



喜欢借镜头拍下生活所闻，喜欢用文字描绘生活轮廓，喜欢以键盘敲下生活食尚，欢迎闯进薇の心房园地里，一起分享薇の哩哩叩叩。

2016年1月22日星期五

檳城美食: 新春自助餐和火锅 | Gong Xi Fa Chai Buffet Dinner & Chinese New Year Steamboat Buffet Dinner @ Eastern & Oriental Hotel, Penang

年菜是华人在庆祝新年时所做的传统料理。它包含了迎接新年，祈祷健康长寿，子孙满堂的幸福和丰收的心情。

羊随新风辞旧岁，丙申猴年将至，这个时候很多家庭都在忙碌于准备年菜，但现代家庭更多喜欢外出聚餐，故此E&O酒店特意为大家准备了精美中式年菜和火锅，提供犹如在家一样丰富的团年菜肴，让一家人可在浓厚的佳节气氛下欢聚一堂，共聚天伦。

E&O酒店为春节推出的“**恭喜发财自助晚餐**”，将于2月7日至13日间进行，价格为每人RM133.30nett 和 RM60.95nett（6-12岁儿童），厨艺精湛的中厨团队，搭配温情而精致的盛宴，除了推出以下列出一系列中式菜色外，还包含了其他国际料理和道地美食，如：沙拉、寿司、烧烤、海鲜等，还可享用无限供应的红酒和啤酒，只需附加 RM66nett。

[恭喜发财自助晚餐 Gong Xi Fa Chai Buffet Dinner](#)

地点: SARKIES

日期: 7 Feb 2016 to 13 Feb 2016

时间: 7.00pm - 10.30pm

价格: RM133.30 nett (Adult) / RM60.95 nett (Child)

- 如意捞鱼生 Prosperity Yee Sang
- 海味海鲜羹 Sea Treasure Seafood Soup
- 滋补药膳汤 Individual Steamed Herbal Soup
- 娘惹式蒸鱼 Steamed Fish with Nyonya Sauce
- 双菇炒时蔬 Sautéed Seasonal Vegetable with Two Treasure Mushroom
- 麦片奶油虾 Wok Fried Prawns with Oat and Butter
- 招牌烤鸭 E&O Roasted Duck
- 蘑菇酱油鸡 Braised Soya Chicken with Black Mushroom
- 香口荷叶饭 Lotus Rice with Chicken Meat and Mushroom
- 汤圆红豆汤 Red Bean Soup with Glutinous Rice Ball
- 中式烤薄饼 Chinese Pancake

当然，过年少不了捞生，华人都喜欢借助捞生捞出步步高升。这里的自助餐台上也

♥ 薇の心房浏览量 ♥

3 0 8 5 3 1

♥ 薇の点滴 ♥



Ms The

薇，狮子女，乃郑老爸+邱妈的爱情结晶品，“The”是独一无二的姓氏，人人都叫Ms The。这个闺女带着纯真的心来到世上，从小就被灌输：你怎么折腾都随便只要觉得责任是你所能承担的。但是，每人都值得被珍惜，不要随便玩弄任何一个的感情。梦想拎着背包走遍世界，吃遍天下美食，看遍天下才男和健将。人生最邪恶的地方就是只能年轻一次。可这恰巧也人生最美的地方，只有酱才能让我们学会惜和坚持。加油吧，爸说姓The的不会输
[查看我的完整个人资料](#)

任何广告邀约/ 商品赞助，请电邮至薇の信箱：

Get in touch with me by email:

pwthe@hotmail.com

♥ MAGAZINE ARTICLE ♥



海味海鮮羹 | Sea Treasure Seafood Soup



滋補藥膳湯 | Individual Steamed Herbal Soup



滋補藥膳湯 | Individual Steamed Herbal Soup

Kitchen 已于上個星期--3月28日正式業。薇是個名副其實的日本餐控，有這一家漂亮吸睛的日本餐廳在薇家附近開了，又怎麼能錯過嚐鮮的機會呢？



檳城美食: 自在飯店 Zi Z Restaurant @ 荖尾 Jalan Paya Terubong

為了推廣限定發售的季節性水晶鳳梨果醬, Gartien小佳園與檳城四家餐館攜手舉辦了一項Crossover跨界活動。托它的福, 這天來到了門面不甚起眼却經常高朋滿座的自在飯店, 終於有機會一嘗老闆 Hocl Chai 的拿手好菜嘍。



大山腳美食: Garden Mome Coffee bar @ Icon City

坦白說, 食記拖了好一段時間, 回寫起來格外吃力, 只能靠那仅有的記憶..... 残念~ 話說, 這篇食記拖了好久, 不外因為光顧了太多次, 照片整理起來比較工程, 不經意就耽誤了進度啦!



