

### 海鲜火锅 LUX COVE SEAFOOD



### 最純粹烹調手法,給您最正宗的港式味道

THE PUREST COOKING TECHNIQUE GIVES YOU THE MOST AUTHENTIC HONG KONG-STYLE TASTE

收费项目

Pricelist

### 10% Service Charge 需加收10%服务费

Porridge/Congee 煲粥/泡饭	S\$
Seasoning (additional) 椒盐加工	S\$
Wet Towel 毛 巾	S\$
Dipping Sauce 酱料	S\$
Chinese Tea 茶 位 (中国茶)	S\$
Corkage Charge 酒水开瓶费	S\$

为保证您在本店的用餐安全,本店谢绝自带酒水食物或代加工。 In view of food hygenie standards, we do not allow customers to Bring Your Own(BYO) food or beverages

	<b>3.8</b> /人 per pax
	14/份 per portion
)	1/人 per pax
)	4.8/人 per pax
)	6/人 per pax
)	50/瓶 Bottle



海 餁 -谷 造 玚 Н Н tp X ot 0) T Se

**第**于2018年,中国大陆多名主厨结合刺身文化,最新推出海鲜姿 造菜系 , 融入了世界各地生猛海鲜。 为追求立体感与造型的美 感为宗旨, 无论从器皿, 刀法, 还有装饰, 都极其讲究细节以独 特的摆盘、营造诱人的赏景就餐氛围,以食客敬服的厨艺展示突 出优质食材真正演绎了海鲜的真谛。

富锦海鲜火锅传承了港式火锅文化精髓,对汤底要求也极为严苛, 其中招牌走地鸡花胶汤底,选自农家走地鸡、瑶柱、金华火腿、 花胶等高端食材,慢火熬至8小时而成,蒸汽弥散、香气扑鼻, 醇香轻脾, 舌尖上的味蕾享受了火锅界"爱马仕"的触碰。足以让 人留恋往返;

From 2018, a number of Chefs from mainland China combined traditional sashimi culture with premium live seafood from all over the world to pursue the latest three-dimensional sense and modelling beauty of steamboat seafood. They have outstanding skills in aspects of utensils, knives, and decoration. Since they are very particular about the details of the unique set plate, creating an attractive dining scene and with diners' respect for the cooking quality ingredients really deduces the true meaning of seafood.

LUX COVE seafood hotpot inherited the essence of Hong-Kong style hotpot culture. We set high expectation on our soup base, which includes our signature Imperial free range chicken soup with fish maw. We chose selected free range chicken, scallops, Jinhua ham, fish maw, and other high-end ingredients. Simmering for up to 8 hours, the aroma and richness of the soup base, creates diners' experience of the "Hermes" hotpot.



