



香宫

新加坡香格里拉酒店中餐馆香宫(Shang Palace)换新菜单了!

拥有40年烹饪生涯的主厨莫杰强,以怀旧传承为基,倾情推出多款怀旧和经久不衰的招牌菜,道道堪称经典。

怀旧凤吞燕(\$98),是一道改自传统名肴凤吞翅的新版本,以鸡换成鹤鹑,以燕窝换掉鱼翅,再把燕窝塞入去骨的鹤鹑里,看似简单,其实为型小的鹤鹑剔骨保外型完整还真真是费时考功夫。至于由金华火腿、鸡骨、猪肉熬煮8个小时的汤头,鲜浓中入口顺滑,两者的配搭是绝佳的滋补汤品。

招牌菜脆皮糯米鸡(\$98整只),也是一道工序繁多的菜肴。首先把鸡剔骨,再把与虾米、香菇、腊肠、干贝等同炒的糯米饭酿入鸡腔里,淋上麦芽糖浆,风干数小时后再给予烤制至皮脆肉嫩,诠释出经典传统中美食体验。

挺欣赏师傅的另一道古老粤菜--金钱蟹盒(6个\$36),是需掌控火候的一道菜。以两片切得非常细薄的猪肥膘包裹着蟹肉、香菇、竹笋等食材后再油炸,在油炸时需在适当的时候把温度提高,把油分拉走,若不只会吃到满口油而不是口感香浓了。

当然,不容错过的佳肴还包括了时令新菜生焗蒜子香茅波士顿龙虾(1只龙虾\$78)、

桂花柚子酱炸蟹枣(8个\$32)、创新菜椰青肉鱼汤浸笋壳(\$78)等等。

此外,餐馆也推出点心,不论是嫣红蹄香水晶饺(3个\$9)、羊肚菌珊瑚饺(3个\$8)还是极品蜜汁叉烧皇(\$68),都能为你带来视觉和味觉上的双重享受!

最后,传统甜点二十年陈皮红豆沙(每份\$12),用最传统的搭配,煮出一股令人回味的味道,入口是满满的甜糯和淡淡陈皮香!

香宫

Shangri-la Hotel Singapore
22 Orange Grove Road,
电话: 6213 4473/4398



Curious Palette

Belacan (fermented shrimp paste) and mentaiko (spicy cod roe) can be a wonderful combination as exemplified in the Prawn, Mentaiko Belacan Pasta (\$18.90; pictured) at this spacious but cosy café, which is a popular spot for a cup of quality brew. The pasta is one of many new items in its expanded menu. Another recommended dish is the starter of Sugarloaf Cabbage, Seaweed Butter (\$12.90) where the cabbage is served with its golden-brown roasted side up, topped with a mix of toasted nuts, seeds, buckwheat and crisp fried curry leaves for texture and a gentle spice to punctuate the creamy emulsion of butter and seaweed.

64 Prinsep Street, Tel: 6238 1068



精致商务套餐

若能在繁忙的工作中有一顿惬意又精致的商务午餐或晚餐可是件幸福的事。

追求精致生活的你，可知道获奖无数的万豪轩，在中餐行政总厨黄严旭精心打造下，已推出全新商务套餐？试想，与客户在以金色典雅为主色调，陈设各式书法、水墨画和瓷器的就餐区品味精致美食，外加贴心的服务，万豪轩--肯定不会让你失望。

餐馆推出的精致商务套餐有数款，其中有手工制作，美味又精致的点心--鲍鱼芋角/柚子北海道带子/鱼子酱玉带饺；以蟹肉蟹黄搭配干海味熬煮的双蟹海味羹，汤色金黄，入口浓郁清香，别具匠心；翠葱酱伴脆皮鳕鱼，外脆肉质细腻鲜美的鳕鱼配搭由青葱打成的翠绿酱汁，悦目兼美味。

采用来自美国的牛小排制作的双味肥牛(壶底荫豉爆肥牛，果皮焖肥牛)，是把去骨牛小排各别以黑豆豉和陈皮烹制，不论是豉的浓郁还是陈皮的清香，与牛肉的搭配，肉嫩不腻，带给完美的口味体验；看似简单的香葱河虾伴伊面，师傅把河虾的爽滑弹牙，伊面的柔而不化的口感特征完全展现出来，可谓鲜香可口层次丰富。当然，套餐里的芙蓉龙虾羹、话梅晶梨牛柳粒、豉油皇河虾伴笏仔饭等等也等着您来品尝。

