



关于Applefish

我的记忆力不好，视力不好，所以我能做的就是把我看到的都拍起来。
让镜头代表我的眼睛，用文字来表达我的思想。

I can be reached at: applefish1021@gmail.com or leave me msg @ <http://www.facebook.com/iloveapplefish>

觉得我的部落格不错，想follow的话，请在右边那个按“follow”或“like”我的page，谢谢！

- [Applefish | Product Review](#)
- [Applefish | Hotel Review](#)
- [Applefish | 文章邀约](#)
- [Applefish | 杂志邀约](#)
- [Applefish | 走槟城](#)
- [applefish去旅行](#)
- [Choo Char 煮炒](#)
- [Penang Cafe](#)
- [美食 | Georgetown](#)

Monday, March 16, 2015

Goût de France/Good France Dinner @ 1885 Restaurant, E&O Hotel, Penang

Applefish is on FB

Find us on Facebook

I'm Applefish

You like this.

You and 3,076 others like I'm Applefish.

Facebook social plugin

Jobtact Ads



1000大厨/1000菜单/5个大洲/3月19日

来自5大洲的1300家餐厅将庆祝法国美味法兰西/好味法兰西庆典（Goût de / Good France），而檳城的E&O酒店 - 1885餐厅已被选定为其中之一餐厅。这次的“法式美食晚宴”是由阿兰·杜卡斯和法国外交部倡议举办。

此次活动的灵感来自奥古斯特·艾斯科菲（Auguste Escoffier），他在1912年创办了“伊壁鸠鲁晚宴”，所以这次的庆典即在同一天、用同样的菜单，在世界多个城市让宾客品尝和更加了解法式菜肴。



1885餐厅的室内摆设

Search This Blog

Search

Follow Applefish on Instagram



感恩 - Applefish入围了



Applefish featured in



Let's Travel-Food Track Magazine



1885餐厅的室内摆设



1885餐厅的室内摆设

大厨们将在各自餐厅推出各自的“法式”套餐，这当然也包括E&O酒店 - 1885餐厅在内。当晚，他们会推出法国传统开胃酒、冷头盘、热头盘、鱼或甲壳类海鲜、红肉或禽类、法国乳酪、巧克力甜点、葡萄酒和法国餐后酒。大厨们都会自由融入各自的烹饪传统与文化，设计自己独到的法式菜单。



January 2014



Let's Travel吃风Invited Review

3 veggies to never eat: burn belly fat every day by avoiding these 3 veggies

Popular Posts



Uncle Jang Korean Restaurant @ Vantage Desiran Tanjung, Penang

Uncle Jang 终于进攻檳城，他们在面子书公布在 2015年4月30日的傍晚6时，正式开幕。Uncle Jang早已在 Setapak、Kota Damansara、Bukit Rimau、Bukit Indah、Mont Kiara和 Puchong等地区经...



June | Buy One Free One Promotion @ Winter Warmers, Queensbays Mall
Winter Warmers Coffee and Tea

House 是家较注重茶和咖啡的餐厅，他们的茶系列包含冰果茶 (Iced Fruit Tea)、热奶茶 (Hot Milk Tea)和草药茶 (Herbal Tea)，而咖啡则是意大利咖啡如浓缩咖啡 (Es...



新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara Food Court, Tingkat Kenari, Penang

坐落在 Sungai Ara 有家专卖酸辣米粉汤的档口，已关闭了多个月，终于在2015年的5月29日开始在“新港饮食中心 Sungai Ara Food Court” (前身为Happy Land Cafe) 重新营业。他们的营业时间还是一样，从早上9点开始...



Uncle Tetsu Cheesecake Summerton @ Bayan Lepas, Penang

微思叔叔起司蛋糕 (Uncle Tetsu Cheese Cake) 始于日本Fukuoka，至今已有超过20年的历史。在2014年的10月，微思叔叔在马来西亚的第一家分行就开于1-Utama，而今它终于在 檳城 的 Summerton 开设第二家分行!