大山腳美食: 转角遇到愛餐廳 | Harvest Love Cafe

两年前『转角遇到愛』餐廳莅臨大山脚Gemilang一區, 当时薇可是常客, 每星期都到店家报到, 一来店家位置靠近家, 二来薇超喜欢吃店家售卖的千层蛋糕。后来, 随着这区的用膳选择越来越多, 『转角遇到愛』也就被薇逐渐遗忘了。这天经过店家, 发现悬吊了一张条, 原来著...



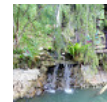
北海美食: 奶奶的味道 | 興茶室 | RAJA UDA

Big Breakfast | RM5.80 月中, 位於北海的長興茶來了一档英式早餐, 打着爱的名字-- 奶奶的味道, 为热爱英式早餐的北海人捎来喜訊。一般上我们在啡馆吃一份英式大早餐, 少少都要RM10上对吧? 奶奶的味道, 卖点正是提供眾便宜又...



大山腳美食: 怡保安記芽菜雞沙河粉 (大山腳分行)

闻名遐迩的怡保安記芽菜雞自1969年開業以來, 一直深受白斬雞擁護者的喜愛。其实薇本身很爱吃怡保芽菜鸡, 但讨厌無虛席和人潮汹涌的感觉, 故每每到訪保也不会特地到安記或老黃与人一争座席。难得安記芽菜鸡来到大山脚开分行令薇这个白斩鸡控雀跃万分, 終於不必赴怡保就可在大...



大山腳美食: 丛林缘休闲館 Leisure Forest @ 牛車水村 Sungai Lembu

在大自然的山水间用膳, 另有一番滋味。与大山脚孟水坝毗鄰的双溪里武牛河村--Sungai Lembu, 有滿山遍野朴素宁静的天然景色, 这儿可以呼吸清新的空气, 也可以闻大自然生态的交响曲。殊不知这个通城市喧囂的地方, 竟然可寻觅美食踪影里头有家餐館名为 丛林缘休...



北海美食: 古老西餐厅 | BUTTERWORTH CAFE 峇达威室 @ Bagan Lebai Tahir

常常聽朋友說, 北海有家臣虎藏龙的小小餐館, 至今已经有57年的悠久历史。店家卖点是食物好价钱合理, 薇一直都知道它的存在, 无多次安排时间去光顾, 却又因种种巧合



娘惹式蒸魚 | Steamed Fish with Nyonya Sauce



双菇炒时蔬 | Sauteed Seasonal Vegetable with Two Treasure Mushroom



麦片奶油虾 | Wok Fried Prawns with Oat and Butter

泡汤。几经波折，这晚，薇终于如愿以了。澳洲皇家空军早年驻扎在北海空基地，这些高头大马金发碧眼的洋军，上个...

♥ 薇的笔记存檔 ♥

▼ 2016 (6)

▼ 一月 (6)

Escape Plan : 机械密室逃脱 | Th Real Room Escape @ Ong ...

檳城美食: 新春自助餐和火锅 | Go Xi Fa Chai Buffet Dinner & C.

檳城美食: 新春自助餐 | Rock of Prosperity Buffet Dinner | ..

檳城升旗山美食 : 浪漫情人节套餐 David Brown's Restaurant & Tea...

檳城美食: 实力餐馆 | 43 Cafe @ Sungai Dua

檳城美食: Lollipop Ropitiam 天然发酵面包专卖店 @ Campbell Stree...

