

## 假期推荐

刊登热线: 85311091

### 新三毛大酒店

地址: 杭州清泰街571号  
订座电话: 87272999 87816699

### 龙井路柒号花园餐厅

地址: 杭州龙井路7号  
订座电话: 87979123 87999797



### 香茅烤鲈鱼

姐鹅在曼谷名字响当当,他的分店超过六家,其中只有在 Sukhumvit 的这家姐鹅(Je Ngor's Kitchen)最堂皇,环形设计的包厢更可容纳十余人,大玻璃对正小花园,环境一流。

姐鹅的菜式是泰菜掺杂潮州菜,招牌菜有香茅通菜丝,全曼谷只此一家,不少电视台都特别来拍摄介绍此菜。姐鹅拼盘当中以肉饼最少见,细问之下才知肉饼原来是以猪肉混入虾肉制成,入口鲜甜开胃。

其实姐鹅在曼谷属中高级消费的食店,平均约 200 港币一位,比地道的泰菜馆贵一截,不过餐牌内的菜式在别处吃不到,所以值得一试。香茅通菜丝是店内的名菜之一,大厨细心地将通菜茎撕成一条条细丝再加辣酱炒香,入口爽脆无比,加上手撕工夫极花时间,令其他食店无法比拟。



咖喱炒蟹 250 铢,大蟹肉不用多说,咖喱汁暴多,混着洋和蛋丝,味道香甜,可惜店内无面包供应,否则干掉冬荫功碟汁一定没难度。



### 虾膏冬阴功

Kuang 客路以本地客为主,海鲜是这里的强项,厚的餐牌有超过 70 款菜式,我们熟悉的咖喱蟹、香叶炒蚬和当地人爱吃的三味鱼都有。店门的一排大鱼缸则有斑马濼尿虾、来自泰南的大肉蟹,海鲜价钱便宜而且质量高,全是上等货!冬荫功上了一会,便滚出一层厚厚灰黄泡沫,Jacky 用汤羹舀起说这就是虾膏,不要撇走它,这可是精华啊!Kuang 的环境装修相当平民,晚上十点后常有爆场情况。



### 超级香口芥末鸡

要不是 Jacky 带路,真的没办法找得到 Vientiane Kitchen。招牌不起眼,连店门左右都栽满植物,极可能走漏眼。Jacky 说他也是以前公干时,经朋友介绍才懂得摸上门。

餐厅格局像东南亚 Resort 的露天餐厅,竹制的座椅加上天篷,颇有热带风情。餐厅经理说这里已开了十多年,平日以本地客为主,不过每晚八时都会有民族舞表演!Bangkok 木瓜生蟹沙律 90 铢,青木瓜丝混合指天椒碎、醋拌生蟹,入口酸酸辣辣,经理说辣椒可杀菌,所以一碟沙律约有三只指天椒!辣得并非人人能接受了!

鸡身融入芥末籽、百里香等多种香料,入口辛香富层次感。

### 靓装印度菜

Hazara 是城中有名的印度菜馆,地处峇里式的木建筑之内,地下则是酒吧区 Face bar,相连的小屋更提供 Spa 服务。由于设计师钟情东方主义,在这里可以找到不少中式古董的摆设。Queenie 十分欣赏这里的布局摆设,Jacky 则爱 Face bar 的挂画。

菜式方面,Hazara 以供应北印度菜为主,食材多用牛、羊,味道比起南印度温和,不过烹调方法都是以烤、炸为主,试过印度炸饺子,觉得太过油腻,反而羊肉卡巴虽以烤的方法烹调,但香料令食味带点辛香,较适合江南人口味。



羊肉卡巴 490 铢,羊肉切件以香料调味后再炸香,吃时再蘸点微酸的乳酪酱,非常好吃!

Hazara 门前的小路绿意盎然,环境像度假村。古色古香的木床也是店内古董之一。



脆炸大虾 220 铢,蛋面条裹着大虾炸香,入口略嫌干身,但梅子酱却很开胃。



### 秘密天台有个鸟巢

Nest 的位置其实是在去年新开业的精品酒店 Lefenix-Sukhumvit 的天台。晚上 Jacky、Queenie 到访,Jacky 说原来去年他来曼谷拍摄电视节目时,正是入住此酒店,不过天台的鸟巢倒是上月才开业。步入这天台小花园,大概会明白酒吧为何取名为 Nest,大部分座椅都是巨型藤椅,有些根本就是有高架挂帷幕的大床。Queenie 笑说这是窝在鸟巢藤椅喝一杯,感觉倒相当舒畅。

这里的餐牌大多都是可以配酒的头盘,饭类、咖喱只占少数。比如香炸脆虾,做法是将虾身以面条圈包裹妥当再炸香,吃时再蘸点梅子酱,一口一只,上佳的佐酒小吃。一班朋友在这里饮酒慢坐,感受一下四周被住宅围绕的闲静也是不错。