



DURIANMISU

我没打错字，这Durianmisu(\$8.80)可是今年Goodwood Park酒店Durian Fiesta@Deli的新创作。用了espresso, mascarpone芝士及榴槿肉，完全无添加任何酒精。如果“醉”了，完全是因为肉厚味香的O24!除了Durianmisu,还包括新产品Durian éclair(\$5.50),以及其他榴槿“常胜军”，如榴槿泡芙(\$2.20)、榴槿卷(\$7.50)、榴槿可丽饼(\$6)等。

日期 即日起至7月25日 地址 22 Scotts Road
电话 6730 1786



MUST KNOW!

农夫市场

在欧美许多农业小镇，存在着很多农夫市场(farmers' markets)。它其实就是农夫售卖自己农产品的地方。与我们的溜巴刹不同，售卖的农作物属于少量生产，而且多是有机食品。除了可以保障农夫的利益，也能确保你买到最新鲜的食材。有机会到国外旅游，参观当地的农夫市场，可以是认识当地生活民情最快最有意思的方法。

前所未有!

The Pantry的厨神Chef Jane就在Loewen Gardens发起创办本地农夫市场。她召集了各类有机蔬菜商、葡萄酒商、肉类供应商、芝士、鸡蛋和有机面包商等，在每个月的首个星期六，售卖最新鲜食品。你还可以找到很多市面上根本找不到的“自家”做的果酱，甚至是无麸质(gluten-free)蛋糕。

为了制造“大食汇”的画面，The Pantry也在现场举行烹饪示范，并邀请葡萄酒商指导葡萄酒知识。你还有机会在现场看到超大分量的西班牙海鲜饭和肥美大香肠。超奇妙的聚会，好像到了欧美小镇旅游，有得吃有得买有得玩。

地址 75e Loewen Road



新菜色

● 南翔小笼包

本地第二家分行，引进了很多带有上海风味的新菜色。例如红烧狮子头拉查(\$8)及黄金虾仁(\$12.80)。虽然是正宗上海菜，却做了改良，减少油腻和重口味。我喜欢它的上海菜饭(\$7)，炒饭可以很清爽。还有很多绿色的蔬菜。新推出的香辣蟹肉小笼(\$11.80/6粒)，又辣又烫，很有新鲜感。

地址 #04-15/16 City Square Mall
电话 6509 9134



● 煎春丰

爱吃它用纯手工18折的小笼包，下次可以试试辣蟹鲜肉包(\$3.80/3粒)。有微辣的海鲜味，又有肉汁的甜，十足新加坡式肉包。我也很喜欢冻菜靠泥白肉(\$6.80)，白煮猪肉没有一点油腻味，蒜泥酱够香。放进嘴里还冰冰的。新甜点赤豆松糕(\$4/2片)、椰汁西米露(\$3.50)和雪羹(\$6.80)。我最爱后者，有花生香。

地址 #B2-01/02/03, 313# Somerset 电话 6509 6696