▶ 2015 (125)

▶ 2014 (59)

▶ 2013 (1)

▶ 2012 (1)

▶ 2011 (5)

▶ 2010 (43)

▶ 2009 (19)

♥ 薇的心房標籤 ♥

爱美手冊 爱巧克力 爱说故事 败家女王 手礼篇 北海美食 檳城美食 檳城素食 休闲 檳城文藝 吃货笔录 出游记述 分享 大山脚美食 电影推荐 观选美赛 滄零嘴吃货窩 好康记事 好康推薦 好品推荐 吉隆坡美食 吉隆坡遊 居林美食 美发邀约 约邀 缅怀父亲 缅怀妈咪 趣味油站 实在好玩, 室逃脱 時尚服飾 試吃分享 抒发情怀 雙溪美食 随心所欲 听出耳油 威南美食 吾爱咖啡 心情小记 邀約記事 艺人活动 有所属杂志专栏

♥ 搜尋薇的網誌 ♥

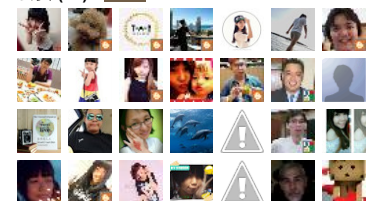
Search bar with a magnifying glass icon.

♥ 海内存知音, 欢迎追踪薇的心房園地 ♥

加入此站点

Google 朋友群

会员 (40) 更多»



已经是会员? 登录

♥ Follow by Email 电邮追踪 ♥



招牌燒烤鴨 | E&O Roasted Duck



蘑菇醬油雞 | Braised Soya Chicken with Black Mushroom



香口荷葉飯 | Lotus Rice with Chicken Meat and Mushroom

Email address...

♥ 薇你而攝 ♥



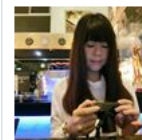
♥ 部落格作者 ♥



郑佩薇, 来自马来西亚檳城, 现职高中中教师, 对食物有超乎想象的热忱, 认为美除了能饱腹, 还发挥着强大的作用, 是人人之间的连结, 让距离变得非常相近. 在学道路上, 不忘分享美食人生, 注入美食学, 让自己的灵魂不至于沉沦, 用单纯的灵感受这世界的美好.

郑佩薇

facebook



Name: 郑佩薇

Email: pwthe@hotmail.com

Status: 《密室逃脱》, 模拟口类似电影里的惊险情





汤圆红豆汤 | Red Bean Soup with Glutinous Rice Ball



中式烧薄饼 | Chinese Pancake

除了自助晚膳, E&O酒店还在除夕夜准备**春节团圆自助火锅**, 为大家量身定制一份完美聚餐。如果你不想吃自助餐, 想和家人一起围炉品火锅也没问题! 从2月7日至9日, 7pm-1030pm, 你可以以一人RM88nett 及 RM44nett (6至12岁儿童) 享用一顿火锅自助餐。

自助火锅共有三种汤底选择, 配料也相当丰富。东炎火锅汤底偏辣酸, 开胃十足; 喜欢药膳味道的朋友可以选择药材汤底, 吃得健康, 也能滋补养生; 而鸡汤味则比较清甜, 散发鲜甜的鸡汁原味。

令薇感到惊讶的是食材方面没有很多冷冻食品, 除了鲍贝、海笋、蟹柳和蟹钳之外, 大部分都是新鲜食材, 好比牛肉片、羊肉片、鸡肉片、鸭肉片、虾儿、花枝、鱼鳔、三文鱼片、八爪鱼仔、花蟹、青口、竹蚶、红绸鱼片、潮州鱼丸、白鱼丸、酿豆腐、新鲜蔬菜、菇类等。而且, 这些都是无限量供应的, 让你吃得过瘾。

新春团圆自助火锅 Chinese New Year Steamboat Buffet Dinner

地点: SARKIES Corner

日期: 7 Feb 2016 to 13 Feb 2016

时间: 7.00pm - 10.30pm

价格: RM88.00 nett (Adult) / RM44.00 nett (Child) Limited seats available. Maximum 80pax only.

火锅菜单:

自选汤底: 鸡汤 / 东炎 / 药膳

Create Your Badge

Live Traffic Feed

A visitor from Kuala Lumpur viewed "薇の心房園地" 56 secs ago

A visitor from Lunas, Kedah viewed "薇の心房園地: 大山脚美食: 自家食谱餐館~

A visitor from Shah Alam Baru" 5 mins ago

A visitor from Seremban, Negeri Sembilan viewed "薇の心房園地: 大山脚美食: 自家食谱餐館~ Griffiths Cafe~ Kampung Baru" 1 hr 9 mins ago

A visitor from Pulau Pinang Icon City viewed "薇の心房園地: 四月

2015" 1 hr 55 mins ago

A visitor from Bukit Mertajam, Pulau Pinang viewed "薇の心房園地: 大山脚美食: 風 Kaze Japanese Restaurant @