Chef Recommonded Fish Maw with Sha 金牌宫廷花胶鱼翅汤底

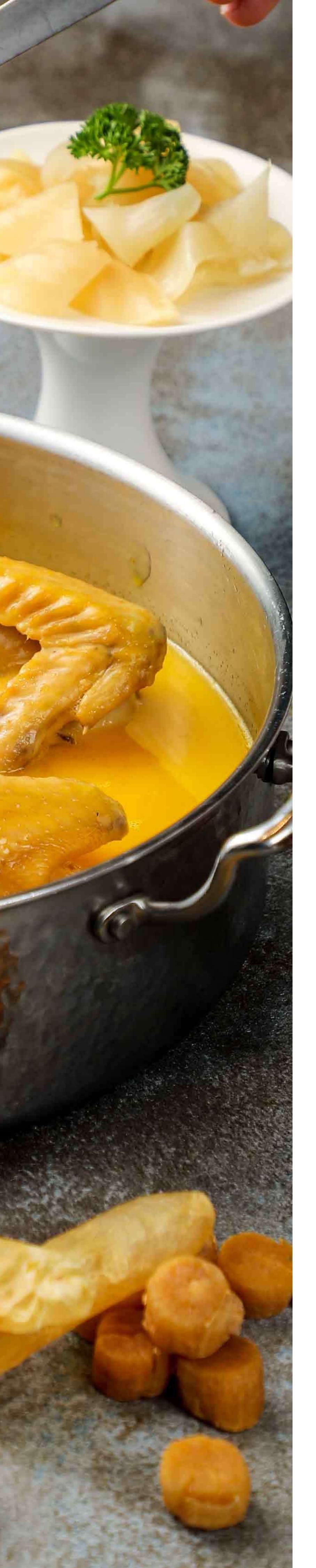
**\$\$198** 整锅 per pot **S\$118**半锅

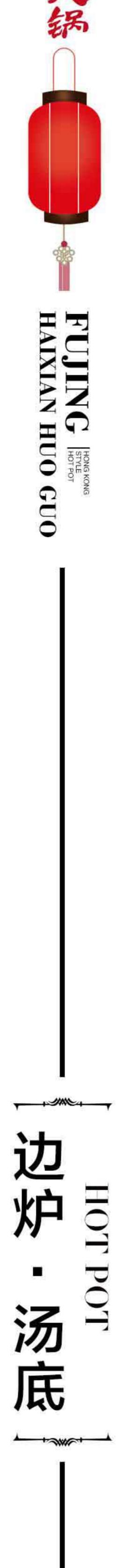


s\$98 s\$78

整锅 per pot

半锅 half pot

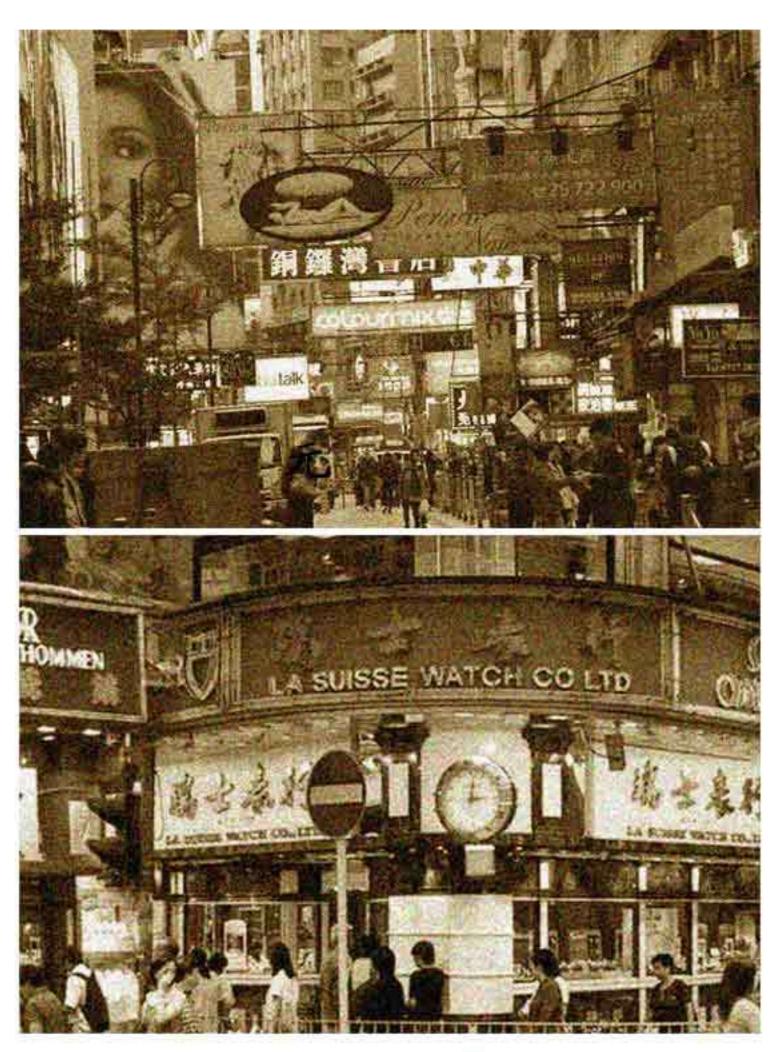






Macau Style Pork Bone with Chicken Feet 澳门筒骨鸡爪锅 S\$ 48 <sup>整锅</sup>





香港铜锣湾 位于香港岛的中心北岸之西, 是香港 的主要商业及娱乐场所集中地。铜锣湾购物区亦是 全世界租金第二贵的地段, 仅次于美国纽约的第五 大道。铜锣湾原指今为维多利亚公园的海湾及其东 岸。因为该处的海岸线像一个铜锣,因而得名。而 昔日海岸线就在今日铜锣湾道。

铜锣湾也是美食胜地,地道港式茶楼、鱼翅菜馆、 高级餐厅都齐聚于此。传统本地菜以广府菜、客家 菜及潮州菜为主, 盆菜则是新界原居民在节日时的 传统菜。由于香港临近海洋,因此海鲜也是常见的 菜色,亦发展出如避风塘炒蟹的避风塘菜色。

CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT



Stewed Chicken with Yunnan Fungus 养身云南松茸鸡汤底 \$\$ 58

整锅 per pot

松茸因为其极高的食用价值和药用价值而闻名于世, 这种 菌类的产量非常稀少不说,还不能被人工培育,这也就使 得松茸价格要比寻常菌类高上很多。

松茸之所以能备受各界人士的青睐,其实最主要的原因就 是松茸中的营养成分,松茸中的营养成分不仅多,而且相 对较为均衡。松茸中蛋白质、氨基酸和维生素的含量是非 常高,非常显著的营养价值和滋补效果。





美 际 职 ふ 家 底 

Peppery Pig Stomach 白胡椒猪肚汤底

<mark>S\$ 38</mark> 窝

Signature Live Lobster with Clams 招牌蛤蜊龙虾汤底	S\$ 128 窝 per pot
Shun De Porridge 順德无米粥底	S\$ 28 窝 per pot
Szechuan Mala Style 川娘麻辣底	s\$ 28 窝
Stewed Oxtail with Tomato 西红柿牛尾底	per pot S\$  49 窝 per pot



Hong Kong Typhoon Shelter Roasted Corn 香港避风塘玉米

s\$13.8 例

Crispy Fried Fish Skin 香脆炸鱼皮

S\$ 12.8 例 per portion

Salted Peppery Duck Tounge 美极鸭舌

s\$ 28.8 例



Crispy Fried Tofu 七味椒盐脆皮豆腐 s\$ 9.8

per portion









### Organic Avocado Salad 牛油果有机蔬菜色拉 \$\$18.8 例

Braised Turnip Peel 酱汁萝卜皮

Salt Baked Chicken's Feet 盐焗风爪

Salt Baked Peanuts 盐焗花生米

S\$ 9.8 例 per portion	Oni 洋
S\$ 9.8 例 per portion	Sou 西安
S\$ 9.8 例 per portion	Gol Mix 全