Rainhill Cafe 勤美璞森 @ Lebu Presgrave, Penang

台湾有纸箱王主题餐厅，那你知道檳城也有一家以纸箱为主题餐厅吗？这家餐厅坐落于 Lebu Presgrave，也在于 著名的福建面888的隔几家。勤美璞森，英文名为 Rainhill Cafe 换了经营人后，至今已转手开营了两个多月。



Das Rad Cafe @ Lebu King

Lebu King 坐落在 Lebu Bishop的隔壁，这一带除了有 Bake and Brew Cafe、Heaven Gate 和 Toys Cafe，近期还多了一家 Das Rad Cafe。它的前身为 咖啡坊 (Coffee Lane Caf...



大树下(海墘)海鲜饭店 Da Shu Xia Seafood House @ Lebu Victoria, Penang (Opposite Ming Xiang Tai



Chef Michel Camy与E&O酒店经理

Applefish很荣幸的受邀品尝了这次的菜单，1885餐厅推出了7个courses的法式晚餐，价格为RM158++ (无酒精饮料)。



Pastry Shop

以往坐落在 Weld Quay 的大树下海墘海鲜饭店已搬迁至 Lebuh Victoria 。它坐落于 Lebuh Victoria 和 Gat Lebuh Armenian 的交界处，斜对面就是 进福饮食中心 (CF Food Court) ，而 对面 就是...



Chun Cheon Dak Galbi Korean BBQ @ Vantage Desiran Tanjung, Penang

话说，过去的十月份是我的生日，由于还有一名友人跟我相差几天就一起办庆生会。从韩国回来数个月的友人们中了很深的韩国毒，所以他们决定来坐落在Vantage Desiran Tanjung的春川韩国餐厅，回味韩国菜。

save time, pay less, travel more

Penang 4-Star Hotels
from **MYR 171**

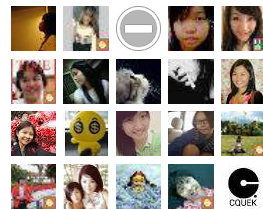
SEE MORE

wego

Followers

Join this site with Google Friend Connect

Members (208) [More »](#)



Already a member? [Sign in](#)

My Blog List

我爱我生活
【霹雳班台】
闲逛班台渔村
Relax @ Pantan
Remis
3 hours ago

CQUEK
Star Wars
Theme Cup
Cakes
10 hours ago

月光下の
Applefish
Eastin Ku,

Labels

- Air Itam (1)
- Applefish | Factory Visit (1)
- Applefish | Product Review (28)
- Applefish | Hotel Review (14)
- Applefish | Hotel Review; 美食 | Tanjung Bungah;



开餐前，服务生会为我们送上三种不同口味的面包，先填下肚子。

Kampung Ku
Ramadhan
Buffet Dinner
@ Swez
Brasserie,
Eastin Hotel
Penang
11 hours ago

JJ IN DA
HOUSE
"Eastin Ku -
Kampung Ku" -
Ramadhan
Buffet @
Eastin Hotel
Penang
18 hours ago

雪中放光华
[槟榔屿自助
餐]- 2015 斋戒
月"Eastin Ku -
Kampung Ku"
自助餐 @ Swez
Brasserie,
Eastin Hotel
Penang
19 hours ago

Show All

Buffet (1)

- [Applefish | Hotel Review, Applefish分享的优惠, Ramadhan Buffet Dinner \(1\)](#)
- [Applefish | 公益篇 \(2\)](#)
- [Applefish | 关怀社会 \(4\)](#)
- [Applefish | 写故事 \(7\)](#)
- [Applefish | 分享好康 \(13\)](#)
- [Applefish | 文章邀约 \(7\)](#)
- [Applefish | 杂志邀约 \(3\)](#)
- [Applefish | 生活分享 \(13\)](#)
- [Applefish | 血拼.时尚分享 \(1\)](#)
- [Applefish | 走槟城 \(13\)](#)
- [Applefish | 随想 \(1\)](#)
- [Applefish分享的优惠 \(3\)](#)
- [applefish去旅行 \(2\)](#)
- [Applefish是个好摄之徒 \(13\)](#)
- [Applefish有感而发 \(17\)](#)
- [Applefish毕业了 \(3\)](#)
- [Applefish的分享 \(10\)](#)
- [Applefish的生活 \(18\)](#)
- [Applefish的电子店 \(3\)](#)
- [Applefish的随想 \(40\)](#)
- [Applefish的随拍 \(26\)](#)
- [applefish看世界 \(8\)](#)
- [Bakery Cafe \(1\)](#)
- [Batu Ferringi \(1\)](#)
- [Batu Maung \(1\)](#)
- [Bayan Baru \(2\)](#)
- [Bayan Lepas \(9\)](#)
- [Buffet \(9\)](#)
- [Buffet, 美食 | Georgetown \(2\)](#)
- [Choo Char \(1\)](#)
- [Choo Char 煮炒 \(2\)](#)
- [Close \(10\)](#)
- [Dim Sum \(1\)](#)
- [Gelugor \(1\)](#)
- [Georgetown \(42\)](#)
- [Gurney Drive \(5\)](#)
- [Japanese Cuisine \(2\)](#)
- [Korean Cuisine \(1\)](#)
- [Korean Cuisine \(1\)](#)
- [Lunas \(1\)](#)
- [Mainland \(1\)](#)
- [Paya Terubong \(1\)](#)
- [Penang Cafe \(30\)](#)
- [Penang Restaurant](#)



