



北马 发布于 2025年07月11日 21时28分 • 最后更新 2天前 • 报导: 陈振培

跨海北印度飨宴 东家与莱佛士酒店共谱140年情谊

檳城 新加坡

16

次转发

16

ADVERTISEMENT

(檳城11日讯) 为纪念创立140周年，檳城东家酒店 (Eastern & Oriental Hotel) 迎来一场跨海重逢，新加坡莱佛士酒店 (Raffles Singapore) 特地远道而来，以一道道精致北印度佳肴与历史共鸣，致敬两家经典酒店的共同创办者萨奇斯兄弟 (Sarkies Brothers) 。

这场名为“Tiffin传情”的限时晚宴于本月9日与10日两晚在东家酒店的Java Tree餐厅举行，由新加坡莱佛士酒店Tiffin Room主厨库迪普内吉 (Chef Kuldeep Negi) 亲自主理。他以丰富的印度北部厨艺经验，献上融合皇室风格与传统香料工艺的地道飨宴，让宾客仿佛穿越回19世纪的殖民时光。



由新加坡莱佛士酒店Tiffin Room主厨库迪普内吉 (Chef Kuldeep Negi) 亲自主理。

-ADVERTISEMENT-

每一道料理皆承袭古法烹调，搭配精选食材与香气馥郁的顶级香料，展现层次丰富、温润细致的北印度风味。这场晚宴不只是味蕾的盛宴，更是对历史渊源与酒店精神的致敬。



檳城印度文化遺產館亦特別展出19世紀的古董Tiffin餐盒

为延续这份文化情怀，檳城印度文化遺產館亦特別展出19世紀的古董Tiffin餐盒，讓賓客一窺昔日便當盒所承載的記憶與儀式感。源自英殖時代印度的“Tiffin”，如今已超越實用性，成為傳遞情感與文化的象徵。

虽然东家与莱佛士酒店今日已不属同一酒店集团，但双方仍珍惜这段历史渊源，透过一场横跨时空的味觉重逢，重现140年来跨国情谊的温度与厚度。值得一提的是，这些佳肴亦可在新加坡莱佛士酒店的Tiffin Room享用。

非素食套餐

冷盘-香料菠菜鹰嘴豆沙拉 (Palak Channa Chaat)

常见的街边美食，厨师巧妙的用罗望子及酸奶，再配上薄荷酱交织出酸爽的开胃菜。



开胃菜

鲜虾烤串 (Jhinga Kebab) 及印式腌香红鲷鱼串 (Achari Macchi) 搭配番茄酸辣酱。



主食 (以印度经典便当盒呈现)

喀什米尔香料羊排咖喱 (Lamb Roganjosh)

奶油鸡 (Murgh Makhani)

黑扁豆咖哩 (Tiffin Dal Makhani)

龙虾香饭 (Lobster Biryani)



甜品

皇家吐卡 (Shahi Tukra) 及印度手工芒果冰淇淋 (Mango Kulfi)



窑烤印度面包拼盘

包括奶油烤饼 (Butter Naan)、层酥烤饼 (Laccha Parantha)、喀什米尔风味烤饼 (Kashmiri Naan)

配料

薄荷花生酱 (Pudhina Peanut Chutney)

芒果酸酱 (Aam Chutney)

综合蔬菜优格沙拉 (Raita)

素食套餐



开胃菜

四瓜蔬菜烤饼 (Subz Charmagaj Kebab) 及腌香烤奶酪 (Achari Paneer)



主食 (以印度经典便当盒呈现)

德里风味煎炒时蔬 (Delhi Tawa Vegetable)

印式奶酪番茄甜椒炒 (Paneer Khurchan)

黑扁豆咖哩 (Tiffin Dal Makhani)

喀什米尔羊肚菌香饭 (Gucchi Kashmiri Pulao)