开 APPE E 対策 

Chilled Sweet and Sour Pork 冰镇咕噜肉

<mark>s\$18.8</mark>例 per portion

Onion with Black Fungus Salad 羊葱拌秋耳

S\$ 9.8 例

ourish Organic Cauliflower 酸爽有机菜花

S\$ 9.8 例

old and Silver Garlic fixed With Cucumber 金银蒜拌黄瓜

S\$ 9.8 例

## Premium A5 Wagyu Beef 富景顶级一号和牛 s\$188 s\$98

1

Premium A4 Wagyu Beef 富景顶级二号和牛 s\$158 s\$78 例(L) 例(S) per plate per plate

CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT







富景手切极上黑毛牛肉 \$\$78 @

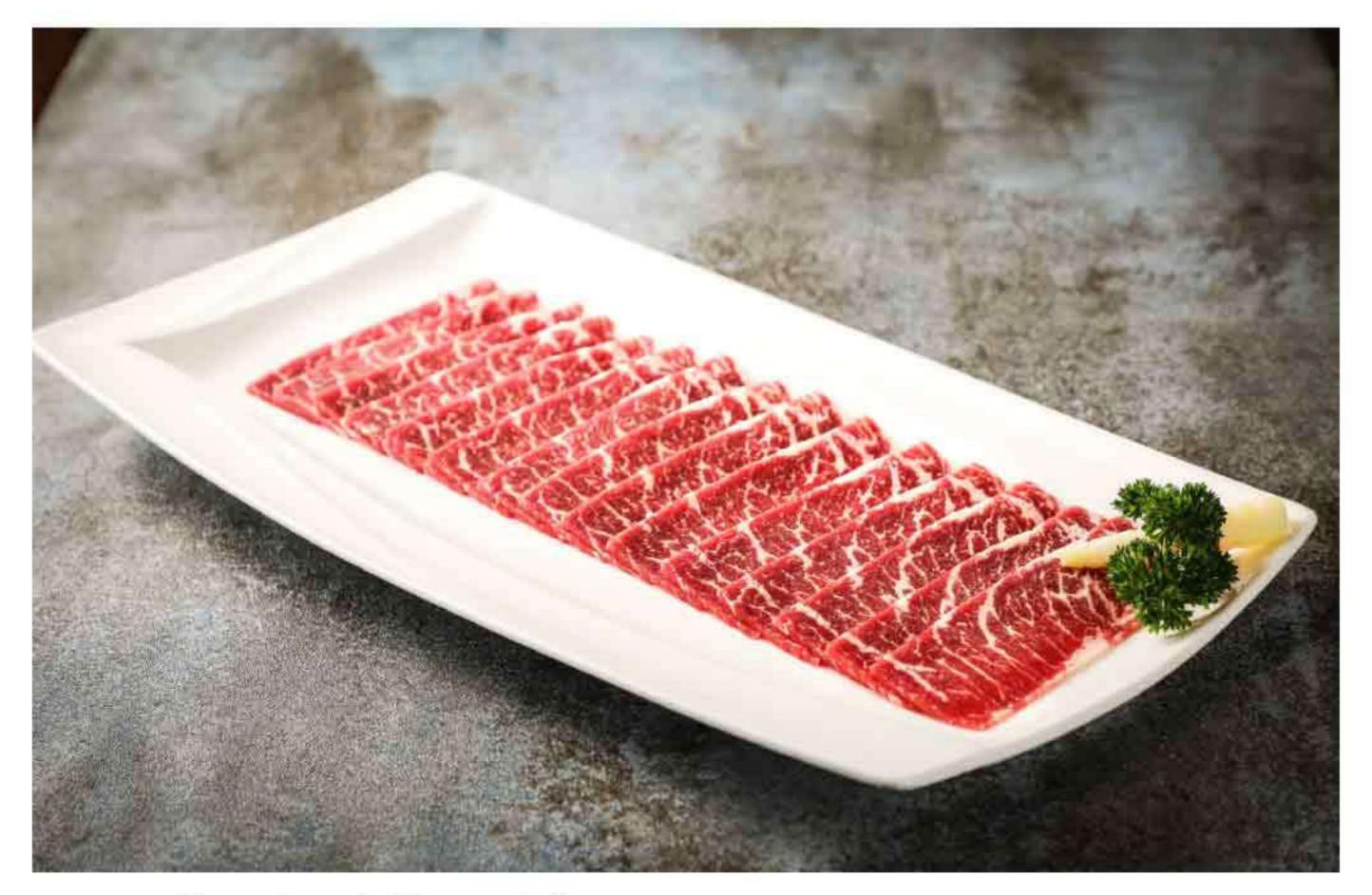
CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT







