



*The Cannery Seafood Restaurant, Vancouver*



[www.canneryseafood.com](http://www.canneryseafood.com)



*Lobster Benedict . Smoked Black Cod Hash*

在溫哥華開業已近38年的 The Cannery Seafood Restaurant 正打算寵壞我們這些嘴刁的食客，除了供應一向知名的 fine dining 海鮮餐之外，還特別在周六及周日供應海鮮 brunch。其實 brunch 之風在溫哥華也不算特別，不少酒店餐廳或大餐廳都有供應，不過一向只經營 fine dining 的 Cannery 大廚，有見其 Mother's Day Brunch 大受歡迎而觸發靈感，每逢周六及周日推出了 Brunch by the Sea，brunch 餐單中並推出以龍蝦作為食材來吸引人，的確夠噱頭。

這款龍蝦做早餐，原來是其大廚把北美最人最愛吃的早餐 Egg Benedict 來個改良豪華版：Cannery Lobster Benedict。

Egg Benedict 是在烘脆的鬆餅上加一隻水煮蛋，然後再在上面加煎香火腿或煙肉，淋上 hollandaise sauce。這款龍蝦做早餐，即是以龍蝦肉取代了火腿煙肉，可說是現時市面最為精采名貴的 Benedict。另一 Smoked Black Cod Hash 和常見的 Brandade 早餐則很相似，在 Benedict 上加入煙黑魚、野菇及炸薯條，

最後淋上 hollandaise sauce。森遜兄極除了以上兩個特色早餐，其自製鬆脆牛角包一樣出色，真讓人吃得不知飽。

至於 Cannery 的晚餐則以必試的蟹和龍蝦為首選，大部份做法都是以西式 poach 法來凸顯海鮮的鮮甜味，然後配上不同的西式醬汁。現時正是 spot shrimp 上場季節，各款頭盤或主食選吃蝦也甚為配合季節，當然，吃在 Cannery 還有海景來吸引食客。

*Amanda . [www.westernstardigest.com](http://www.westernstardigest.com)*