



Event Services Solution

The world's most popular diagramming tool just got better.

Social Tables

OPEN

Home > Invited Review > 【品食记】槟城 Java Tree 餐厅的娘惹与欧式料理 / E&O Hotel

【品食记】槟城 Java Tree 餐厅的娘惹与欧式料理 / E&O Hotel

👤 Kenneth Yong 旅食玩部落格 🕒 Friday, February 21, 2020



槟城 Java Tree 是附属在 E&O 酒店里的一间餐厅。Java Tree 提供惹味的娘惹菜与欧式料理，餐厅里的环境幽雅，气氛绝佳，适合携带伴侣或友人一起前往用餐。

吃客 / 槟城最老酒店 E&O 的 Java Tree 娘惹和欧式料理



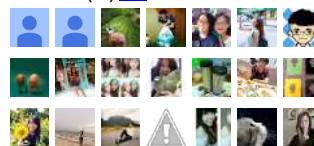
记得按 SUBSCRIBE 和开启小铃铛噢！

Search This Blog

Search this blog

Search

Followers (78) [Next](#)



Follow

Follow by Email

Get all latest content delivered straight to your inbox.

Email Address

SUBSCRIBE

Social Plugin

f Facebook

i Instagram

About Ken



Kenneth Yong 旅食玩部落格
[View my complete profile](#)





Java Tree 的位置位于 E&O 酒店里的 Heritage Wing，紧靠在一旁的有 Farquhar's Bar 与 Palm Court 餐厅。餐厅里的装潢优雅大方，墙上的壁画正是酒店内历史悠久的 Java Tree。



Java Tree 菜单上只有两种料理为选择，一是娘惹菜，二是欧式料理，而各自的选项也不多，精髓在于贵精不贵多。

这一季的娘惹菜单上，主要分为前菜小品、汤品和主餐。前菜小品有 Blackened Top Hats、Lobak 和 Otak-Otak，汤品有 Itik Tim，而主食分别有 Pineapple Prawn Curry、Pais Buah Keluak、Oxtail Gulai 和 Terung Tempura。若想要品尝一套完整的套餐，他们也提供 Nyonya Signature Set menu。



2020 Bridal Collection

Free trial. Discover gorgeous collection of bridal gowns.



赞 分享 Penny Kong Phui Ling 和其他 1.6 万位用户赞了

Contact Form

Name

Email *

Message *

Send

Valencia Penang @ Bayan Lepas

Low-density condo with spacious built-up area and magnificent view. Only 10 minutes to Penang Airport



2019 澳门怎么玩？





娘惹前菜小品外型精致，馅料饱满，味道也非常道地。

我甚喜欢这里的 Otak-Otak，它的口感丰富，内陷滑溜，入口即化之外，还尝到鲭鱼 Mackerel 的肉馅，相当惹味。



主食方面，必尝的有 Pineapple Prawn Curry。

凤梨的甜与咖喱的香带出丰富的层次感，整体口感微辣带果甜，搭配上弹牙肥美的虎虾，嚼劲十足，好想喊一碗白饭啊！



台北旅游 TIPS



Valencia Penang @ Bayan Lepas

Low-density condo w
spacious built-up ar
magnificent view. Only
to Penang Airport

沙巴四天三夜新手入门



Hokkaido 北海道旅游



● 旅游 | 日本北海道 | 5月春季旅程
集合篇 + 攻略
◎ August 10, 2016

Cambodia 柬埔寨旅游



● Travel Cambodia | 五天四夜 |
柬埔寨暹粒慢游攻略之任性之旅
◎ April 10, 2016

Popular Posts

旅游中国 / 马来西亚如何开通支付
宝？用护照就行啦~





尝过了主食后，当然要来一份甜品啦！

蝶豆花迷人的蓝色是娘惹甜品中经典的天然色素，椰浆与椰糖更是精髓的所在，好吃又迷人的娘惹甜品总是离不开这三大元素。



至于欧式料理菜单上，选择稍微比娘惹菜单多了些。前菜小品有四种选择，分别是 Grilled Asparagus、Waldorf Salad、Prawn Cocktails 和 Beef Tartare。汤品的部份则有 French Onion Soup 和 Potato and Leek Soup。至于主食一共有六种选择，当中有 Salted Cod Fillet、Chicken Fricasse、Duck Breast A L'Orange、Beef Wellington 和 Beef Bourguignon。



© Friday, August 16, 2019



2019 合艾攻略 / 搭乘 KTM 电动火车去 Hatyai / Butterworth - Padang Besar 路线与攻略

© Wednesday, May 22, 2019



【台铁攻略】台铁不是高铁 - 从【台北车站】搭火车到【台中车站】

© Thursday, February 20, 2020

Princess Ball Gown 2020

Discover our new arrived princess dress

Featured Post



旅游中国 / 马来西亚如何开通支付宝？用护照就行啦~

© Kenneth Yong 旅食玩乐部落

© Friday, August 16, 2019

2019 的八月，我到了一趟中国，体验了中国的无现金交易文化，得到的结论是，支付宝真的非常方便，也非常实用！无论是商店、餐厅、甚至是路边的小摊，菜市场等，只要是金...