A visitor from Taipei, Taipei City" 2 hrs 16 mins ago

A visitor from Asia Pacific Region viewed "薇の心房園地: 大山脚美食: 拼布能主题咖啡館 | Vin De Cafe @

A visitor from Shuang Whms 57 mins ago

薇の心房園地: 雙溪大年美食: Kafe LOLLIPOP | 糖

糖飲茶中心 | 天然酵母麵包 @ Taman Sehati Indah" 3 hrs 19 mins ago

薇の心房園地: 大山脚美食: 東京廚房 Tokyo

Real-time view Get Feedit

海鮮: Prawn 16/20, Brown Cutter Fish, Fish Maw, Sea Cucumber, Salmon Fillet, Baby Squid, Red Snapper, Flower Crab, Green Mussel, Top Shell (can), White Pomfret, Crab Claw, Sea Asparagus (can), Teochew Fish Dumpling, White Fish Ball, Vegetable Fish Ball, Stuffed Red Chilli with Fish Paste, Stuffed Bitter Gourd with Fish Paste, Stuffed Egg Plants with Fish Paste, Stuffed Bean Curd Skin with Fish Paste, Sui Kaw, Bean Curd, Bean Curd Skin, Deep Fried Wantan

蔬菜: Tang Hao, Long Cabbage, Chinese Spanish, Nai Pak, Local Choy Sum, Iceberg Lettuce, Local Lettuce, Siew Pak Choy, Leek, Carrots

菇类和面类: Shimeji Mushroom, Shitake Mushroom, Enoki Mushroom, Abalone Mushroom, Yellow Noddle, Koay Teow, Bee Hoon, Glass Noddle, Udon Noddle

肉类: Sliced Beef, Sliced Lamb, Chicken Meat, Sliced Duck, Fresh Eggs, Quail Eggs

醬料: Homemade Special Chilli Sauce, Coriander Oyster Garlic Sauce, White Radish Spicy Sauce, Sweet Sauce, Tomato Sauce, Chilli Sauce, Peanut Sauce, Cut Red Chilli, Chopped Garlic, Chinese Parsley, Garlic Oil, Dark Soya Sauce, Light Soya Sauce

甜品: Egg Tart, Chinese Tea Chiffon Cake, Semolina Almond Cake, Festive Cookies, Red Bean Glutinous Rice Ball Soup, Mango Pudding, Fresh Tropical Fruit

















微醺的幸福感于谈笑间自然飘逸。

是次薇到E&O酒店品尝新春菜色，除了提前感受丙申猴年的红彤彤新春气氛，更爱与志同道合的友人围炉阔谈，道个东南地北。总结是，薇对是此的自助晚餐和火锅感到满意，推荐给大家一个新年聚餐的好去处。若想知道更多有关新春自助餐和火锅的详情，可以拨电询问。

一元复始，万象更新，春节正是焕发身心的最佳时候，品尝过这些寓意来年鸿运当头的菜肴，薇可以感受到在猴年之始龙马精神，好运常来。欢庆农历新年这个华人最重要的节日，在此预祝客人猴年身体健康，万事胜意，财源广进！

Eastern & Oriental Hotel Penang

地址: 10 Lebuhr Farquhar, 10200 Georgetown Penang, Malaysia

电话: 04-2222000 For (Reservations and Enquiries)

电邮: luxury@eohotels.com

脸书: Eastern & Oriental Hotel

网站: www.eohotels.com

GPS: 5.4231201,100.3362821

发帖者 Ms The 时间: 下午11:59

 +2 在 Google 上推荐

标签: 檳城美食, 吃货笔录, 邀約記事

反应: funny (0) interesting (1) cool (0)

没有评论:

发表评论

输入您的评论...

评论: JJ Jason (Google+)

退出

发布 预览 通知我

指向此帖子的链接

[创建链接](#)

[较新的帖子](#)

[主页](#)

[较早的帖子](#)

订阅: [帖子评论 \(Atom\)](#)

♥ 欢迎回来薇的心房園地 ♥



~薇的心房園地全出自个人喜好与观点, 图文乃版权所有, 请勿随意端走, 转载任何图文需告知本人~

Simple模板. 模板图片创建者: merrymoonmary. 由 Blogger 强力驱动.

