

# 今日堂食 | Nov21 | 檳城 E&O 东方大酒店菜单式吃到饱 (Buffet)

Kenneth Yong 旅食玩乐部落格 Wednesday, November 10, 2021



久违的美食博文又出现啦！这两年里由于受到反反复复的疫情影响，全国更进入了好几次的行管令，导致部落格也进入了冬眠的状态。最后一次品食探店已是好几个月前的事，而旅游更是无法在这期间进行。经营了十年的部落格，在这两年里更出现了零旅游文的状态，难听一点就是直接停产了。**这疫情对转写旅游和美食的博客而言，简直就是一场噩梦。**

2021 年已接近尾声，疫情似乎已逐渐受控，同时因着全国接种疫苗的人数已达标，政府也逐渐的放宽了管制，因此才被允许在遵守 SOP 下进行堂食。**是的，我终于又探店堂食啦！**

开放堂食后，阿Ken 首个受邀的品食会是来自檳城历史悠久的东方大酒店 (E&O Hotel)，这也意味着部落格已正式从新回到岗位上。希望在接下来的日子里，部落格的成绩会更上一层楼，把这两年里所失去的，或还没完成的计划给完成，也希望各位可以大力的支持。**按赞、转发和留言，绝对是你们给我的最大鼓励。**



在新常态下，已改变了大家的生活方式。点外卖和网购似乎已成为了常态，从抗拒使用电子钱包到无它不行的程度下，大家都逐渐的接纳生活上的改变。更别说进出任何的场所都必须佩戴口罩，扫描 MySejahtera 和保持社交距离等，**新常态已是生活的一部分。**

这一次前往东方大酒店是要品尝他们的 Seafood & International Dinner 和 Dim Sum & International Lunch。阿 Ken 已接近一年没有前往 E&O 用餐，殊不知这一次回到 Sarkies 餐厅，**用餐的体验竟是如此的熟悉又陌生。**



#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱



#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱

餐厅的氛围依旧的高雅，唯食物不像往常般布满美食的岛台。其原因是用餐的空间和人数受限，为了不浪费食物，确实没必要过量的准备。在目前的新常态下，E&O的自助餐也不再是以自助的方式进行，因此要称它为自助餐确实是有有点勉强，所以我简称它为**菜单式吃到饱**。

所谓的菜单式吃到饱也意味着餐点全都打印在一张 MENU 里，菜单里的美食可以任续直到你满足为止。你只需要将你想要吃的美食告诉服务生，他就会为你服

务，全程无需动手自己去取餐。

小小建议：一次过不要点太多食物，每人点三种食物，吃完再续就完美。因为食物都是一碟一碟上桌的，点太多很可能就会面对食物不够摆的窘境。



餐岛的格局变小，但不意味着美食的选项也变少。**Seafood & International Dinner** 依旧提供了非常多样化的美食，当中当然少不了新鲜且让人食指大动的海鲜类，有生蚝、生鱼片、小龙虾和大虾等等。冷盘、沙拉、寿司和生鱼片更是不缺。除了海鲜类外，各种的烤肉或香煎肉类也值得一推。若你喜欢 local 点的美食，这里也提供沙爹、炒果条、叻沙、仁当等等的在地料理。**菜单里的美食选项依旧让人眼花缭乱。**

我推荐的美食 LIST 参考 : *Mushroom Soup, Asian Style Marinated Beef, Thai Coconut Chicken Soup, Oven baked marinated beef striploin, salmon fillet, Asian style marinated beef, Chicken satay, Roasted duck, Penang Char Kuey Teow.* etc.





#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱



#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱

总结来说，当晚让我回味的有浓郁可口的蘑菇浓汤、软嫩且腌得入味的 Asian Style Marinated Beef、E&O 必尝的名气料理 - 烤鸭 和 锅气十足的炒果条等。除此之外，泰式椰奶鸡汤也甚得我的喜爱。在一系列的美食中必有几样是会让你回味再回味。

Seafood & International Dinner (Unlimited A La Carte)

Fri. & Sat. | 6:30pm - 10:00pm

RM168nett (Adult)

RM88nett (Child)



在众多槟城酒店中，E&O 是少有把点心放入菜单里的酒店。想要品尝他们家的点心那就得要在周末的中午（星期六和日）前往这里享用他们的 Dim Sum & International Lunch。这午餐的性质与 Seafood & International Dinner 相同，**都是采用菜单式吃到饱的概念。**



#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱

午餐的选项与晚餐所提供的料理差不多，唯加入了手工点心。总的来说晚餐可吃到的料理在中午时段也可吃得到。餐厅所提供的点心选项不多，都是些经典款，分别有烧卖、虾饺、叉烧包、潮州蒸鱼、香菇鸡肉卷与炒萝卜糕。所谓重质不重量，手工点心处理得很精致。



#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱



小小一颗的叉烧包非常可爱，小巧一粒不会太腻。肉馅使用的是鸡肉，蜜汁的BBQ 酱也甚是可口。经典的烧卖加入了飞鱼卵，放入嘴里爆酱的那一刻带有温和的烟熏和咸味，为这精致的烧卖注入了不少的好评。虾饺饱满 Q弹的虾肉也获得在场不少博客的欢心。整体来说，这一次的用餐体验，**我个人是相当满意的。**

**Dim Sum & International Lunch (Unlimited A La Carte)**

Sat. & Sun. | 12:00pm - 2:30pm

RM108nett (Adult)

RM58nett (Child)





#今日堂食 NOV-2021  
E&O酒店菜单式吃到饱

**Eastern & Oriental Hotel, Penang**  
For enquiries : call +604 222 2000 ext. 3151  
or email [fbcentral.resv@eohotels.com](mailto:fbcentral.resv@eohotels.com)