Black Angus Beef (Regular) 富景手切特选黑毛牛肉 \$\$49.8 例



Australian Beef Short Ribs 精选澳洲霜降牛肉

s\$26.8例 per plate



雪花牛肉 Snow textured beef 雪花牛肉即指脂肪沉积到肌肉纤维之间,形成明显的红、白 相间, 状似大理石花纹的牛肉, 含有大量人体所需的脂肪酸 , 营养价值比起普通牛肉来说要高不少。雪花牛肉也称大理 石状牛肉,并不是固定在牛的某个位置,而是存在于牛的各 个位置都可以产生雪花牛肉,根据肉的密度,形态和纹理评 选出一级或二级等档次。 紧密均匀的雪花有着严格的饲养要求,小牛出生后,就有着 特殊的饲养方式,最终形成的雪花,才会达到高标准。

TENDER BEEF SLICE 例 per plate



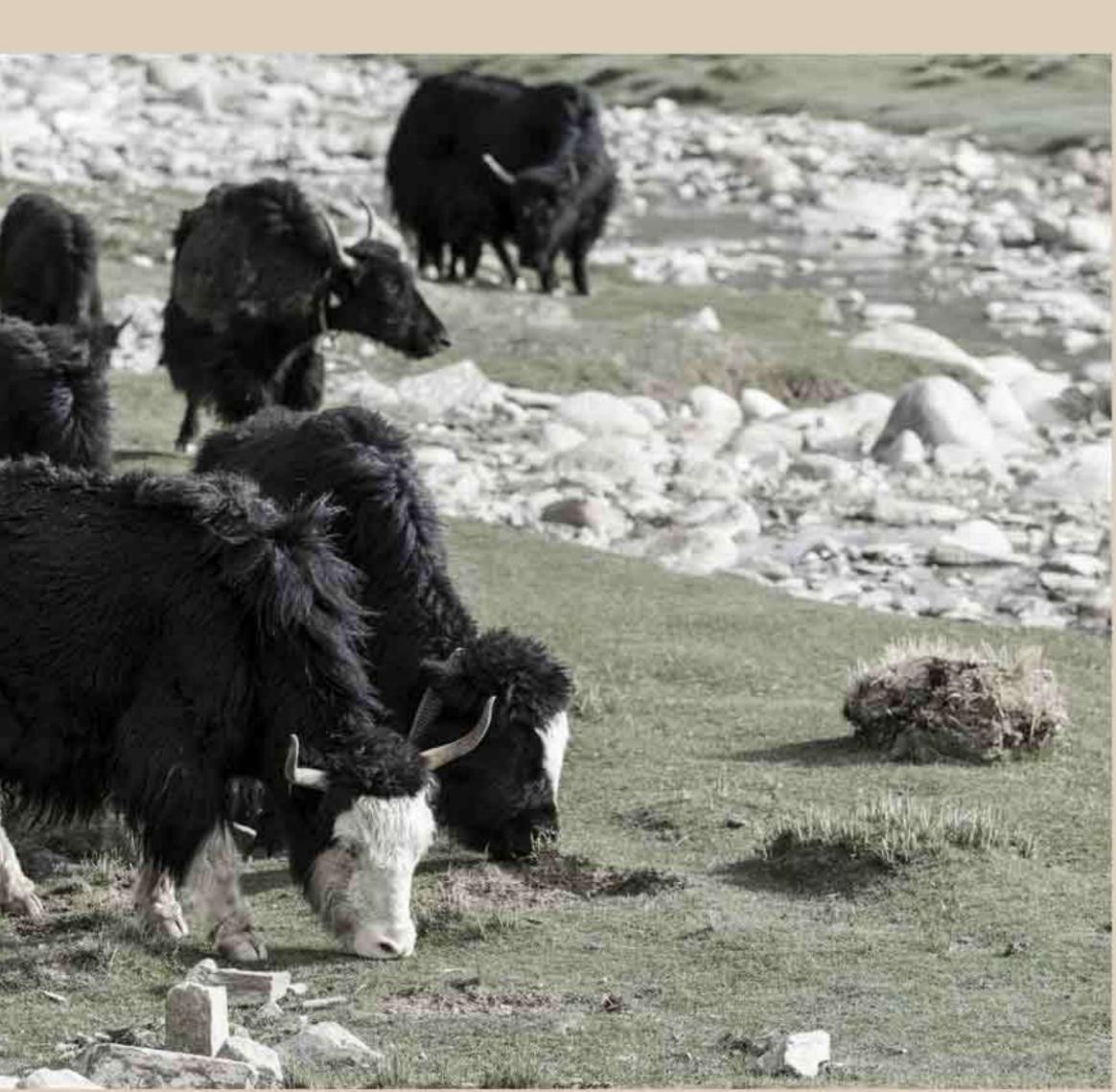
特选肥牛一号

 \$\$18.8
 Premium<br/>Marbled Beef

 例 per plate

层次分明、肥瘦相间,属于偏肥型 肉品, 口感细腻, 肥而不腻、老少 皆宜。

肥牛从喂养、无痛宰杀、先进的排 酸工艺,通常选择优质的腰背部的" 背最长肌"和腹部去骨肌肉修割成形, 各部位的肉都制成不同名称的"肥牛 坯"。











Black Angus Beef (Chef's selection) 富景精选黑毛牛肉 S\$88 例 (L) S\$48 例 (S) per plate



Black Angus Beef Cubes 精选黑毛牛肉粒 S\$ 48.8 例



Black Angus Beef Tenderloin Cubes 精选极上黑毛牛柳粒 \$\$36.8 例





### Sliced Australian Lamb Tight 手切澳洲羊腿肉 <mark>S\$ 16.8</mark> 例 per plate

Angus Ribeye Beef 精选安格斯眼肉 s\$ 18.8 例 per plate

牛里脊肉是切割自牛背部的柔嫩瘦肉, 菲利是切自沙朗肉中段,可切成牛排或 烧烤。牛里脊肉是脊骨里面的瘦肉。肉 质细嫩, 新鲜牛肉有光泽, 红色均匀 稍暗,脂肪为洁白或淡黄色,外表微干 或有风干膜,不粘手,弹性好,肉味鲜。 质坚而细, 富有弹性。

精 時 い S E E F S -**肉** 9

- I DWGI





Bull Whip 补身花雕牛鞭 s\$ 28.8 例 per piece Frog's Leg 补身花雕田鸡腿 s\$ 23.8 例 per piece Pork Stomach 补身花雕猪肚尖 s\$ 23.8 例 per piece

Druken Chicken 补身花雕鸡子 s\$ 28.8 例 per piece Pork Brain 补身花雕猪脑花 s\$ 16.8 例 per piece Pork Liver 补身花雕猪腰 s\$ 16.8 例 per piece

• 花雕酒酿造



浸米











灸酒

CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT





封坛酿造









Top Grade Sashimi Platter 豪华刺身拼盘