至于甜品方面，有红莲桃脂拼脆皮蛋挞、香茅冻伴青柠雪葩、杏仁茶芝麻汤圆等等。



午餐套餐收费：由\$50起(最少2人)；晚餐套餐收费：由\$68起(最少2人)

万豪轩
Singapore Marriott Tang Plaza Hotel
320 Orchard Road, 电话: 6831 4605

Burger+

One bite of the decadent Truffle Burger (\$21; pictured) at this new burger joint will prove to be irresistible for burger aficionados. With multilayered combination of truffle purée, truffle mayo and truffle shavings, we expect to suffer a truffle overdose, but the flavour melds really well with the US-imported beef patty and fresh mushrooms sandwiched between fluffy buns made in-house daily using potato flour. Not to be missed too is the Avocado Bacon Cheeseburger (\$17.20) for a creamy indulgence. Spice fiends will attain nirvana with the extra-spicy Hot Yangnyeom Chicken, which washes down lovely with the fruity and floral Hong Kong Gal Rae? beer.

435 Orchard Road, #01-37 Wisma Atria, Tel: 6694 1226



百变川菜，任点任吃

四川豆花饭庄的“一菜一格，百菜百味”于今年步入了第四个年头。

今年在总厨曾锋的新意下，共推出102道以26种口味烹制的菜肴，用川味小品呈现的这26种口味中除了有我们熟悉的麻辣味、蒜泥味、酸辣味、糖醋味、椒盐味，还有麻酱味、糊辣味、怪味、椒麻味、香糟味、醋溜味、红油味、五香味、姜汁味、鱼香味、豆瓣味、茄汁味、葱油味、酱香味、陈皮味、荔枝味、咸鲜味、甜香味、甜咸味、家常味、鲜椒和泡椒，全方位诠释川菜的丰富味觉元素。



这百菜中有冷菜、热菜和甜品。食材方面有肉类和各类海鲜，但因不同的调味烹制，带出来的口感也是千变万化的，如用糖醋味烹煮的就有糖醋排骨、糖醋黑脊等；椒麻方面有椒麻鸡片、椒麻鱼片、椒麻带子等。在今年新添加的鲜椒和泡椒口味的菜肴就有鲜椒肘子、泡凤爪等。当然，这其中都有大家喜爱的宫保鸡丁、口

水鸡、回锅肉、蒜泥白肉、夫妻肺片等等，都可让你大快朵颐！

至于今年新加入，来自武汉的冰米酒，其酒精度只有3%，口感清爽甘醇，将它和菜品做配搭，为川菜锦上添花。

“一菜一格，百菜百味”只限滨海宾乐雅分店，促销从即日起至9月30日。供应午餐和晚餐，成人收费\$60，12岁以下儿童\$30，至少四人用餐。

四川豆花

Parkroyal on Beach Road,
7500 Beach Road The Plaza, 电话: 6505 5722



槟城小贩美食节

来咯来咯……怡阁酒店(York Hotel) 槟城小贩美食节又要和大家见面了！

一年三次于白玫瑰咖啡座(White Rose Cafe)促销的槟城小贩美食节，除了固定的长驻人气美食如镬气足的炒粿条、印度煎饼、槟城虾面、阿参叻沙、槟城卤肉(五香)、水果啰惹、鱿鱼蔬菜、蚝煎、鱼丸粿条、椰浆饭等，这次的亮点是鸭肉粿汁(Duck Kway Chap)。

甜品方面依旧有大家喜爱的面煎粿、红豆冰和煎蕊，以及无限量供应的万隆饮料(Bandung)和酸柑汁。

促销期从9月6日到22日。收费方面，星期一至星期五，成人\$29，12岁以下儿童\$20。星期六、星期天及公假，成人\$33，12岁以下儿童\$23。午餐与晚餐同价。

和以往一样，这期间到此用餐还可参加幸运抽奖，赢取酒店住宿和餐券。

White Rose Cafe
York Hotel
21 Mount Elizabeth Road, 电话: 6737 0511

Gaijin

This casual eatery offers affordable Japanese comfort food from ramen to donburi and udon. It has a Dr Fry machine that ups the crispiness of its Karaage (\$8 for three pieces) and reduces the greasiness as well to give a slightly sweet crunch followed by nicely flavoured chicken thigh chunk in every bite. The Gyudon (\$14) has fatty slices of Angus beef that render onto the Japanese rice nicely. Give them a good mix with the yakiniku sauce, Welsh onions and onsen egg and you will realise that watching your carb intake is a futile attempt. Try also the Shio Tonkotsu Ramen (\$12; pictured) with a dollop of a special “Kara” shrimp-based chilli paste (\$1) to add more depth and heat to the broth.