All Content

> 2020	8
> 2019	31
> 2018	33
> 2017	56
> 2016	10
> 2015	15
> 2014	15
> 2013	11
> 2012	29
> 2011	34





前菜小品方面，我个人喜欢以蔬食为首盘。

因此上桌的 Waldorf Salad 还蛮讨我的欢心。

这份沙拉以苹果、焦糖核桃和葡萄为搭配，整体的口感清爽又刺激味蕾。



马来西亚中文部落格博客





至于主食方面，当日品尝了 Salted Cod Fillet、Beef Wellington 和 Beef Bourguignon。

对于重口味的我而言，Salted Cod Fillet 在味道上较清淡，而我个人则较喜爱 Beef Bourguignon。

注入红酒以慢火炖煮的 Beef Bourguignon，软而不烂，肉质入口成丝，而且相当的入味。

红酒酱汁更是精华所在，整体上的味道让我相当的满意。



尝过了主食，若你觉得意犹未尽，别忘了在角落中的甜品餐车噢！

餐车上布满了让人食指大动的糕点，记得品尝一番才离去啊！





整体来说当日的用餐经验让我相当的满意，无论是食物的水准，或服务，都值得给上5颗星佳绩。

至于价格，在这里附上菜单供大家参考。



JAVA TREE

EUROPEAN

Appetiser

GRILLED ASPARAGUS /30

Poached Eggs, Truffle Hollandaise Sauce

WALDORF SALAD /25

Classic Apple Salad, Candied Walnut, Glazed Apple,
Fresh Grapes

PRAWN COCKTAIL /50

Cooked Prawns in a Cocktail Sauce
and mustard sauce

BEEF TARTARE /60

Raw Ground Beef, Condiments, Mustard Sauce

Soups

FRENCH ONION SOUP /30

Caramelized Onion in Beef Stock,
Gratinated Gruyere on Toast

POTATO AND LEEK SOUP /20

Herb Oil, Parsley, Cream Cheese

Mains

SALTED COD FILLET /125

Poached in Milk, Whole Grain Mustard Mash,
Baby Spinach, Poached Egg, Hollandaise Sauce

CHICKEN FRICASSE /75

Oven baked with Mashed Potatoes,
Mixed Wild Mushroom Fricasse

DUCK BREAST A L'ORANGE /75

Glazed with Grand Marnier,
Carrot and Orange Purée, Beetroot Purée

BEEF WELLINGTON /85

Beef Tenderloin Wrapped in Puff Pastry,
Baby Vegetables, Neutral Jus

BEEF BOURGUIGNON /85

Slow Braised in Red Wine,
Pomme Mousseleine, Baby Carrot,
Sugar Snaps, Pearl Onion, Mushroom,
Beef Bacon

NYONYA

Appetiser

BLACKENED TOP HATS /15

Pastry shell, Jicama, Carrot, Cuttlefish,
Shredded Egg, Salmon Roe

LOBAK /25

Chicken, Shrimp, Carrot, Yam,
Beancurd Skin, Chinese 5-Spices

OTAK OTAK /30

Local Mackerel, Coconut Cream, Turmeric,
Kaffir Lime

Soup

ITIK TIM /30

Duck, Pickled Mustard Green

Mains

PINEAPPLE PRAWN CURRY /75

Deep-Sea Tiger Prawns, Pineapple

PAIS BUAH KELUAK /65

Grilled Snapper, Asian Truffle, Nyonya Spices

OXTAIL GULAI /55

Oxtail, Mustard Seed, Vinegar, Spices

TERUNG TEMPRA /20

Eggplant in Lime, Soy Sauce, Chilli

All nett prices are inclusive of 10% service charge and 6% service tax



JAVA TREE

EUROPEAN CLASSICS

HOMEMADE GRAVLAX /40
Marinated in Dill Mustard Dressing

CRAB BISQUE /50
Fresh Crab Meat, Timbale,
Caviar

DOVER SOLE /95
Whole Dover Sole à la Meunière,
Potato Brandade, Beurre Noisette

**ENTRECÔTE 10 OZ STEAK
CAFÉ DE PARIS /80**
Baby Vegetables,
Classic Café De Paris Butter

JAVA TREE

NYONYA SIGNATURE SET

BLACKENED TOP HATS
Pastry shell, Jicama, Carrot, Cuttlefish,
Shredded Egg, Salmon Roe

LOBAK
Chicken, Shrimp, Carrot, Yam,
Beancurd Skin, Chinese 5-Spices

OTAK OTAK
Local Mackerel, Coconut Cream, Turmeric,
Kaffir Lime

ITIK TIM
Duck, Pickled Mustard Green

OXTAIL GULAI
Chicken, Mustard Seed, Vinegar, Spices

PINEAPPLE PRAWN CURRY
Deep-Sea Tiger Prawns, Pineapple

TERUNG TEMPRA
Eggplant in Lime, Soy Sauce, Chilli

SAGO GULA MELAKA
Sago Pearls in Coconut Milk,
Palm Sugar Syrup

/135

环境 ♥♥♥♥♥/5
整体味道 ♥♥♥♥♥/5
服务 ♥♥♥♥♥/5

Java Tree

Dress code : Smart Casual (no shorts, singlets or slippers)

Eastern & Oriental Hotel, Penang

Google Map

<https://goo.gl/maps/24kVtmXASdN2>

Tags: Food Food Penang Invited Review

f Facebook t Twitter G+ Google+ p in W e



Posted by: Kenneth Yong 旅食玩乐部落格

Ken 自 2011 年开始经营旅食玩乐部落格，主要分享食记、旅游体验与攻略。2017 年受委任成为中国旅游网站《携程旅行网》旗下《美食林 / 美食推荐指南》的官方美食林达人评委之一。除了部落格，还设有 Facebook Page 平台。

You may like these posts



【品食记】檳城 Java Tree 餐厅的娘惹与欧式料理 / E&O Hotel

February 21, 2020



檳城品食记 / 复古时尚咖啡厅 Living Room @ Macalister Mansion

February 04, 2020



檳城食记 / 香港随变烧烤麻辣鸡煲

July 22, 2019

Post a Comment

