

# Blue Pearl 蓝宝

## 汤品和前菜

<b>蛤蜊浓汤</b> <i>Clam Chowder</i> 🐚	\$18
蛤蜊、芹菜、马铃薯、烟熏培根、潘诺茴香酒，配酸酵母面包	
<b>酸辣汤</b> <i>Hot &amp; Sour Soup</i> 🌶️🐷🌿	\$12
什锦海鲜、云耳、瑶柱	
<b>是日汤品</b> <i>Soup of the Day</i>	\$12
厨师每日精选	
<b>鲜虾鸡尾酒沙拉</b> <i>Prawn Cocktail</i> 🍷	\$28
5只大虾、鸡尾酒酱、鳄梨酱	
<b>路易蟹肉虾子沙拉</b> <i>Crab &amp; Shrimp Louie Salad</i>	\$30
蓝花蟹、虾子、路易酱、比伯生菜	
<b>软壳蟹</b> <i>Soft Shell Crab</i> (2个) 🌶️	\$26
重庆软壳蟹、辣椒干、花生	
<b>清炒蟹肉</b> <i>Stir-fried Crab Meat</i> (每个) 🍷🐷	\$7
斯里兰卡螃蟹、蛋白、松露油、黑醋珍珠	
<b>蒸竹蛤蜊</b> <i>Steamed Bamboo Clam</i> (每个) 🐚	\$14
苏格兰剃刀蛤蜊、豆鼓酱	
<b>炸鱿鱼圈</b> <i>Calamari Basket</i> 🍷	\$20
香脆鱿鱼圈、塔塔酱、是拉差辣椒酱、柠檬汁	
<b>蚝煎</b> <i>Oyster Omelette</i> 🌶️	\$19
生蚝、香菜、青葱、辣椒酱	
<b>烧烤章鱼</b> <i>Grilled Octopus</i> 🐷	\$38
章鱼(真空低温烹调再烤)、鱼苗马铃薯、油封小番茄、香辣甜椒酱、西班牙香肠、杏仁	

## 特别菜色 (一人餐点)

<b>炸鱼薯条</b> <i>Fish &amp; Chips</i>	\$30
多利鱼、塔塔酱、豌豆泥、烤柠檬	
<b>煎生蚝</b> <i>Fried Oyster Po' Boy</i> 🍷	\$28
香脆京都生蚝、凉拌辣卷心菜，配法式长棍面包、薯条、综合沙拉	
<b>精致三明治</b> <i>Gourmet Sandwiches</i>	
<i>配薯条及综合沙拉</i>	
煎比目鱼、凉拌卷心菜，配布里欧修面包	\$25
或	
烤鸡腿配鳄梨、番茄、比伯生菜，配布里欧修面包	\$20
<b>全美式芝士汉堡</b> <i>All-American Cheeseburger</i>	\$28
烤澳洲和牛肉饼、熟成切达芝士、烟熏红葱酱、莳萝腌酸黄瓜、红洋葱及焦糖洋葱	
<b>番茄海鲜意大利宽面</b> <i>Seafood Marinara Tagliatelle Pasta</i> 🌿	\$30
蛤蜊、贻贝、蟹肉、虾、番茄、罗勒、蒜蓉酱	
<b>传统法式贻贝薯条</b> <i>Traditional French Style Mussels (Moules Frites)</i> 🍷	\$30
Bouchot 贻贝、龙蒿草、红葱头、荷兰酱、薯条	

<b>高力豆沙</b> <i>Deep-fried Egg White Soufflé</i> (3个)	\$9
红豆沙馅及香蕉	
<b>香蕉船雪糕</b> <i>Classic Banana Split</i>	\$13
焦糖香蕉、3球自制雪糕	

## 是日鲜鱼

整条 (每100克价格)

<b>黄花鱼</b> <i>Yellow Croaker</i>	\$6	
<b>红鲷鱼</b> <i>Red Snapper</i>	\$7	
<b>白鲳鱼</b> <i>White Pomfret</i>	\$9	
<b>龙虎斑</b> <i>Dragon Tiger Grouper</i> (活)	\$10	
<b>笋壳鱼</b> <i>Marble Goby</i> (活)	\$10	
<b>斗鲳鱼</b> <i>Chinese Pomfret</i>	\$11	
<b>多佛龙利鱼</b> <i>Dover Sole</i>	市价	
	鱼柳 (每份150克)	
<b>午鱼</b> <i>Threadfin</i>	\$20	
<b>大西洋鳕</b> <i>Atlantic Cod</i>	\$20	
<b>龙虎斑</b> <i>Dragon Tiger Grouper</i>	\$23	
<b>新西兰帝王鲑</b> <i>New Zealand King Salmon</i>	\$26	
烹调方式:		
• 豆鼓酱蒸鱼 🍷🐷	• 法式柠檬奶油煎鱼	• 炒姜葱蒜
• 潮州蒸鱼 🐷	• 辣椒丁蒸鱼 🌶️🌶️🐷	• 法式奶油香草酱
• 柱候酱焖鱼片 🐷	• 姜葱蒸鱼 🐷	