**Amuse bouche:
Snail and garlic cream gougere**

Amuse bouche一般西餐的餐单没有提供, 而是厨师特别制作的小点心, 意在正餐前先刺激一下食客的味觉。

当晚的可口小吃就由这颗泡芙开始, 外脆内绵的泡芙, 夹着淡淡的奶油蒜味蜗牛。



- (1)
- Penang Restaurant, 美食 | Georgetown (2)
- Penang Restaurant, 美食 | Georgetown (1)
- Pulau Tikus (1)
- Sitiawan (1)
- Subang Jaya (1)
- Sungai Ara (2)
- Sungai Bakap (1)
- Sungai Dua (2)
- Tanjung Bungah (1)
- Tanjung Tokong (4)
- Vietnam Cuisine (1)
- |Georgetown (1)
- 今天吃什么 (17)
- 分享 (12)
- 台湾-高雄.盐埕区 (1)
- 大学。二三四 (7)
- 娱乐 | Georgetown (1)
- 我和他 (1)
- 我和他, Applefish的随拍 (5)
- 新春佳肴 (1)
- 槟城 | 壁画 (2)
- 糖水记 (1)
- 糖水记 | Air Itam (3)
- 糖水记 | Georgetown, 美食 | Georgetown (1)
- 美食 | Bayan Lepas (1)
- 美食 | Jelutong (2)
- 美食 | Petaling Jaya (1)
- 美食 | Air Itam (2)
- 美食 | Bandar Puteri Puchong (1)
- 美食 | Batu Feringghi (1)
- 美食 | Bayan Lepas (6)
- 美食 | Gelugor (1)
- 美食 | Georgetown (55)
- 美食 | Gurney Drive (15)
- 美食 | Ipoh (1)
- 美食 | Paya Terubong (2)
- 美食 | Pulau Tikus (5)
- 美食 | Straits Quay (4)
- 美食 | Sungai Dua (1)
- 美食 | Sunway Pyramid (1)
- 美食 | Tanjung Bungah (3)



Salad:
Sea bass tartar and smoked mackerel, cucumber - green apple and celery jelly, mint dill salad

Sea Bass tartar和Smoked Mackerel的口感软绵，配上黄瓜、青苹果、芹菜和果冻则口感清新，这样的搭配更提升口感！



- 美食 | Tanjung Tokong (2)
- 美食 | TTDI (1)
- 美食 | Georgetown (2)

FEEDJIT Live Traffic Feed

[Live Traffic Feed](#)

A visitor from Kuala Lumpur viewed "月光下のApplefish: Goût de France/Good France Dinner @ 1885 Restaurant, E&O Hotel, Penang" 2 mins ago

[月光下のApplefish: Naughty Nuri's Warung @ Jalan Ruviss, Penang](#) 4 mins

A visitor from Kuala Lumpur viewed "月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang" 6 mins ago

[月光下のApplefish: Beep O @ Bangkok Lane, Penang](#) 15 mins ago

A visitor from Pulau Pinang viewed "月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang" 13 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 12 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 11 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 10 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 9 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 8 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 7 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 6 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 5 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 4 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 3 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 2 mins ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago

