

A TASTE OF ITALY 阅伴览意

意大利饮食文化丰富多彩，烹饪历史悠久，不少经典美食享誉全球。6月，阅览室陪伴您品尝其中两款意大利国民级美食：意大利面和意式烩饭。

主厨推荐自制意面配小青龙虾、番茄及罗勒。手工制作的意大利扁面由优质小麦粉加水 and 鸡蛋搓制而成，酱汁则选用樱桃番茄、茄汁和龙虾汁熬煮，并特别添加帕马森芝士碎提香。精美的摆盘勾起食欲，龙虾肉与意面丰富迷人的口感带领您踏入千变万化的意面世界。

意大利是欧洲的大米王国。意式烩饭，是一道以特色意大利米烩制而成的经典料理。与我们常食用的大米不同，意大利特产的几种稻米含有更多淀粉，能够锁住水分并保持形状，让烩饭外表如奶油般丝滑，内部却保持着嚼劲。此次主厨为您带来什锦蘑菇烩饭配香煎肥肝和红酒汁。牛肝菌、杏鲍菇与蟹味菇炒香的酱料菌香四溢，鸡汤蒸制的意米鲜味升级，香煎肥肝和黑松露更添别样滋味。🍷

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。7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烤鱼。被芭蕉叶轻轻包裹的鲑鱼加入绿咖喱膏、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。🍹