

SENSATIONAL SOUTHEAST ASIAN DISHES 千滋百味

婆娑的热带植物影影绰绰，美丽的海滨之风幽幽吹拂，东南亚风情总是令人神往。独特的热带气候赋予一众香料与食材得天独厚的生长环境。8月，阅览室带您领略跨洲越洋之感，体验东南亚千姿百态的美食文化。

主厨推荐菜蕉叶香茅鳕鱼。被芭蕉叶轻轻包裹的鳕鱼加入绿咖喱膏、椰浆、椰糖和味露耐心烤制，咸甜交错，味道馥郁。洋葱丝、白玉菇、绿咖喱与九层塔的加入令整道菜风味十足，仿佛将食客的味蕾带回东南亚的街头。

前菜星洲水果蔬菜色拉、扒猪颈肉柚子色拉、泰式海鲜青木瓜色拉为您带来清爽开胃的餐前搭配。汤品椰子海鲜汤吊出大海的美味。辛香浓郁的辣味海鲜粉、香醇清甜的椰浆饭，两道马来西亚特色主食带来别样选择。此外还有印式果阿大虾咖喱配奶油饭及印度飞饼、马沙文牛尾咖喱、泰式红咖喱羊腩多道主菜，运用特色咖喱搭配丰富肉类，携来无与伦比的咖喱盛宴。最后，餐后甜品泰式芒果椰汁糯米饭和泰式斑斓椰丝饼，为您带来缤纷夏日的甘甜回味。🍹

STEAK SELECTION 扒类精选

牛排以其鲜嫩多汁的独特口感活跃于餐桌之上。9月，阅览室甄选美国谷饲牛肉，烹饪品质料理，诠释精致生活。

西冷、牛柳和眼肉质地饱满韧嫩，肥瘦相间，经由葱蒜、百里香、迷迭香和黑胡椒腌制调味，激发鲜香灵魂。不同部位的牛排煎烤为不同熟度，切片呈现浅粉、暗红、深棕等多种诱人色泽，轻轻咀嚼，肉汁满溢，醇厚油润，风味尽情释放。

馥郁浓厚的黑胡椒汁、蘑菇汁或红酒汁是享用牛排的上佳搭配，更有法式芥末和辣根丰腴味蕾。时蔬沙拉、鲜炸土豆与柔嫩牛排一起食用，口感丰富，体验更佳。

升温炙烤经典滋味，舌尖体验惬意格调，阅览室邀您静享曼妙时光。🍷