

【ホテルbuffet】 格式高いペナン島E&O(イースタン&オリエンタル)で最高の体験!



© 2024.10.20

高級5つ星ホテルが多いマレーシア・ペナン島。ここに来たら、体験したいことのひとつがホテルbuffetです。

今回は数あるペナンのホテルbuffetの中でも、特におすすめしたいペナン島最高峰の格式を誇るEastern & Oriental Hotel (イースタン&オリエンタルホテル)、通称E&Oのメインレストランで実施される夕食buffetの様子をお届けします。

Eastern & Oriental Hotel (イースタン&オリエンタルホテル)とは?

Privacy - Terms



出典：<https://www.eohotels.com/>

Eastern & Oriental Hotel（イースタン&オリエンタルホテル）は通称「E&O」という名で呼ばれています。

E&Oは1885年にアルメニア人のサーキーズ兄弟によって設立された歴史と伝統のラグジュアリーホテル。ジョージタウン内の便利な立地にありながら、オーシャンビューも楽しめて、格式高いヘリテージな建物とインテリアがどんな年代の方にも受け入れられる、ペナン島最高峰のホテルです。



私がペナンで最も敬愛する憧れのホテルのひとつです。青い空と海、緑の芝生に、白亜のコロニアル様式の建物は近づくだけでテンションが上がります。



E&Oのディナーbuffet



E&Oには、複数のレストランやバーがあるのですが、今回はメインダイニングである「Sarkies (サーキーズ)」(←設立者の名前ですね!)で夕食buffetをいただきました。

サーキーズは、Victory Annexeという新しい方の建物の、1階(ロビーと同じフロア)にあります。マレーシアでは1階のことをGround Floorと呼ぶので、現地ではG階になります。

さっそくVictory Annexeのエントランスから入っていきます。



エントランスの正面にはホテルの受付があり、左手に向かうとサーキーズです。漆黒の木製扉に期待が高まります。

すでに予約してあったので、名前を告げると席に案内されました。会場はとても広くて大人数での会食にも対応しています。

予約方法について

とても人気のレストランなので、予約をしていった方がベターです。私が行った日もオープン前から扉の前に行列ができていました。

私はインスタグラムのDMから予約しましたが、ホテルに直接電話したり、英語の会話に自信がない方はメールでの予約もおすすめです。

ホテルの公式サイトはこちら

Eastern & Oriental Hotel



www.eohotels.com

圧巻の食べ放題メニューを紹介

驚いたのは、その品数の多さ！他のホテルbuffetとは一線を画すバラエティの豊かさです。

今回のbuffetはWINE & DINEというテーマで、4人同時に予約するとワインが1本提供されます。

ワインの種類は赤、白、ロゼから選ぶことができます。



ここからはお料理をセクションごとにご紹介していきますね。

アペタイザー

マレーシアにいと、なかなか手の出せない上質なチーズたち。



チーズプラッター (Manchego, Blue, Emmental)