Premium Sashimi Platter 至尊刺身拼盘

Norwegian Salmon 挪威三文鱼

TORO 金枪鱼腹 \$168 例 per plate

\$198 例 per plate

88 例 per plate

。168 例 per plate

CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT











### IMPETIAL CRISRAL CAVIAR

### 帝王鱼子酱

追求极致品质 享受精典人生

鱼子酱作为世界三大美食(鱼子酱,松露.鹅肝)·之首, 一亿五千年前,鲟鱼出现在这片大陆至今,被称为鱼类世界活 恐龙。由于稀少的资源产量和昂贵价格誉为"黑色黄金",鱼子 酱是国际市场传统顶极最奢侈的美食,一克拉鱼子酱胜过一克 拉钻石。总部设在香港的富原(国际)集团有限公司专营这种 最佳顶级产品,我们的使命让全球的客户享受鱼子酱无以绝伦 的美味和体验鱼子酱的艺术文化。

做全球最好的鱼子酱,帝王鱼子酱之所以成为万千美食爱 好者首选的鱼子酱品牌,正是因为每一罐鱼子酱都具完美极致 的品质,力求为每一位品鉴者提供真正出色的味觉体验,缔造 非凡品质,让优秀品质的鱼子酱走进世界的每个家庭,使帝王 鱼子酱品牌的力量进一步走向世界。帝王鱼子酱全球销售中心 经营来自俄罗斯,伊朗,法国,意大利,中国的鱼子酱,品种 主要有达氏鳇,俄罗斯鲟,史氏鲟,海博瑞,西伯利亚鲟。有 10年,12年,15年,18年不同年份最精典的鱼子酱。我们会根 据不同的季节从世界各地最好的养殖场进口顶级鱼子酱。

顶级美食和健康鱼子酱中含有16种氨基酸,氨基酸是构建 人体细胞的基础材料,根据日本文部科学省科学技术,学术审 议会资源调查分科会报告显示,鱼子酱功能主要体现在增强脑 力,增强体力,提升免疫力,防止青春痘,瘦身等方面;对于 高血脂,低血压,勃起障碍等均有较显著的疗效。鱼子酱还含 有维生素B12,维生素A,BE,B16,铁,镁和硒,这些有助于减少 血液凝结,保护动脉不硬化,减少心脏病发作,中风或动脉阻 塞。鱼子酱对男人是天然的伟哥,对女人,鱼子酱含有皮肤所 需的微量元素,矿物质,蛋白质,氨基酸和重组基本脂肪酸, 不仅能够有效滋润营养皮肤,更有使皮肤细腻和光洁作用,使 肤质"还老还童",它是延缓衰老真正的青春灵药。

养殖场到餐桌的质量标准鲟鱼都在世界各地大型河流和湖 泊中养殖,生长的环境类似野生鲟鱼。

我们养殖场使用伊朗的传统技术养殖鲟鱼,所有鱼子酱採用伊朗和俄罗斯古法纯手工加工工艺制作而成。

帝王鱼子酱僅提供最优质的鱼子酱,每罐鱼子酱都附有CITES证书和完整的文件。

我们将根据季节从世界上最好的鲟鱼养殖场进口鱼子酱。 鱼子酱以环保的方式生产鱼子酱。 谨含少量的盐。

全天然产品,不含任何防腐剂。



Caviar				
鲟力	亡伯	伯-	子	摇
町レ	山田	Щ		当

s\$128 <sub>30g/</sub> 罐	(12年)
30g/Can	
s\$188 <sub>50g/</sub> 罐	(12年)
50g/Can	
55Q	
s\$ 558125g/罐	(12年)
125g/Can	



s\$228	30g/罐 30g/Can	(15年)
s\$288	50g/罐 50g/Can	(15年)
s\$858	125g/罐 125g/Can	(15年)



