

要的名貴海味，爲酒家筵席上不可少的原料，就是

本地人對於筵席，以翅席爲最上，「盆紅燒大裙翅」，僅是這一種菜，代表貴賓就要在百元以上，而他們對「海參」則是在鮑魚之後，是魚肚之下，但在外江人眼中則不然，尤其在下方的，他們看海參卻比魚翅名貴多了。最上等的筵席的用者，席，用燕窩銀做主菜，其次便是海參，魚翅反而是不要緊的，就因爲這原因，在香港開設的北方館子所製的魚翅，常常受到外地食家的冷言譏笑，認爲不鹹拔弩張，便是「賣場糊塗」，這誠然是實，但說到海參，則北方館子用大海參，但說到海參，則北方館子用大海參，裝的紅燒海參，蝦圓海參，論滋味和候，則即便以廣東人用海參製的烏龍珠名菜來比較，

▲商業舖十間，每年可收租萬三，現有銀期八厘息。

▲Richmond 工業地皮四十八畝，每畝大千元，還價低質。

▲大小菓什舖選賣菜多間，歡迎來電詢問大小。

▲列治文大型雜貨店連貨賣出賣 樓上華麗住宅，四大睡房，另有三間舖位出租。

▲本公司是加拿大最大之物業信託公司如各位有物業出售，房屋按揭，請電楊國定。公司 273-3161

住家 324-3377

Canada Permanent Trust Co.,
Mike Young, 674 No. 3 Rd. Richmond.

地柱一兩 第六一九號

華仁蛋撻

中秋月餅