



- [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: 

Tuesday, 09/06/2015 12:29 AM

[【北海咖啡馆】单车好手的歇 Butterworth](#)

Monday, 08/06/2015 12:00 AM

[【北海美食】一定好咖喱卤面 Butterworth Jalan Baru](#)

【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

BY KELLY · MAY 6, 2015

高级料理，有着高不可攀的面貌。或许这是过往高级料理所带给人的印象，可是在E&O酒店的1885餐厅，并不是那种高傲冷漠的高级料理餐厅，反而这里餐厅的服务到厅内的气氛，一直都保持轻松亲切，整个用餐过程更是愉悦万分。

过往高级料理往往都会往法国料理去想，但1885餐厅这次带给大家全新的体验，由来自伦敦的知名嘉宾厨师Mark Jarvis来为这家五星酒店餐厅带来新菜单，新惊喜。这名厨师曾在著名伦敦餐厅Bingham Richmond担任执行总厨，而后他开启了美味的旅程，于伦敦开始自己的餐厅。这次E&O酒店荣幸可以邀请他千里迢迢的为餐厅提供新菜单。

Kelly非常荣幸被邀请为试菜的座上嘉宾之一，因此以下的照片都是试菜的分量（小份量），只供参考。

第一道前菜为法式蒜味香草蜗牛（Escargot RM67.65），一直都非常钟爱蜗牛的肉质，那弹牙饱满的肉质充满嚼劲，香草和蒜香似乎渗透在蜗牛的肉里，当你用夹子夹起肉，油渍渐渐流出，用面包沾一小口，鲜美甜腻。

SHARE

0



67



1



0





LAST VIEWED POSTS

Store

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

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

联系Contact Me

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

NTV7 爱食客拍摄





第二道菜为白松露油吞拿鱼腰肉塔塔 (Premium Grade Tuna Loin RM97.95)

松露油是佳肴的魔幻手，经过它的洗涤一切将会变得更美味。此话不假，吞拿鱼腰肉本身已是上等肉，弹性、鲜美、丰腴集于一身，再加松露油加持，完完全全在一瞬间征服了我的味蕾，而法国进口韭菜更是提味的重要功臣，在嘴里韭菜在牙齿间咬开而溢出丝丝韭菜香气，混合吞拿鱼肉的弹性和丰腴的脂肪，再嘴里互相交融之间又尝到松露的香气，当鱼肉还未到胃里已经被那股魔幻的美味溶解了。





第三道试菜菜单是我最爱的鹅肝登场。鹅肝佐芒果甜酸酱 (Rougie Foie Gras RM109.60)呈现的料理方式非常独特，一般鹅肝都会以煎香的方式，但这里百闻不如一见，是以白兰地

酒浸泡，再以摄氏70度烹调压制，让鹅肝显得更加丰厚的分量，吃起来也更显扎实。若单吃鹅肝或许这类型的煮法会吃出少许鹅肝特有的禽膻味，我个人就搭配芒果甜酸酱和柳橙酱一起，再将奶油小蛋糕一起搭配而吃，酸甜都十分到位，清爽的口味中和鹅肝浓郁口感，整体吃后非常舒服。





第四道菜春鸡鹅肝卷 (Foie Gras stuffed spring chicken RM120.10)

这道菜我就觉得中规中矩，毕竟个人喜爱鹅肝直至疯狂程度，但一丁点包在鸡胸肉里个人偏见的觉得不是很搭配，但整体来说这是一道非常传统的料理，若喜吃鸡肉的食客应该会喜欢这道料理，毕竟它的马德拉酱调得非常出色。



第五道菜色是我在这几道试菜菜单中让我最为回味的料理，

又再一次证实Kelly的验证标准，那就是好的厨师都一定要会将牛肉煮好。

这道就是牛肉，酱油炖和牛脸颊肉（Braised Wagyu Beef Cheek RM117.75）。这道牛肉料理已经俘虏我的味蕾，吃这道牛脸颊肉刀子根本不许用力，要缓缓的将脸颊肉一切，牛肉虽看似一丝丝纤维，但放入嘴里是另一种风味，牛肉肉质柔软到超乎想象，连牙齿都不敢太用力，深怕一下子牛肉就化开而一下子滑溜入喉间。不敢想象我当时在吃这道料理的表情，依稀记得当时双眼不由自主地闭上，细细聆听那柔软到心坎如此轻的声音，渐渐的我将脸颊肉吃完的当儿，竟然有股若有所失之意，相见恨晚的不舍之情感。





最后一道是甜品椰子巴菲 (Coconut Parfait RM22.15)

甜品尽显南洋风情，毕竟总厨来自伦敦，来到四季如夏的热情南洋过度，最能够消暑的果汁肯定是椰汁了。那他巧妙地

将椰子变成椰子雪糕，置放在椰子制成的海绵蛋糕，再搭配凤梨甜酸酱来整合整体的甜品口味为一体，让口腔多了一份清新来结束这几道高潮迭起的美味飨宴。



1885 Restaurant

地址: E&O Hotel, Penang, 10 Lebuhr Farquhar, 10200 Penang

电话: 04-222 2000

建议预定

Posts you may interested like **【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】殖民时期
古迹酒店英式下午茶 |
E&O Hotel 1885
Restaurant Romantic
English Tea Set



【槟城美食】依恩欧酒
店法式浪漫晚餐 | E&O
Hotel 1885 Fine Dine
Restaurant



D'DAPOR Express @ Union
Street Georgetown



【槟城美食】法式料理
Farquhar Mansion Lebuah
Farquhar



【曼谷美食】高级料理
丹麦米其林一星亚洲分
店 | Sra Bua By Kiin Kiin

Sharing is caring!

67
▼

1
▼

Tags: Beef steak Penang E&O Hotel fine dining fine dining in penang french food penang Kelly Choo penang penang blogger penang food Penang Hotel penang travel 旅游檳城 梦想成真部落格 檳城美食 檳城美食博客 檳城部落格 檳城 法国料理檳城 高级料理檳城

PREVIOUS STORY

◀ **【日本美食】京都四条通千之风拉面 | Sen No Kaze Ramen Kyoto Shijo Kawaramachi**

NEXT STORY

【檳城美食】摇滚吧硬石餐厅 | Hard Rock Cafe in Batu Ferringhi ▶

👍 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

