



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, April 13, 2015

New Menu Preview | Guest Chef from London-Chef Mark Jarvis @ 1885, E&O Hotel, Penang

Applefish is on FB

Find us on Facebook

I'm Applefish

You like this.

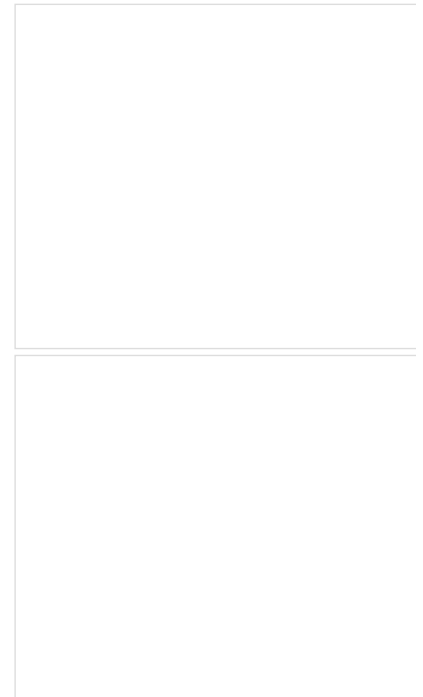
You and 3,076 others like I'm Applefish.

Facebook social plugin

Jobtact Ads



Eastern and Oriental Hotel的1885餐厅邀请了来自伦敦的厨师马克·贾维斯 (Chef Mark Jarvis)，他曾在伦敦高级餐厅工作，拥有丰富经验的厨师马克·贾维斯 (Chef Mark Jarvis)这次为1885餐厅的食客展现伦敦的几道美食，而Applefish有幸受邀到他们的餐厅用餐试菜。



Search This Blog

Follow Applefish on Instagram



感恩 - Applefish入围了



Applefish featured in



Let's Travel-Food Track Magazine



Chef Mark Jarvis (Guest Chef from London/ Left) & Chef Partiben (Chef de Cuisine of E&O Hotel Penang/ Right)



1885餐厅的室内

切记，这次的试菜分量较小，照片仅是品鉴的分量。

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，已关闭了几个月，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

徹思叔叔起司蛋糕 (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，徹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 著名的福建面 888的隔壁。勤美璞森，英文名为 Rainhill Cafe 换了经营人后，至今已转手开了两个多月。



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



Escargot RM67.65nett
Serve with Crusted Parsley Garlic Butter

法国蜗牛（法语：Escargots），是一种可食用的蜗牛，一般会用来作法国菜的头盘菜。这道法国蜗牛用了最常见的烹调方式，那就是与大蒜、香芹和黄油一起烹煮，再把煮好的蜗牛肉和汁液放进壳里。法国人还发明了专门吃蜗牛的叉子和钳子享用这道美食。

可别忘了蜗牛壳底剩下的酱汁配上面包一起吃，还真的很美味！

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...



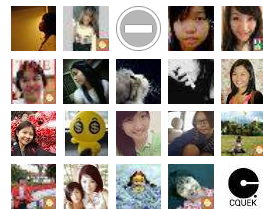
Chun Cheon Dak Galbi Korean BBQ @ Vantage Desiran Tanjung, Penang

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。

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 @ Pantai Remis
3 hours ago

CQUEK
Star Wars
Theme Cup
Cakes
11 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;



Rougié Foie Gras RM109.60 nett

Spiced Mango Chutney and Orange Scented Brioche

法式鹅肝是法国的顶级传统美食之一，它以白兰地浸泡，再以摄氏70度烹饪、压制，然后以海苔包裹。我个人不怎么能接受此野味，但鹅肝配上五香芒果酸辣酱（Spiced Mango Chutney）和橙香味奶油蛋卷（Orange scented Brioche）后就较开胃，外层的海苔增加了口感。



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
19 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
20 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](#)



Premium Grade Tuna Loin RM97.95 nett
White Truffle Oil Emulsion with Soy Sauce

特级金枪鱼腰肉与白松露油乳烹煮，再加以酱油和法国韭菜点缀。金枪鱼腰肉的鲜度惊人，原汁原味，足已满足了我们的味蕾，根本不需要加入芥末。

(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 \(3\)](#)



- 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" 23 secs ago
 A visitor from Bayan Lepas, 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" 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](#)

