



白玉奶皇龍蝦



黑胡椒焗蟹

港人愛吃海鮮，本港海鮮勝地遍布各區，鍾愛懷舊傳統的，有流浮山和屯門三聖村精選評價最高的海鮮酒家；若食厭椒鹽或豉椒、想追求新意新口味，也不乏新派海鮮餐廳。趁假期快約齊大班朋友，揀一家心水海鮮餐廳，擦餐勁！

品嘗海鮮酒家 傳統新派任揀

八一漁八 星馬元素

位於尖沙咀海港城內的八一漁八，位置方便，裝修也有氣派。餐廳開宗明義主打海鮮，店門旁設有魚缸，客人先挑海鮮，再選烹調手法。海鮮選擇多，好像龍蝦就有南澳、西澳、波士頓、本地龍蝦和錦繡花龍，招牌菜有白玉奶皇龍蝦。至於魚類，款式更豐富，單是斑類也有七、八款，另外有巴丁、筍殼和花錦鱔。餐廳總廚張偉忠師傅來自新加坡，他最為人津津樂道便是曾經於新加坡老字號長堤海鮮樓改良了辣椒蟹，令菜式成為國家名物。而且他曾奪得世界金廚烹飪大賽金獎，以及香港明火廚神國際挑戰賽五星金獎等，有名氣有實力。在八一漁八，他將粵菜求鮮的扎實烹調技巧，融入帶有創新和自我風格的星馬元素，成為自成一格的菜式。若嫌清蒸、鹽焗太普通了，在八一漁八，單單是蟹類，便有十多款炮製手法，例如普寧豆醬花腩炆、砂撈越白胡椒焗和瓦罉薑蔥蘿蔔糕焗等等。推介金絲麥香龍蝦和醬皇蒸東星斑，鮮美非凡。

地址：尖沙咀廣東道3-27號

海港城港威商場4樓4101號舖

小桃園海鮮酒家

傳統烹調

有人喜歡最傳統地道，自己在海鮮檔挑選海鮮再到酒家加工，現在還是有不少選擇。西貢、鯉魚門、流浮山，各有風格特色。想遊車河賞日落又愛金蠔的話，就要去流浮山。流浮山是香港著名產蠔區，金蠔更是獨有名物，而且正街上便有大約十間海鮮酒家。推介小桃園海鮮酒家，因多年來也堅持傳統烹調手法，保留流浮山濃濃的鄉土漁港風味。於流浮山來說，小桃園海鮮酒家的格局屬於中高檔，環境舒適企理。客人於門外挑選海鮮後，便交由酒家廚房處理。招牌菜有油鹽焗蟹，於奄仔當造期更加不可錯過，另外還有炆鮑魚、椒鹽瀨尿蝦、油泡鮮魷、豉椒炒花甲，蒜蓉蒸扇貝，當然還有金蠔。

地址：流浮山正街28號



豉椒炒花甲



蒜蓉蒸扇貝

■「八一漁八」餐廳
海鮮選擇多。

生炒糯米炒膏蟹



神燈海鮮酒家 隱藏菜單

神燈海鮮酒家本來開在廟街，知名度高，但早年結業。多年後的2020年，於佐敦18廣場的地下及1樓重開，名字不改。酒家就在港鐵站附近，位置十分方便。餐廳裝修雅致，有江南蘇杭庭園的詩情畫意，適合親友聚會，有老有嫩也坐得舒適。酒家除了重現昔日港式經典懷舊粵菜外，亦主打海鮮。由於佐敦的總店自開業以來訂座率經常爆滿，神燈海鮮酒家於港島區開了分店，且正於銅鑼灣登龍街V Point隆重試業中。分店除保留於佐敦總店很受歡迎的菜式例如阿拉斯加長腳蟹新式兩食，包括甲羅燒和雞油花雕蒸蟹腳、黃金全蟹宴、生炒糯米炒膏蟹、懷舊蝦多士、黑松露玻璃燒鵝等，亦加入很多獨家菜式，例如創新的蜜燒富貴意米雞，破天荒的搭配，三黃雞內釀有以鮑汁煮製的意大利米及10隻鮑魚，矜貴味道好。另有坊間罕見的砂窩黃鱔飯、拆肉瀨尿蝦元貝釀玉環、燒汁芥末大尾魷等，用料及調製用心絕對不輸酒店級數。此外，分店更特別備有隱藏菜單給愛新鮮感的貴客，有興趣可致電向店員了解，只要提早兩天預訂便可。

地址：佐敦長樂街14-20號18廣場地下及一樓、
銅鑼灣登龍街18號V Point地庫

蜜燒富貴
意米雞

青山灣美食廚房 鑊氣十足

屯門近年多了一些打卡Cafe，卻差點令人遺忘當中的三聖村其實也是海鮮勝地。其實三聖村並不隔涉，巴士、小巴和輕鐵等公共交通工具也有站。三聖海鮮街有十多間海鮮舖，海鮮款式又多又生猛。至於加工的餐廳，推介青山灣美食廚房。餐廳在臉書上寫「此店並無分店，如有類同，歡迎比較。」證明老闆對自己出品信心十足。與大部分海鮮酒家不一樣，青山灣美食廚房三店相連，格局貼近茶餐廳路

線。全日也可以自帶海鮮到店內加工。來屯門必食清蒸星斑、龍躉、黃腳蠶也火候剛好，清蒸鮑魚亦蒸出細滑鮮味。至於椒鹽瀨尿蝦、九肚魚、鮮魷和豉椒炒鯉子皇等等，鑊氣十足。而且店內有大量大牌檔小菜，例如招牌醬燒骨、辣酒煮花螺、漁家蒸三寶和菠蘿咕嚕肉等，一、兩道加工海鮮，再加小炒，豐儉由人，無壓力更加食得開心。

地址：屯門三聖村豐漁樓地舖15號



辣酒煮花螺