



- [马来西亚](#)
- [时尚生活](#)
- [网上电台](#)
- [Video Blog](#)
- [食话实说](#)
- [声明条款Disclaimer](#)
- [关于About Me](#)
- [联系Contact Me](#)

[【食记】高级料理](#) / [【食记】槟榔屿](#) / [【食记】西式料理](#) / [槟城|PENANG](#) / [马来西亚](#) 🗨️ 0

FOLLOW: 

Thursday, 07/05/2015 9:46 PM

[【槟城美食】 摇滚吧 硬石餐厅 Ferringhi](#)

Wednesday, 06/05/2015 12:43 AM

[【槟城美食】 在槟城尝尽伦敦 Restaurant Guest Chef Mark](#)

# 【槟城美食】 《好味。法国》 之依恩奥酒店 | Diner Gout De / Good France Food E&O Hotel

BY KELLY · MARCH 16, 2015



Good France Food | 梦想成真部落格

SHARE

0



79



0



0





## LAST VIEWED POSTS

Store

【槟城美食】在槟城尝尽伦敦高级料理 | E&O Hotel 1885 Restaurant Guest Chef Mark Jarvis for fine dine menu

【槟城美食】《好味。法国》之依恩奥酒店 | Diner Gout De / Good France Food E&O Hotel

【槟城美食】奶奶福建面 | Granny's Hokkien Mee Lip Sin Garden

联系Contact Me

NTV7 爱食客拍摄







“ “1 dinner to celebrate French gastronomy around the world” –  
Gout De France

世界著名的料理，法国料理是其中之一的佼佼者，这或许是赋予法国人热爱美味有关。法国的文化遗产，包括厨艺、葡萄酒、法式菜肴等从2010年开始列入联合国教科文组织世界文化遗产，然而这个文化遗产不应该只是欣赏、赞颂或品味，而应该发扬光大并赋予新的价值。

而法国餐饮界教父之称的阿兰·杜卡斯阿兰·杜卡斯表示：“法国厨艺诠释了烹饪的发展趋势，口味日趋清淡同时强调与环

境和谐共同点是慷慨、分享、对色香味的喜好，这是一场充满欢乐的盛宴，一次在世界各地庆祝法国厨艺的盛典。”

活动的灵感来自于奥古斯特-埃斯考菲尔，他在1912年倡议了“伊壁鸠鲁晚宴”——同一个菜单，同一天，在世界很多城市邀请众多嘉宾共进晚宴《好味。法兰西》庆典传承了这个绝妙的主意，通过这个活动将世界各地的餐厅联系在一起。大厨们将在各自的餐厅推出一款“法式”菜单，包括法国传统开胃酒，冷头盘，热头盘，鱼或海鲜贝类，肉或禽类，法国奶酪（或可选），巧克力甜点，葡萄酒和法国餐后酒，还可以灵活地将他们自己的传统和文化的厨艺融入其中。

世界超过1300餐厅参与，槟城高级古迹酒店依恩欧的1885餐厅被拣选为《好味。法兰西》举办活动，而我Kelly同样感到无比荣幸能够成为这次活动的桌上嘉宾，与世界热爱法国料理的人一同陶醉于法国料理当中。





酒店经理 (右), 总厨 (左)





香槟酒





## 第一道开胃小点 (Amuse bouche) 法式蜗牛蒜味奶油泡芙

(Gougere d'escargot a la creme d'ail) 是高级料理餐厅常见的前菜；别以为蒜味会喧宾夺主的占据味蕾，其实泡芙里的法式蜗牛正是这道前菜的精髓。奶油炒香法式蜗牛之后，轻躺在柔软的泡芙里，清逸淡雅的味道尝到纯净中见华丽，这股细腻的滋味让味蕾顿时苏醒，让人更为期待接下而来的惊喜。



法式蜗牛蒜味奶油泡芙

第二道前菜 (Salad) 海鲈鱼塔塔烟熏鲭绿苹果沙拉(sea bass tartar and smoked mackerel, cucumber – green apple and celery jelly, mint dill salad)。色彩斑斓的绿苹果和绿芹果冻有点睛的效

果。海鲈鱼塔塔和烟熏鲭肉汁扎实，有着丰富油脂的口味，恰好微酸绿苹果和芹果冻有中和的效果，吃起来格外迷人。



海鲈鱼塔塔烟熏鲭绿苹果沙拉(sea bass tartar and smoked mackerel, cucumber - green apple and celery jelly, mint dill salad)

第三道前菜 (Appetizer) 蘑菇松露塔佐樱桃番茄芝麻叶 (Warm vegetables tart with mushroom duxelle scented truffle, tomato confit, wild arugula and black olive oil)。樱桃番茄经过热温炒香之后特别香甜，吃时将番茄和香气迷人的松露在脆口的塔皮上，形成层次丰富的口感，这种美食架构完美，有香气、甜