9 Albert Park, #01-40 KAP Residences Mall, Tel: 6904 0400



Opus Bar & Grill

Steak lovers, who like a little smokiness to go with their meat, will take delight in the 1kg bone-in Rosedale Ruby sirloin (\$138) at this classy steakhouse. Every tender cut of this free-range beef comes from herd of award-winning, prime Angus-Charolais cattle that are less than 36 months of age and raised on the pristine pasture across southeastern Australian farmland and then grain finished for approximately 110 days. Served with fragrant dried rose petal salt in a glass dome an alluring woodsy char aroma greets us when we lift off the dome — the result of smoking this beautifully marbled meat after being grilled over an open-flame charcoal grill.

Seasoned with the chef's special marinade that gives the meat a lovely flavour, the complimentary sauces are made redundant. To enjoy the steak with two-hour free-flowing wine (from Sunday to Thursday), just top up \$15 per person. On Friday and Saturday, there is a 50 per cent off selected wine by the bottle.

581 Orchard Road, Lobby Level Hilton Singapore,
Tel: 6730 3390



全新面貌 — 翡翠皇宫

餐饮界的设计风格可说是一直在不断的改变，而且每次的改变都会让人有焕然一新之感。

座落在义安城的翡翠皇宫(Crystal Jade Palace)，在进行了三个月的翻新改造后，于6月时以全新面貌登场！餐馆在设计风格上添增了时尚元素，通过中式和现代元素的融合，营造出具有儒雅风韵兼恬然轻松的氛围。餐馆空间被规划成几个区块，有主餐区、小庭院空间、私人包厢区和一间茶室。

此外，集团行政总厨符兴毅也在菜单上增添了多道新菜品，以及两套(六道式和八道式)主厨赏味套餐。点心类新品有香辣爽口的XO酱大理石带子饺子(3件\$8.80)；用爽脆的生菜包卷的樱花虾蟹肉柚子沙律(\$14.80)，完美的诠释了鲜美口感；只在赏味套餐里的北海道海胆花胶干贝烩黄焖汤，是在传统谭家菜的浓稠黄焖汤里添加了花胶和来自北海道的海胆，入口浓香；海参外婆红烧肉(\$36)，肥而不腻的红烧肉搭配爽滑的海参，每一口都是那么的富有胶质。

除了上述，日本甜椒荫豉爆花胶柳(\$98)、鸳鸯虾炒脆米米型意粉(\$26)、青龙菜鲜虾春饼(\$14.80)和甜品方面的椰香珍多雪(\$12.80)也是不容错过的菜品和甜品。

翡翠皇宫
391 Orchard Road
#04-19 Takashimaya Shopping Centre, 电话: 6735 2388



乳猪大餐

爱吃乳猪的你，听好了，吉真宾乐雅酒店的四川豆花饭庄(Parkroyal on Kitchener Road)的年度乳猪宴再次登场了！

由执行广东主厨梁永祥师傅精心呈献的乳猪大餐，今年主打琵琶烤乳猪，每只约3到4公斤，并以传统原味、黑椒味和腐乳味三种口味呈献。

食用时，这三种烤乳猪在片皮后各自搭配不同的蘸酱与饼皮。传统粤式烧烤的乳猪入口是外脆里嫩，肉脂交融，齿颊留香；以黑椒、麻辣酱配制烧烤的黑椒脆皮乳猪，那焦香四溢的外皮和嫩肉，口感脆嫩中带微辣，喜辣者可蘸点黑椒酱汁食用；至于用南乳腌渍的南乳脆皮乳猪，口感是咸香爽口而不腻，并带有玫瑰露酒的清香。