[Jaya, Setiawangsa, Kuala](#)

[Lumpur" 11 mins ago](#)

[月光下のApplefish: 三](#)

[禾轩 \(Pavilion Cafe\) @](#)

[Lebuhraya, 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,](#)

[Pulau Pinang" 24 mins ago](#)

[viewed "月光下の](#)

[Applefish: Kiyomi](#)

[Japanese Restaurant 清美](#)

[日本料理" 25 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,](#)

[Pulau Pinang" 25 mins](#)

[ago](#)

[月光下の](#)

[Applefish: 田园 Team](#)

[Ean: 一站式土产专卖店](#)

[@ Jalan Sultan Ahmad](#)

[Sungai Ujong" 26](#)

[mins ago](#)

[月光下の](#)

[Applefish: Goût de](#)

[France/Good France](#)

[Dinner @ 1885](#)

[Restaurant, Kuala](#)

[Lumpur" 32 mins ago](#)

[月光下](#)

[のApplefish: Naughty](#)

[Nuri's Warung @ Jalan](#)

[Tanjong](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

[Tanjung](#)

Foie Gras stuffed Spring Chicken RM120.10 nett

Young Corn, Morrel and Madeira Sauce

鹅肝酿春鸡，再配上嫩玉米粒 (Young Corn)、羊肚菌 (Morrel) 和马德拉酱 (Madeira Sauce)。这是一款非常经典的法式棕色酱汁 (brown sauce)，马德拉酱 (Madeira Sauce) 是高汤浓缩而成，取汤中精华，味厚、质稠、清亮，是肉类菜式的绝配。鸡肉包裹着鹅肝，还有马德拉酱为高汤，让这碟法国美食有着不同的口感和味道。



Braised Wagyu Beef Cheek RM117.75 nett
With Onion Cream and Dark Soy Glaze

和牛肉颊的肉质是众所周知的细嫩，不费吹灰之力，牛肉很快就被叉子分开。洋葱奶油很脆甜，老抽则增添了一丝的咸味。Applefish很喜欢这道和牛！



Coconut Parfait RM22.15 nett

Malibu Parfait, Coconut Joconde Biscuit and Pineapple Chutney

主厨马克以椰子芭菲 (Coconut Parfait)作为当天的甜品。被注入了马里布 (Malibu)的椰子芭菲放在椰子海绵 (Coconut Joconde Biscuit) 上, 再以菠萝酸辣酱 (Pineapple Chutney) 点缀。清爽甜美的搭配, 很有夏天的感觉!

1885 @ E&O Hotel

Address: 10, Lebuhr Farquhar, Georgetown, Penang.

Contact: 604- 222 2000

Website: <http://www.eohotels.com/>

Facebook Page:[Eastern & Oriental Hotel](#)

GPS Coordinates: 5.422952, 100.336329

Posted by [applefish](#) at 11:47 PM

 Recommend this on Google

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

3 comments:



Waco April 14, 2015 at 12:08 AM

都是很独特的伦敦料理，利害之处就是把马国随手可得椰子做成独一无二的甜品。谢分享！

Best regards,
Waco

[Reply](#)



Wendy Wong April 14, 2015 at 9:05 AM

蝸牛太吸引我了！我超愛吃蝸牛的。
不過一般我大多吃的都是芝士烤蝸牛。
有機會要試一試這裡的，呵呵。

P/s:價格還真是有點高哦-

[Reply](#)

[Replies](#)



applefish April 25, 2015 at 11:42 AM

我只吃过这里的蝸牛，五星级的餐厅，价钱会不一样，环境也比较高级了。
等我查看别家的餐厅，呵呵。

[Reply](#)

Enter your comment...


Comment as: JJzai (Google) ▾ [Sign out](#)

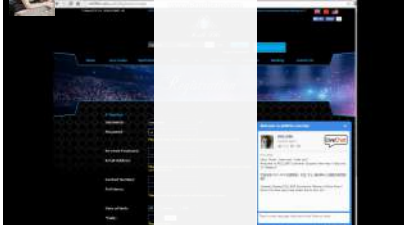
[Publish](#) [Preview](#) Notify me

欢迎留言，您的留言=我的动力^^

Links to this post

[Create a Link](#)

 Roll996 Business [i](#)



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

[Newer Post](#)

[Home](#)

[Older Post](#)

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