CLASSIC FOOD - LOU

Wild Humpback grouper 野生老鼠斑

Deep Ocean Humpback Grouper 深海老鼠斑

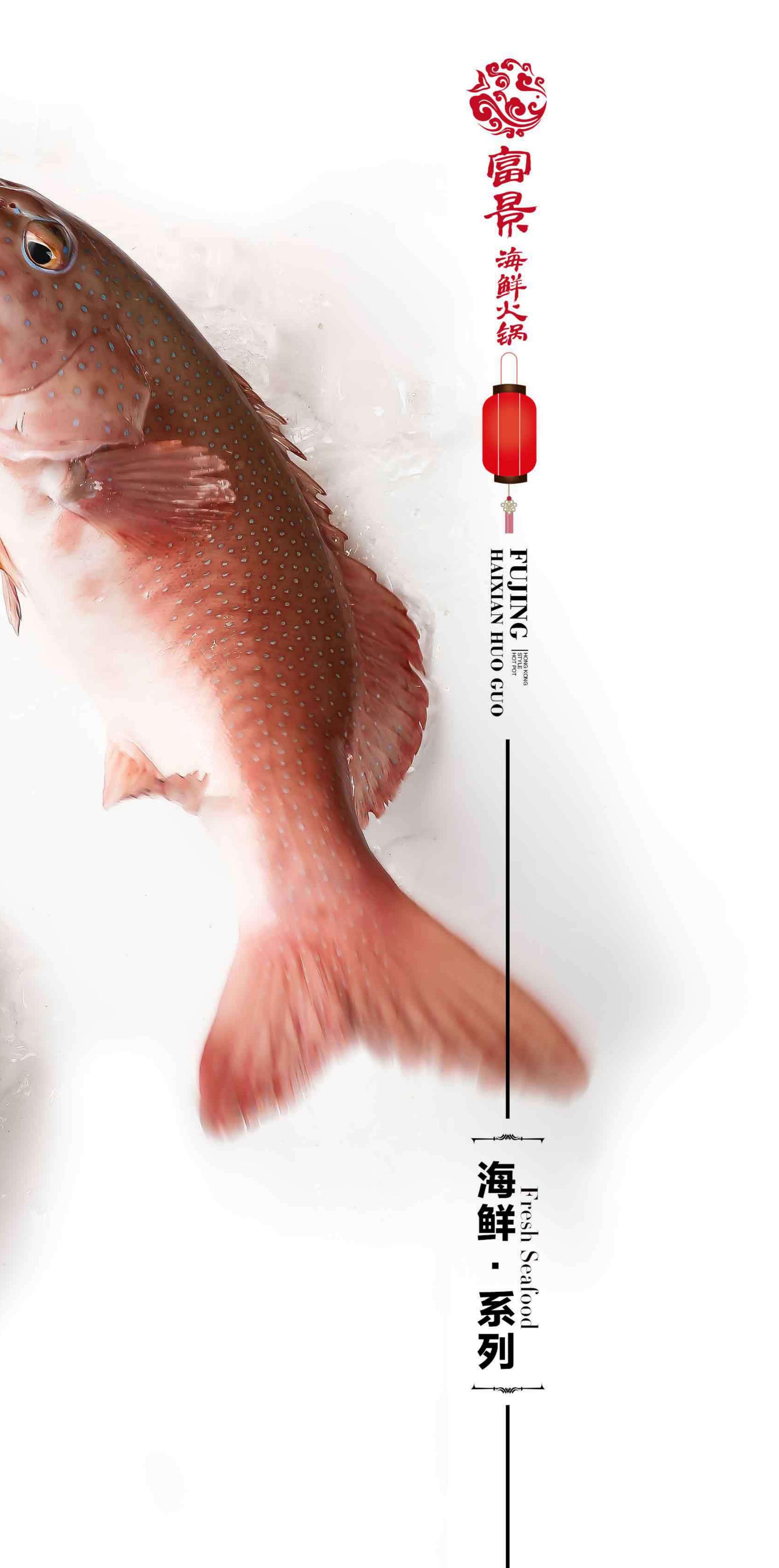
Coral Grouper 深海东星斑

Deep Ocean Tiger Grouper 深海老虎斑

Empurau 忘不了鱼

Marble Goby 笋壳鱼

Turbot 多宝鱼 时价 Seasonal Price



USA Sea Whelk 美国黄油大响螺

Seasonal Price **时价** 只 per piece

Seasonal Price

时价

per piece

Korea Sea Whelk 朝鲜喃螺

CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT





Seasonal Price RED HAIRY S\$ 时价 CRAB

红毛蟹 是产于日本海域 俄罗斯海参崴海域 朝鲜海湾海域等 多年生的 一般生活在千米以下的蟹类水下生物 红毛蟹含有丰富的蛋白质、微量元素等营养, 对身体有很好的滋补作用

Jumbo Crab 珍宝蟹







HH

**UJING** 

M

## 日本棕叶蟹 Seasonal Price Japan Red S\$ 时价 Coral Crab

主要产地:美国阿拉斯加。另外加拿大,澳大利亚, 南极洲也是雪蟹分布地。质量以加拿大新不伦维克省 沿岸的圣劳伦斯湾捕捞的雪蟹外观、口感最好。 规格在700-1100克。出成率为活蟹到煮熟蟹段60%, 活蟹到熟蟹肉17%。