配合年度乳猪宴，餐馆也推出了乳猪宴(A Royal Roast)套餐，除了琵琶乳猪，也加了精致菜肴。这其中就包括了黄精花胶乌鸡美容汤，采用名贵中药黄精配搭花胶、乌鸡熬煮，是一道饱含胶原蛋白又低脂的滋补汤，口感丰盈，是补而不燥的珍品；缤纷香果比目鱼，是师傅把百香果、草莓、

黄瓜、香脆炸米和糙米等配制的酱汁淋在炸比目鱼上，那五颜六色，清爽酸甜的酱汁是点睛之笔，把比目鱼特有的鲜甜丰厚带出。香蜜桂花蟹，是把制作豆浆后的豆渣、桂花和螃蟹油炸至金黄色，吃进口里尽是桂花的香甜和蟹肉的鲜甜。

挺喜欢雪菜火鸭粒五谷泡饭，师傅采用了糙米、珍珠米、香米配搭了鸭肉、雪菜、茼蒿等等用高汤泡煮，米粒吸收了鸭肉和雪菜的味道，口感丰富，令人回味无穷。

两种套餐也都附带餐馆招牌的生磨清润豆浆水和枸杞甜豆花，吃完还可再续！

琵琶烤乳猪从即日起至9月30日推出，有两种套餐，6人\$488或10人\$688/\$988。点用套餐使用大华银行信用卡可享有20%折扣。琵琶烤乳猪也可散点：\$138(半只)或\$228(全只)，往年的火焰烤乳猪也再次推出，售价为\$280(全只)，需提前预约。

四川豆花饭庄 @ 吉真宾乐雅

Parkroyal on Kitchener Road, 181 Kitchener Road,

电话: 6428 3170



Baristart Coffee的早午餐

以主打北海道美瑛泽西牛奶的Baristart Coffee，于今年初来新加坡开设第一家海外分行后，在短短数月内就深受大家的欢迎，除了招牌咖啡、简餐和甜点外，最近更是全日供应多道日式早午餐选项，以厚片吐司大作花样给予新吃法，让食客随时随地都能享用正餐或茶点。

这早午餐有经典的班尼迪克鸡蛋吐司(Eggs Benedict French Toast \$15.80)、火腿番茄吐司(Prosciutto and Tomato Balsamic Sauce French Toast \$14.80)、牛油枫浆吐司(Maple and Butter French Toast \$14.80)、焦糖香蕉吐司(Caramel Banana French Toast \$14.80)、莓果吐司(Mixed Berries French Toast \$12.80)，不论焦香咸甜，每一款都是新鲜现烤，每一口都是满满的心意。此外，爱吃牛肉的你可不要错过采用北海道七星米配搭A5等级的北海道和牛的牛肉丼(Yakiniku Don \$28.80)哦！



Baristart Coffee

65 Tras Street, 电话: 6904 3169

月饼

午茶到



又是一年一度品尝各色美味月饼时候.....

又是一顿品饼品茗的美好“食”光.....

很想在一個悠然的午后，冲一壺香茶，靜靜听着音樂，配上喜愛的糕點，把一切瑣事忘却，聞着奶油香氣和茶香編織出的環境里，只想感受生活中的美好？

告訴你，安國酒店的Tea Room在中秋期間推出了午后月餅茶點時間。

試想，手持一塊飽滿的金黃色、口感軟綿、香甜適中的榴槿蜜月餅.....配上一杯有着清香花果味的TWG白色天空(White Sky)白茶，就足以解除午后所有的疲憊。

既然是午茶時間，那除了具代表性的榴槿蜜月餅，當然還包括了咸甜口味的糕點。這其中的咸點就有阿拉斯加帝王蟹三明治(Alaskan King Crab Sandwich)、蔬菜炖牛肉挞(Beef Ragout Tart)、火腿玉米餅(Ham Croquette)、蘑菇挞(Mushroom Tart)、烟熏鸡肉三明治

配奶油吐司(Smoked Chicken Sandwich with Brioche Toast)和魚子醬烟熏三文魚三明治(Smoked Salmon Sandwich with Caviar)。

