



北马 发布于 2025年08月31日 16时56分 · 最后更新 1天前 · 报导: 陈振培

槟东家酒店140周年怀旧自助晚餐 百年经典滋味仅剩最后一个月

自助餐 槟城

4.7k
次转发

4.7k

6

ADVERTISEMENT

(槟城31日讯) 如果有什么能唤起对一座城市的深刻记忆, 那绝对是味道, 尤其当这份味道藏在一家超过百年历史的地标级酒店里, 所激起的, 不只是味蕾, 还有一段跨越时代的情怀。

位于槟城的东家酒店(前称依恩奥酒店), 为庆祝140周年特别在Sarkies餐厅推出“昔年经典最爱自助晚餐”(Yesteryears Old Time Favourites Buffet Dinner), 用三个月的限时美食盛宴, 悄悄把一段段英殖民时期的旧时光, 煮进每一道菜肴里, 而现在, 如今这趟百年怀旧之旅只剩最后一个月!



在揭开菜单之前，先聊聊这间槟城的传奇，东家酒店不仅是亚洲现存最古老的酒店之一，更是殖民建筑的经典代表。1884年创建于海峡殖民时期，由美国传奇酒店世家Sarkies兄弟打造，与新加坡的莱佛士、仰光的The Strand同宗同源。

在这间见证时代更迭的历史殿堂里用餐，本身就是一场沉浸式之旅。

ADVERTISEMENT

酒店曾于80年代关闭，2000年修复重启，如今依然光彩夺目。古董摆设、优雅门廊，每个角落都保留著时间的细节，无论是旅人还是老槟城人，总会被这份不疾不徐的韵味所吸引。



外酥内嫩的法式酥皮三文鱼卷



酥香浓郁的牧羊人派

至于这场以怀旧为主题的自助餐，从命名就很有味道“昔年经典最爱”，主打英殖民时代的风味代表，包括：酥香浓郁的牧羊人派、外酥内嫩的法式酥皮三文鱼卷、焗烤芝士通心粉及番茄炖牛肉丸等，偶尔还会有海南鸡扒，但这道美食要看运气。



虽然主打的是怀旧美食，但这里的冰镇水煮海鲜也有惊喜，那大虾是肥美到口感Q弹，很明显是发现海鲜选择及货源也静悄悄的升级了，如今的选择有明虾、生蚝、扇贝、雪蟹、海螺、螺肉（小海螺）、绿青口、黑青口及钳虾（扁蟹虾）。



三文鱼头咖喱



你以为主角都只是西式料理？其实错了！东家酒店的镇店之宝，是香浓三文鱼头咖喱与烤鸭，融合了马来西亚味蕾熟悉的南洋元素，为这场怀旧晚餐加上地气十足的压轴。

忘了说，这里也有炒粿条及槟城福建面，当然也少不了娘惹糕。



炒粿条

来吃好料如果又有优惠的话，才有周年庆的“味道”，东家酒店也早有准备，如今推出两种限时（只限9月）优惠：即4人（成人）同行1人免费（Dine 4 Pay 3），以及亲子同行“1+1 优惠”：1名付费成人，可带1名12岁及以下孩童免费用餐。

这场美味的时光之旅将持续至9月30日，错过就得再等一世纪（或下个周年）了！



娘惹糕

时间：6:30pm – 10:00pm

价格：

周日至周四：成人 RM178 | 小孩/乐龄 RM108

周五及周六：成人 RM198 | 小孩/乐龄 RM128

6岁以下儿童免费用餐

升级享受

加RM188 → 无限畅饮红酒、啤酒与指定烈酒

加RM388 → 无限畅饮普罗赛克气泡酒、红酒、啤酒与指定烈酒

要看最快最熱資訊，請來Follow我們《東方日報》[WhatsApp Channel](#).