新鮮な野菜を贅沢に使用した冷製サラダ。



ライ麦や全粒粉のパン。バターやバルサミコ酢とともに。





たくさんのスパイスやソースといただくメキシカンラップ。

その他にもシャッキシャキの緑が美しいロメインレタスや瑞々しいトマトなどの、フレッシュサラダの用意もありました。

コク深いE&Oのスープ

スープだけでも4種類ありました。子供から大人まで楽しめるラインナップはさすがです。



マッシュルームポタージュ



クリームチキンスープ

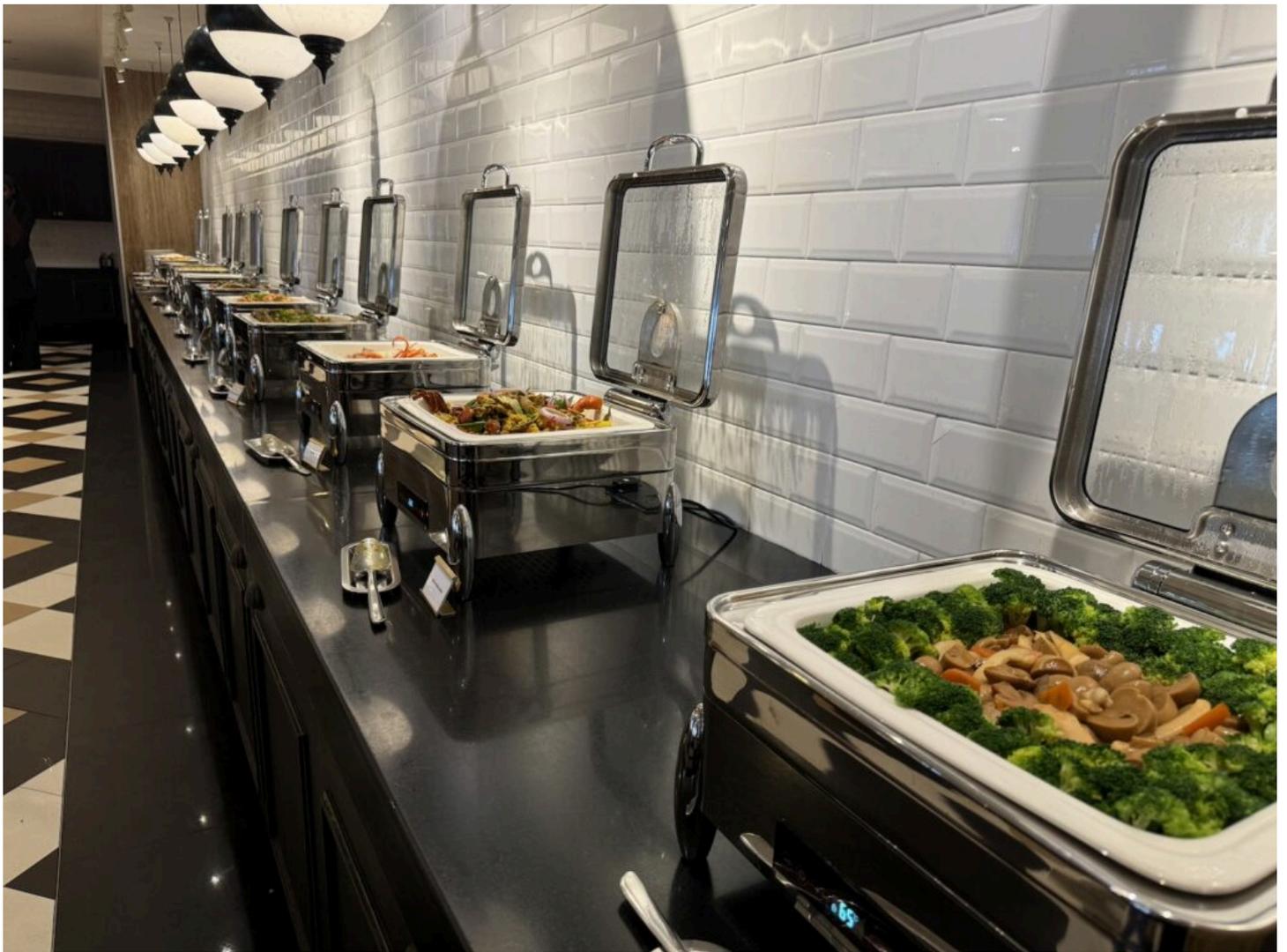


チャイニーズ漢方スープ



四川風スープ

温かく準備されたお料理達



温かく準備されたお料理は、壁に沿ってズラッと並んでいました。洋風、中華など世代を超えて食べやすいメニューが多い印象でした。これだけ品数が多かったら、必ず好きなものが見つかるはず。



マッシュルームの温野菜



温野菜



マッシュポテト



グリルされた海老、サーモン、鯖など。





マレーシア名物のサテ（Satay）やフィッシュヘッドカレーもありました。





新鮮なシーフードたち



お寿司のラインナップはお子様でも食べやすそうな稲荷寿司やカニカマを使ったサラダ系が多かったです。

お刺身はサーモンとマグロが用意されていました。







特におすすめだったもの

私が特に感動したのは、こちらのサーモンウェリントン。パイ生地が香ばしくて最高でした。



こちらは蟹の身がたっぷり詰まったグラタンをサクサクのパイ生地で焼き上げたもの。



ピリッと少し辛いソフトシェルクラブの唐揚げも。



キッチンのセクションでは、牛肉、鶏肉、ラム肉のローストがあり、その都度切り分けてくれます。このような美しいプレゼンテーションもE&Oならでは!です。



ペナン名物のローストチキン、ローストダックもありました。



デザート

カラフルで見た目も美しいニョニャクエ。



いちごがのったパンナコッタとチョコレートムース。



ケーキはどれも一口サイズなので、色々な種類を試せるのがうれしい。





アイスクリームは定番の苺やバニラ、ココナツの他にもとうもろこしフレーバーなどもありました。



中の人にお問い合わせすると、かき氷を削ってくれて自分だけのアイスカチャン（マレーシア風かき氷）を作れます。



ここまで紹介した以外にも、品数が多すぎて全て紹介できないのが残念です。

味もサービスも最高峰！



見た目だけでなく、それぞれのお料理の味もとてもおいしかったです。海鮮はどれも大ぶりで、新鮮そのもの。丁寧に下処理されているのがわかります。

私たちは信頼できるお店でしか、生牡蠣を食べないようにしていますが、E&Oではおかわりまでいただきました。



ホテルbuffetというと、1品1品の質が下がってしまうことがありますが、さすがのE&O!まるでレストランのアラカルト料理のようなクオリティでした。



特にこちらのサーモンウェリントン（Salmon Puff）が感動的な美味しさでした。

E&Oのbuffetは特別な時間にぴったり



ホテルbuffetは、イスラム教やベジタリアンなど多様な宗教、食習慣の人と一緒に楽しむことができますので、地元の人にも人気です。

私たちが訪れた時には、欧米系の旅行客や、同僚同士の会食に来ている地元の人、赤ちゃんと祖父母を含む三世代の家族など、幅広い客層で賑わっていました。

ホテルスタッフも、食べ終わったお皿はすぐに片付けてくれたり、記念撮影のお手伝いをしてくれたりと、気が利く方たちばかりで、終始気持ちよく食事を楽しむことができました。

大切な人との食事を楽しみたい方は、Eastern & Oriental Hotel（イースタン&オリエンタルホテル）のbuffetがおすすめです。

基本情報



毎週金曜日は**大人4人ごとにワインが1本無料**になるWINE&DINE DINNERが開催中です。

| | |
|-------|--|
| 名前 | WINE & DINE FRIDAY BUFFET DINNER |
| 開催日 | 毎週金曜日 午後6時半～10時 |
| 費用 | 大人RM198(サービス・税込) ※大人4人ごとにワイン1本が無料 |
| 場所 | Lobby Level, Victory Annexe, 10, Lebuhr Farquhar, George Town, 10450 George Town, Pulau Pinang |
| 公式サイト | https://www.eohotels.com/dinings-2/ |
| 予約方法 | InstagramのDM、公式サイトからのメールからどうぞ |

基本的に毎日、国際ショナルブッフェディナーとして、同内容でブッフェがありますが、**金曜日のみ**ワインのサービスがあります。

International Buffet Dinner

<料金>

日曜日～木曜日：大人RM178、こどもとシニアRM108（サービス・税込）

金曜日、土曜日：大人RM198、こどもとシニアRM128（サービス・税込）