## 是日贝类海鲜 (每100克价格)

<b>斯里兰卡蟹</b> <i>Sri Lankan Mud Crab</i> (活)	\$11	
<b>本地龙虾</b> <i>Local Lobster</i>	\$11	
<b>缅因龙虾</b> <i>Maine Lobster</i> (活)	\$11	
<b>超大老虎虾</b> <i>Jumbo Tiger Prawns</i>	每只 \$20	
<b>阿拉斯加皇帝蟹</b> <i>Alaskan King Crab</i> (活)	\$30	
烹调方式:		
• 港式辣椒干 🌶️🌶️🍷	• 白胡椒酱 🌶️🐷	• 咸蛋黄
• 蛋白花雕酒清蒸 🐷	• 新加坡式辣椒酱 🌶️🌶️	• 炒甘香酱 🌶️🐷

## 软体海鲜

<b>加拿大石蛤蜊</b> <i>Canadian Stone Clams</i> (活)	100克 \$6
<b>Bouchot 贻贝</b> <i>Bouchot Mussels</i>	100克 \$7
<b>苏格兰竹蛤蜊</b> <i>Scottish Bamboo Clams</i> (活)	每个 \$14
<b>南非鲍鱼</b> <i>South Africa Abalone</i> (活)	每个 \$23
<b>北海道带子</b> <i>Hokkaido Scallops</i> (活)	每个 \$25

烹调方式:	
• 蒜蓉辣椒清炒 🌶️🌶️🐷	• 蒜蓉清蒸米粉 🌶️🍷🐷
• 炒XO酱 🐷	• 炒参岩酱 🐷

<b>贡贡螺</b> <i>Pearl Conch (Gong Gong)</i> 🌶️	100克 \$5
配厨师自制辣椒酱	

## 甜品

<b>经典焦糖布丁</b> <i>Classic Crème Caramel</i>	\$6
奶黄配焦糖酱、综合莓果	
<b>烈火阿拉斯加</b> <i>Baked Alaska</i>	\$12
法式烘烤蛋白霜，配椰子及香芋雪糕	

## 主食

	小 (2至3人)	大 (4至6人)
<b>香煎鱼柳</b> <i>Sautéed Fish Fillet</i>	\$26	\$52
虎斑鱼、洋葱、韭葱、香葱、时令蔬菜		
<b>红烧海鲜豆腐</b> <i>Braised Seafood with Beancurd</i> 🐷	\$28	\$56
老虎虾配豆腐、带子、墨鱼		
<b>奶油虾</b> <i>Butter Prawns</i> 🌶️	\$20	\$40
大虾、油炸蛋丝、咖喱叶、辣椒		
<b>香蒜辣椒清炒蛤蜊</b> 🌶️🐷	\$22	\$44
<i>Clams with Garlic Millet Pepper</i>		
加拿大蛤蜊、蒜、辣椒、白胡椒、芫荽		
<b>绿唇贻贝</b> <i>Green Lipped Mussels</i> 🌶️	\$26	\$52
新西兰贻贝、泰式绿咖喱酱		
<b>宫保带子虾</b> <i>Kung Po Prawns &amp; Scallops</i> 🌶️	\$26	\$52
老虎虾、带子、腰果、辣椒干、综合香料		
<b>炒海鲜面线</b> <i>Sautéed Seafood Mee Suah</i> 🌿	\$25	\$50
虾子、带子、墨鱼、清炒面线		
<b>海鲜炒饭</b> <i>Seafood Fried Rice</i> 🌿	\$25	\$45
虾子、带子、蟹卵		

## 小菜

<b>炒青龙菜</b> <i>Stir-fried Royal Chives</i> 🌿	\$16	\$32
洋葱、豆芽		
<b>上汤灼娃娃菜</b> <i>Poached Chinese Cabbage</i> 🐷	\$20	\$40
自制鱼肉豆腐、瑶柱、上汤		
<b>炒芥兰</b> <i>Sautéed Chinese Kale</i> 🌿	\$16	\$32
姜、花雕酒		
<b>干煸四季豆</b> <i>Fried String Beans</i> 🌶️🐷	\$20	\$40
猪肉碎、樱花虾、辣椒		
<b>炒生菜</b> <i>Stir-fried Lettuce</i> 🌿	\$16	\$32
云耳、百合		
<b>炒芦笋</b> <i>Fried Asparagus</i> 🌿	\$26	\$52
蟹肉、蟹卵		
<b>薯条</b> <i>French Fries</i> 🌿	\$7	
荷兰酱		
<b>乳酪通心粉</b> <i>Mac &amp; Cheese</i>	\$18	
通心粉、切达奶酪、格吕耶尔奶酪、马苏里拉奶酪、帕尔玛奶酪、法式白酱		
<b>白饭</b> <i>Steamed White Rice</i> 🌿	\$2	

<b>切片水果拼盘</b> <i>Sliced Fruits Platter</i>	\$8
时令水果	
<b>是日中式甜品</b> <i>Chinese Dessert of the Day</i>	\$8
厨师每日精选	
<b>是日现烤甜点派</b> <i>Freshly Baked Pie of the Day</i>	\$8
厨师每日精选	

🌶️ 微辣    🌶️🌶️ 辣    🍷 厨师推介    🌿 附素食选项    🐷 含猪肉

所有价格需附加10%服务费及现行消费税。



Blue Pearl 蓝宝