蒸餾水 15/ 樽
- 1403 各式汽水 15
- 1404 鮮榨 橙汁、西瓜汁 118/ 渣
38/ 杯
- 1405 藍妹 38/ 樽
- 1406 青島 32/ 樽

好友相聚午宴

足料老火煲靚湯

新鮮菠蘿咕嚕肉

火腩枝竹炆斑頭腩

野菌濃湯浸時蔬

玫瑰豉油雞

十勝紅豆糕

748(供四位用)