至於甜食方面則以酒店招牌榴槿蜜作為主打，有榴槿蜜焦糖布蕾(Cempedak Creme Brûlée)、榴槿蜜煎餅(Cempedak Crepe)、榴槿蜜馬卡龍(Cempedak Macaron)、榴槿蜜月餅(Cempedak Mooncake)、榴槿蜜奶凍布丁(Cempedak Panna Cotta)和蒸榴槿蜜小松糕(Cempedak Puteri Ayu)，是不是很豐富啊？

這些糕點全裝在紅彤彤的三層抽屜格里，從清淡適口到甜味濃郁，咸甜搭配合理，再加上一壺TWG白色天空白茶，盡可享受一段美好愜意的午后時光！

月餅午茶收費：兩位享用只需S\$48。

月餅午茶從即日起至2019年9月13日。不要错过了！

TEA ROOM | 165 Tanjong Pagar Road, Singapore 088539 • Tel : +65 6879 2655/6227 3848
AMARA SINGAPORE | Email : silkroad@amaraholdings.com • Website : <http://singapore.amarahotels.com>



江南春夏季套餐

夏日炎炎，胃口不佳，每个人都希望这时能吃一些清凉去热的同时又能开胃健脾的菜式。

有鉴于此，四季酒店的江南春中餐馆总厨林汉添特推出了六款清爽开胃又不上火的菜肴，为食客味蕾带来一丝清凉。

开胃菜为一道两式的玫瑰熏鳕鱼拼冰镇鲍鱼。其冰镇鲍鱼乃采用来自南非鲍鱼经低温慢煮以保留鲜味，吃起来口感细嫩；至于玫瑰熏鳕鱼则是入口外酥内嫩中带有一股淡淡的玫瑰露酒香。使用澳洲夏日无花果炖煮的无花果虫草花炖猪腱，给予了润肺生津之效。用15年的花雕酒配蛋清蒸煮的陈年花雕玉液蒸蟹钳，成菜色艳形美，后味醇浓。

把昆布、冬瓜、竹笙、香菇切丝后用白菜包起蒸煮而成的冬瓜昆布菌香卷，再配搭法国羊肚菌，高颜值的美味。黑豚叉烧捞面卜，是以西班牙黑猪的猪颈部位烧制成叉烧后搭配爽口面卜，好吃！最后再搭配一道燕窝椰子冻布丁，那细滑清甜之感为清凉美食体验画上完美的一笔。

六道式的夏日套餐为每人\$158，供应午餐和晚餐，从即日起至8月31日。

江南春

Four Season Hotel Singapore

190 Orchard Boulevard, 电话: 6831 7220

Godmama

The All Star Egg Skin Popiah (\$6.50) at this modern Peranakan restaurant and bar is the dish that started it all — the concept of preserving this heirloom recipe evolved into an extensive menu of other traditional favourites and some cocktails to boot. This starter offers a satisfying crunch of fresh prawns, cucumber, lettuce, coriander and crispy fried garlic within the soft egg skin crepe. Also nice is the Ngoh Hiang (\$11.90) with juicy filling of prawns, meat and water chestnut made more mouthwatering with a vinegar-based chilli sauce. The Babi Assam (\$18.90) certainly makes us salivate with its spicy and tangy sauce that cuts through the richness of the melt-in-our-mouth pork belly.



107 North Bridge Road, #04-07 Funan, Tel: 6970 0828



SBCD Korean Tofu House

Popular for its soft tofu stews, the Korean eatery now offers Korean puffer fish prepared in various ways — clear or spicy claypot soups (\$24.90), deep-fried (\$19.90), bulgogi-style (\$49.90) and its skin spiced up with vegetables (19.90; pictured). The latter is highly recommended because we find the texture of the puffer fish skin works very well with the Korean spice. Diehard puffer fish fans can try all four dishes in its puffer fish set (\$48.80; minimum 2 orders for dinner only). Besides puffer fish dishes, the restaurant also has new dishes that feature Korean cockles. Our pick is its Cockles Bibimbap (\$24.90) — we never knew plump juicy mollusk can be so tasty with hot pepper sauce and steamed rice!

These special seafood are just some of the many Korean fishery products managed by government agency Korea Fisheries Association, an umbrella organisation for the entire fishery industry of Korea.

7 Wallich Street, #B1-01 Tanjong Pagar Centre, Tel: 6386 6441

9 Raffles Boulevard, #01-114 Millenia Walk, Tel: 6873 6441