

## SARKIES @ E&O Hotel 各族来宾共庆开斋

为了慰藉马来同胞日间戒食的艰辛，配合长达1个月的斋戒月，E&O Hotel旗下餐厅SARKIES早前推出开斋主题自助晚餐，由法籍执行主厨Michel Camy领军的厨伙，仍不忘炮制多款传统马来菜色，加上世界各地风味料理，让各族来宾共庆佳节，饱尝丰美的味蕾享受。由晚上6.30pm至10.30pm供应的自助晚餐，收费为成人RM128.30净价及儿童RM55.95净价。

极富马来甘榜特色的地道菜肴，计有烤酱鸡、仁当牛肉、椰香羊肉、香辣炒虾、乡间咖喱螃蟹、干焗海蚌等，其中不得不试的厨师推荐菜，便是用料与功夫颇多的红咖喱牛、古玛羊肉。除了经典菜品长期供应外，厨房还尽量每日替换不同餐点，确保食客每次莅临均有惊喜发现。

至于国际料理方面，从开胃菜如泰式苏东沙拉到日式寿司与刺身，受欢迎的冰镇海鲜包括虎虾、貽贝、小龙虾、雪蟹、旭蟹、生蚝和鲱鱼，以及酒店常青的招牌——中式烤鸭，亦在斋戒月期间仍如常供应。其他还有铁板烧海鲜、牛扒及慢烤羊肉等，备有多种蘸酱提鲜调味。想让晚宴有完美的终结，自然不可错过卖相精美的甜点，从西式马卡龙到马来式硕莪麦粥，都无一挂漏。