[月光下のApplefish: 新港饮食中心 | Sour & Spicy Beehoon Soup with Fish @ Sungai Ara, Food Court, Tingkat Kenari, Penang](#) 1 min ago



Appertizer:

Warm vegetables tart with mushroom duxelle scented truffle, tomato confit, wild arugula and black olive oil

开胃菜则有蔬菜馅饼，上层铺满了充满香味的松露香菇泥 (duxelle)，再配上番茄、野芝麻菜和黑橄榄油。个人最喜欢这道开胃菜，当你把咸饼切块，配上香菇泥一起入口时，甜与咸的味道交缠，香菇碎的软，番茄的酸和饼干的咸，还有脆软的口感都在我嘴里，还真的好幸福呢！



**Entree:****Sea Trilogy, Tomato - red capsicum jam, crispy black ink Cheese tuile, fresh herbs**

主菜则有海鲜三重奏，咸味的鲑鱼子入口即爆开，搭配鲜甜的带子还真的蛮刺激味蕾，接着就是烤金枪鱼，可以配上red capsicum jam一起吃。另外，还有龙虾与香脆奶酪tuile。龙虾的肉质很鲜甜，配上香脆奶酪tuile简直就是完美的搭配！

开胃菜和主菜的葡萄酒配对则有Crozes-Hermitage White。





Main Entree:

Beef Tournedos with seasonal vege, potato mousseline meat juice and diced foie gras

牛肉煮得很嫩，一切就分开了，肉汁丰富的牛肉，口感鲜美，简直俘虏人心！另外还发现有小小颗的法国鹅肝，即使分量小，已让我们赞不绝口了！

红肉最好就以红酒-Cotes Du Rhone Red来搭对。





Cheese platter:

Assorted cheeses (Comté, Brie, Relochon and Blue Cheese)

鲜少吃芝士的我，可说是人生第一晚尝试了那么多钟口味的芝士。两条精致的短型Walnut核桃面包，让你配与不同的芝士，朋友告知通常都从软芝士开始到较硬的芝士。当晚，法籍E&O酒店经理竟然把整条芝士放入口里，他说，这就是零食呀！看他吃得津津有味的，我想，这就是饮食文化的不一，哈！





Dessert:

Macademia strudel chocolate cake, Chocolate cremeux, orange bitter mousse, yuzu sherbet

最后出道的就有我们久等了的巧克力甜品！软绵的巧克力蛋糕，巧克力味浓郁，入口即溶，还吃到橙香味，加上酸酸甜甜的柚子雪葩 (Yuzu Sorbet)，厨师还真的很会玩弄食客的味蕾呢！



吃过甜品后，服务生会为食客端上茶或咖啡和精致小点，作为当晚法式晚餐的句点。

后记，个人最怕吃塞牙缝的食物，尤其是这种多course料理，却又吃不饱的。所幸，这次的晚餐没令我失望，最重要的是很有好吃又有饱足感呢！

此次的好味法兰西庆典将于3月19日举行，此法式套餐价格为RM158++/pax，若想搭配葡萄酒的话，价格则为RM300++/pax。

位置所剩无几，若有兴趣，请致电预约 - 04-222 2000 Ext. 3170 !



[1885 Restaurant @ E&O Hotel](#)

Address: 10 Lebuhraya Farquhar, 10200 Penang, Malaysia
Time: 7:00pm-10:30pm (19 March 2015)
Contact Number: +604 222 2000
GPS Coordinates: 5.423251,100.3017821

Posted by [applefish](#) at 9:37 PM

Recommend this on Google

Labels: [Applefish | Hotel Review](#), [Georgetown](#)

感觉 有趣 (0) 不错 (0) 赞 (0)

No comments:

Post a Comment

欢迎留言，您的留言=我的动力^^



Enter your comment...

Comment as: JJzai (Google)

Notify me

Links to this post

[Create a Link](#)

 Roll996 Business 

Source of Success
New Boarding Gaming Platform Way to learn , Way to earn

[Newer Post](#)

[Home](#)

[Older Post](#)

Subscribe to: [Post Comments \(Atom\)](#)

Simple template. Powered by [Blogger](#).