



隨《飲食男女》第94期附送
99-11-16 非賣品

SINGAPORE

美食大熱點

Marina Bay

新加坡雖然地方細細，但找吃的地方卻多得叫人眼花。單在市中心Marina Bay地帶，可嘗創新中菜，亦可歎午後high-tea，肯定令人飲飽兼食醉。

引經據典千禧菜

海天樓



廚神陳師傅
陳師傅更親自到中國找材
料，釀製百歲酒，在千禧
菜中供客人品嚐。

眼前是360°
無敵靚景，嘴裏
有精緻菜式。這
樣的海天樓，的
確令人吃得開
懷、看得開心。
但美食當前，背
後的掌舵人卻更
是精彩。

▶ 這味秋風鱈齋是
陳師傅根據古籍
而重現春秋時代
的菜式。



被喻為新加坡飲食四天王之一的陳贊禧師傅，對菜總有份執着。愛古董詩詞的他，利用各地特產作材料，每年均創出獨有自家菜式，連菜名也引經據典才定名。從鮑參翅肚到素菜，他都是落地地煮，認真地談心得。尤其重現了春秋時代的風味，更技驚四座，盼令客人能用舌頭感受到他對菜的熱情。



▶ 坐在樓高37層，遠眺
市景，精神一振。



▶ 陳師傅為千禧年菜式作準備，會由
12月24日至1月8日供應，每位
\$960（未含稅）。

海天樓

7 Raffles Boulevard, Marina
Square (Pan Pacific 酒店37樓)
(65) 434 8338
12nn-2:30pm (Mon-Sat)
11:30am-2:30pm (Sun)
6:30pm-11:30pm