味、脆度，简直让你意犹未尽的一道菜。



蘑菇松露塔佐樱桃番茄芝麻叶 (Warm vegetables tart with mushroom duxelle

scented truffle, tomato confit, wild arugula and black olive oil)



第四道主小菜海鲜三重奏 (sea trilogy, tomato - red capsicum jam, crispy black ink cheese tuile, fresh herbs); 由龙虾肉、带子、吞拿鱼组合的主小菜，扇贝的鲜嫩口感让人倾倒，饱满弹牙，搭配带着海洋咸味的鱼卵，颜色不仅瑰丽，滋味更是推上更高一层楼。三分熟度的吞拿鱼肉质柔嫩，搭配番红椒酱汁中所带出的微辣让吞拿鱼滋味丰富而不单调，味道清晰有个性。龙虾肉质戴着犹如贵妇的黑宽帽，其实那是墨鱼汁

起司饼，龙虾肉质扎实，切一小片起司饼搭配龙虾肉，竟然有着不同架构的味蕾惊喜，可见厨师细心呈现海鲜三重奏的滋味，让味道再次跌宕起伏。







主菜三分熟牛肉佐鹅肝块 (Beef Tournedos with seasonal vegetables, potato mousseline)

第五道主菜三分熟牛肉佐鹅肝块 (Beef Tournedos with seasonal vegetables, potato mousseline)。这道牛肉的口感表现得非常佳，主厨在保持肉的软嫩，主张三分熟度，但切开肉块看到鲜红的肉丝毫无任何血流出来，成功让肉质保持柔嫩且没膻味，吃时一口牛肉一口鹅肝，再喝一口红酒将两样食材交融于口中，味道简易接近满分。









*Cheese Platter*

第六道起司拼盘。法国人爱起司如命，因此《好味。法国》必出现一道法国起司。起司拼盘有Comte, Brie, Rebiochon & Blue Cheese。除了味道比较重的蓝起司以外，其他三种起司都意外的合我的口味，法国籍酒店总经理教我们道地的传统吃法，就是用手指拿起起司当作小点吃，非常玩味的一道菜。







最后甜点必定是巧克力蛋糕搭配柚子雪葩。巧克力的甜度都



在合适的范围内，我喜欢一口巧克力一口柚子雪葩，微酸的柚子雪葩在嘴里和巧克力相遇，那种甜和酸味的味蕾撞击让人耳目一新，是一道非常令人期待的甜点。

总结《好味。法国》菜单里的7道菜，全都让我惊艳万分，味道顺着渐进式进行，让味道一道接一道的丰富，就像在观看一部还未知道结局的电影，让我们不停追寻那神秘滋味的面纱，这就是《好味。法国》料理的7道精彩，让我的味蕾之旅又多了一次丰富的旅程。

日期：19/3/2015

价格：RM158++ / RM300++ (with wine pairing) 每人

预约：必须

地点：E & O Hotel 1885 Restaurant

电话：04-222 2000 ext 3170



餐后甜酒





Posts you may interested like **【檳城美食】《好味。法国》之依恩奥酒店 | Diner Gout De / Good France Food E&O Hotel**



**【威省美食】** 诗二郎再也仲兴大炒餐室 | Restaurant Chung Heng Seberang Jaya



**【檳城美食】** 新鲜椰水椰子啫喱 | Fresh Coconut & Coconut Jelly Jalan Abu Siti Penang



**【日本美食】** 京都四条通かつら 名代猪排 | Kyoto Katsukura Tonkatsu





【槟城美食】台味食坊  
| A bite of taiwan pulau  
tikus



【槟城美食】越味小吃  
馆 | Ye Wei Vietnamese  
Food at Jalan Hutton

*Sharing is caring!*

79

Tags: 1885 restaurant E&O hotel fine dining in penang Kelly Choo penang blogger penang food

Penang Hotel penang travel 旅游槟城 梦想成真部落格 槟城美食 槟城美食博客 槟城部落格

檳城 高级料理檳城

PREVIOUS STORY

◀ **【槟城美食】越味小吃馆 | Ye Wei**  
Vietnamese Food at Jalan Hutton

NEXT STORY

**【槟城美食】《好味。法国》** ▶

👍 YOU MAY ALSO LIKE...



【北海咖啡馆】 单车好手的歇站 | Arnold Cycling Cafe Butterworth  
9 JUN, 2015

【北海美食】 一定好咖喱卤面 | Sure Good Curry Lor Mee Butterworth  
Jalan Baru  
8 JUN, 2015

【北海日本餐】 东京厨房 | Tokyo Kitchen Icon City Bukit Mertajam  
7 JUN, 2015

LEAVE A REPLY

Name \*

Email \*

Website

Comment

## Post Comment

---

### PRESS ARTICLE



### MAGAZINE ARTICLE



Copyright by 梦想成真部落格