帝王蟹体型硕大,最大体重达10公斤之巨。帝王蟹生长缓慢,寿命 可长达30年。从外表上看,帝王蟹大约宽25厘米,腿部长约到1米, 是甲壳类动物中比较大的。全身布满了硬刺。帝王蟹的腿长而粗, 除了一对螯外可见的是3对足。左侧的螯要比右侧略大。另外,一 般所见的多数蟹类都是横向移动。帝王蟹不但可以横向移动还可以 垂直移动。









Australian Abalone 大澳鲍

New Zealand Black Gold Abalone 新西兰黑金鲍

South Africa Abalone 南非鲜鲍

Autralia Green Abalone 澳洲翡翠鲍 时价 Seasonal Price

时价 Seasonal Price

时价 Seasonal Price

时价 Seasonal Price



Scotland Bamboo Clam 苏格兰竹蚌

加拿大象拔蚌

Canadian Geo Duck

时价 Seasonal Price



海鮮・系列





Australian Lobster 澳洲龙虾

Mantis Shrimp 富贵虾

Boston Lobster 波士顿龙虾

Wild Tiger Shrimp 游水野生老虎虾 时价 Seasonal Price





Handmade Fresh Cuttlefish Balls 即打花胶墨鱼丸 <mark>\$\$26.8</mark>例 per plate

墨鱼也叫乌贼、墨斗鱼,它不但口味香脆爽口,也具有较 高的营养价值, 含有丰富的蛋白质、脂肪、维生素B1、 B2和 钙、磷、铁等成分。墨鱼同时还富有药用价值,墨鱼干和 绿豆干煨汤食用后可以明目降火。乌贼骨医学名称"海螵蛸", 是中医上常用的药材。



Shrimp Stuffed with Bamboo Fungu 竹笙酿虾滑 <mark>\$\$21.8</mark>	IS 例 per plate	Handmade Jum 特级斑节
Handmade Shrimp Balls	例	Lobster Meatba
即打鲜虾丸 \$\$16.8	per plate	龙虾丸



ndmade Jumbo Shrimp Balls

导级斑节虾 \$\$36.8 例



ster Meatball





### Handmade Shrimp Slip 即打鲜虾滑 <mark>s\$19.8</mark>例

per plate

虾滑的做法是把虾去壳,通过上千次的摔 打,使肉具有粘性,让其保持原有的营养 成分,又具有了爽脆的口感。

The slippery method of shrimp is to remove the shell, through thousands of times of wrestling, so that the meat has viscosity, so that it retains the original nutrients, and has a crisp taste.







Handmade Crab and Cuttlefish Slip 即打蟹籽墨鱼滑 s\$23.8 网

per plate

Teochew Beef Balls 潮州牛肉丸 s\$18.8 网 per plate

### 黄鱼花胶筒

黄花筒胶其实就是小黄鱼肚子里的鱼鳔, 而且它的形状和筒很像, 所以就被称为 是黄花筒胶。如果是要购买的话, 要先 了解它的颜色和干度,尽量是购买较大、 较老一些的. 这样的黄花胶会好一些。



本雪白带 s\$ 26.8 例



美国墨鱼头 s\$ 26.8 例



WILD BAMBOO FUNGUS 野生竹笙 s\$ 26.8 例 per plate

Premium Fish Maw 优质黄鱼花胶筒 **s\$** 36.8 例 per plate











JAPANESE CRAB MEAT 日式蟹柳 s\$ 12.8 例

"柳"本来是中华饮食的名词,用来指成形的肉块或肉片,可以看到 清晰的纹路, 剔除骨头以后光剩下肉的一种做成了长条状的半成 品食品。蟹柳因为做的形状是长条的, 而且红白相间的成色状似 per plate 蟹肉, 所以通俗上习惯性的被称为"蟹柳"



DEEP- SEA CUTTLEFISH FILLET 深海墨鱼片

s\$ 26.8 例 per plate





BEEF TRIPE 黑毛肚 \$\$26.8 例



BEEF SHANK 金钱肚 \$\$26.8 例 per plate



Thousand - layered Tripe 千层肚 <mark>s\$ 29.8</mark> 例



Pork skin 猪皮\$\$9.8 例 per plate

Beef Throat 黄 喉 \$\$16.8 例



Luncheon Meat 火腿午餐肉 \$\$ 12.8 例

图片仅供参考出品以实物为准 THE PICTURES ARE FOR REFERENCE ONLY

per plate



RESH IBERICO PORI

黑猪肉肉质细腻且营养价值丰富。 肌肉中含有不饱和脂肪酸, 特别 是亚麻酸能保护肝脏, 能提高人 本免疫能力,同时还可以改善人 体内SOD的活性, 延缓机体衰老, 细胞老化。



per plate







Cold Tofu











CLASSIC FOOD — LOU SHANG HOT POT

Fresh Tofu Skin 鲜豆皮 s\$6.8 例 per plate



制



Assorted Mushrooms 综合拼盘

Black Fungus 黑和耳

Shimeji Mushrooms 白云菇

Bai Ling Mushrooms

白灵菇

<mark>\$\$19.8</mark>例 per piece

s\$8.8 例 per piece

<mark>\$\$ 8.8</mark>例 per piece

s\$ 26.8 例 per piece



White Crab Mushrooms 海鲜菇	<mark>s\$</mark> 6.8	例 per piece
Enoki Mushroom 金菇菜	<mark>s\$</mark> 6.8	例 per piece
Shiitake Mushrooms 鲜冬菇	<mark>s\$8.8</mark>	per piece 例 per piece
King Oyster Mushroom 杏鲍菇	<mark>s\$8.8</mark>	例 per piece



Fresh Vegetable Platter	s\$16.8 例
鲜蔬拼盘	per piece
Fujian Wild Seaweed	s\$9.8 例
野生福建紫菜	per piece
Fresh Assorted Vegetables	<b>\$\$9.8</b> 例
日本水果玉米	per piece
Chinese Yam	s\$9.8 例
铁棍山药	per piece
Chestnut	<b>\$\$7.8</b> 例
马蹄肉	per piece
Potato Slices	\$\$7.8 例
上豆片	per piece
Winter Melon	<mark>\$\$7.8</mark> 例
冬瓜片	per piece
Yam	<b>\$\$7.8</b> 例
炸香芋	per piece
Napa Cabbage	<b>\$\$7.8</b> 例
海白菜	per piece
Bamboo Shoot Tip	<b>\$\$7.8</b> 例
笄 尖	per piece





Rice 长	衍
S\$	2

Porridge 粥 S\$

Vermicelli 水晶粉 **s\$8.8**例

Udon Noodle 道边乌冬面 s\$12.8 例

Handmade Noodle 特优手擀面 **s\$9.8**例 per plate

Hongkong Style Fried Egg Noodle 港式生面 <mark>S\$9.8</mark>例

Damae Itcho Noodle 出前一丁(面) <mark>S\$ 5</mark> 例

per plate

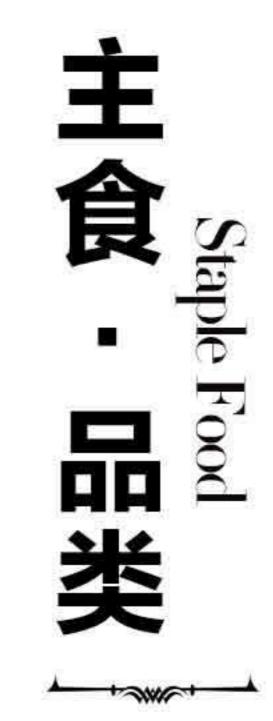
per plate



per plate

per plate





古董辣味煲仔饭 46.8 大份 29.8 小份 Regular





Neptune dry fishing vermicelli pot 海皇干捞粉丝堡 s\$29.8 例 per plate



Wagyu Beef Fried Rice 和牛蛋炒饭 <mark>s\$36.8</mark>例 per plate







88

BEAUTY SNOW FLOWER STEWED BIRD'S NEST



图片仅供参考出品以实物为准 THE PICTURES ARE FOR REFERENCE ONLY



老香港十大酒楼之一 兰芳园 兰芳园主营港式甜品,港式甜品是香港 潮流美食的代表, 源起于广东饮食中传 统的"糖水", 经港人创新而自成一派。 既有历史的传承, 也是西化与创新的产物。 用新鲜水果, 牛奶, 和各种优质材料做 成卖相和口味皆佳的甜品, 港式甜品最 大的特色便在于对水果滋味的把握。其 中像榴莲、芒果等本来味道就十分吸引 的水果, 能够大胆创新地运用到糖水甜 品中, 是最大的优势。如杨枝甘露, 采 用了新鲜芒果, 红柚子, 西米等, 加入 雪底, 新鲜爽快, 口感十足。港式甜品 以"糖汇甜品"系列尤为突出。

FUJIN

- · JMC · · · ·

糖

**7**K

21

9IJ





## 杨枝甘露



杨枝甘露指的是一种港式甜品, 主要食材是西柚、芒果、西米, 主要烹饪工艺是煮。芒果和西柚都含有丰富的维生素, 是一道营养丰富的甜品。



招牌潮州奶冻 黑芝麻奶冻 S\$ S\$ TEOCHEW PUDDING 印刷 TEOCHEW

S\$ BLACK SESAME PUDDING 11.8 碗



自制酸奶 S\$ Yoghurt 9.8 杯<sub>CUP</sub>

酸奶除保留了鲜奶的全部营养成分之外, 在发酵的过程中乳酸菌还可以产生人体所 必须的多种维生素,如维生素B1、 维生素B2、维生素B6、维生素B12等。

## 50年陈皮红豆沙

S\$ 50 Years Dried Tangerine Red Bean Ice 杯 Cup





鲜榨进口橙汁



- -----

# Contact Information

- +65 6604 6777
- +65 8775 6789
- 1202 East Coast Parkway, East Coast Seafood Centre #01-03, 449881 Singapore

## Follow Us



# **Opening Hours**

Mon ~ Thur: 1.30pm - 3.30pm & 5.00pm - 10.30pm Fri ~ Sun: 11.00am - 2.00pm & 5.00pm - 10.30pm