



新加坡
新

新加坡

Contents

新加坡一直深受港人喜愛，在這小小的國家，匯聚多元文化和民族色彩，隨著旅遊業的發展，新加坡吃喝玩樂蒲點愈來愈精彩，去年更被 Lonely Planet 選為 2015 年度最佳旅遊國家冠軍。今年適逢新加坡 50 周年國慶，全國上下都會展開一連串活動大肆慶祝，包括藝術節和慶典巡遊等，你又怎能錯過？即刻請定年假飛去新加坡體驗不一樣的旅程啦！

序 P.1

地道美食

海南雞飯	P. 2-3
叻沙	P. 4-5
肉骨茶	P. 6-7
辣椒蟹	P. 8-9
沙撈越	P. 10-11
榴槤	P. 12-13

各區美饌

牛車水	P. 14-18
濱海灣	P. 19-22
烏節路、登普西山	P. 23-26
中峇魯	P. 27-30
小印度	P. 31-33
荷蘭村	P. 34-36

地鐵路線圖 P.37

實用資料 P.38

優惠券 P.39-40

統籌：新加坡旅遊局
製作：新假期創作部
撰文：janet、koey
相片：hong、相關機構
設計：hung
出版日期：2015年1月

備註：本書所有報道均為採訪當日所得資料，內容僅作參考用途，若有價格及資料差異，以有關機構公布為準。

新加坡旅遊局 (STB) 對本刊物的準確性、完整性和實用性概不負責，亦不承擔出版內容造成或與之有關的任何損害、損失、傷害或不便。如有疑問，請向刊物中提及的個別第三方查詢或澄清。

序



香港人與新加坡人同樣熱愛美食。香港人旅遊時，喜歡品嚐當地美食，而新加坡人則喜歡以美食招呼朋友。因此，新加坡美食已經成為兩地人的聯繫橋樑，同時進一步讓香港人更深入地了解新加坡的多元文化以及生活方式。



兩年前，我們推出了《新加坡美食天書》，介紹鮮為人知的地道傳統熟食中心，獲得空前成功，很多香港遊客手執一本天書，吃遍新加坡的熟食中心，樂而忘返。很多香港朋友表示，希望我們再接再厲推出全新版美食指南。有見及此，我們決定推出《新加坡尋味•嘗新》，是次內容，不再局限於熟食中心，介紹的餐廳種類更多樣化，由新派新加坡菜，到地道美食，一應俱全。

本書的上半部分是「6大必食地道美食」，介紹耳熟能詳的新加坡美食，包括海南雞飯、叻沙、沙嗲、肉骨茶、蟹、榴槤；下半部分是「6大必去美食地區」，介紹的餐廳橫跨烏節路/登普西山、牛車水、小印度、中峇魯、荷蘭村/緯壹、濱海灣。由於獨特的地理位置，我們的美食將中西、印度、馬來西亞等多元文化匯聚，新加坡人愛在早上品嚐新加坡傳統咖央多士，中午到印度餐館，晚上則於西餐廳大吃一頓。書中所介紹的餐廳，都是新加坡人摯愛，希望藉此跟香港遊客分享我們的真正口味。展現出新加坡人對保留傳統味道的堅持與執著，但另一方面勇於將傳統注入新元素，演繹出新派風格的創新與靈活性，經過多年變化及革新，完美地將新舊融會，例如辣椒蟹餅，咖央多Cocktail以及融入傳統地道小食的Heritage High Tea。適逢今年是新加坡獨立50周年，全年均有眾多慶祝活動進行，有甚麼比一邊品嚐美食一邊欣賞慶祝活動，更shioh呢！



新加坡旅遊局局長
楊漢忠

傳統食飯球?

早期沿街叫賣的小販為了方便攜帶，以及方便客人進食，會將雞飯捏成飯團，如今已買少見少。

海南雞飯 聞名世界必吃「國菜」

海南雞飯 SG\$3.5(小)、SG\$5(中)、SG\$7.7(大)

以鮮熬雞湯煮過的雞肉和飯，味道格外香濃濃郁。

抵食高質小販檔

天天海南雞飯

來到Maxwell熟食中心覓食的遊客，絕對不會錯過2013年於Hawker Heroes Challenge中大勝Gordon Ramsay的天天海南雞飯！搶眼的藍色招牌一眼就能辨認出來，這裡的飯、雞以至醬汁都加入新鮮熬製的雞湯調味，放入班蘭葉令雞飯更加芳香，雞胸和雞腿肉都同樣嫩滑，所以天天都大排長龍，想避過人潮就唯有趁lunch time前提早用膳！

芽菜魷魚
小SG\$4、大SG\$6

同樣以雞湯煮過，是天天的人氣小菜。

INFO

天天海南雞飯

地址：Stall No. 10 & 11, Maxwell Food Centre, Singapore
電話：+65-9691-4852
營業時間：10am-8pm (星期一休息)
交通：乘 MRT 至 Chinatown 站，步行約4分鐘。
網址：www.tiantianchickenrice.com

Tian Tian Chicken Rice @ Joo Chiat

海南雞飯被稱為新加坡

「國菜」，自20世紀初隨移民潮由

海南人帶到東南亞，一直以來，不但深得國民喜愛，更是一道聞名世界的地道美食！張艾嘉主演的電影《海南雞飯》就是以這道名菜把劇情串連在一起；兩年前，威廉王子和凱特王妃首次到新加坡進行國事訪問，當時網民給威廉夫婦推薦的新加坡美食也是海南雞飯！

多元化美味選擇

文東記

1979年，創辦人程文華先生在牛車水開始經營雞飯生意，至今已由小攤檔擴展成連鎖飯店，經常接待世界各地的旅行團，除了海南雞飯，還有供應廣東小炒和老火湯。文東記的飯選用泰國米，加入爆香的薑蓉和蒜蓉，以鮮熬雞湯明火烹煮，粒粒飯都入味軟綿，即使沒有雞湯送飯都夠濕潤，配上招牌白斬雞及精選小菜份外滿足。

INFO

文東記

地址：399, #401&403, Balestier Road, Singapore
電話：+65-6254-3937
營業時間：11am-4:45pm、5:30pm-4:30am
(星期一至六及公眾假期；星期日及2:30am)
交通：乘 MRT 至 Novena 站，步行約11分鐘。
網址：www.boontongkee.com.sg

Boon Tong Kee

海南雞飯 SG\$4.8

所有醬汁都經過特別秘製，雞飯或伴飯都一絕。

一式三味海南雞飯

威南記

威南記是新加坡有名的餐廳，就連台灣美食節目《食尚玩家》也介紹過。門口的柱子、鐵閘和舊式桌椅都讓人憶起海南雞飯源於hawker food的歷史，餐廳裝潢雖然復古，作風卻非常創新，除了傳統的白斬雞，客人還可點選油雞或燒雞。雞肉以高溫慢煮，經冰水浸過後不易鬆散，雞皮更加爽口，這份美味實在名不虛傳。

INFO

威南記

地址：Marina Square, 6 Raffles Boulevard, #4-102b, Singapore
電話：+65-6333-9830
營業時間：10:30am-10pm
交通：乘 MRT 至 Esplanade 站，步行約3分鐘。

Wee Nam Kee Chicken Rice Restaurant

老闆黃先生表示雞肉煮前經過「按摩」，所以特別入味。

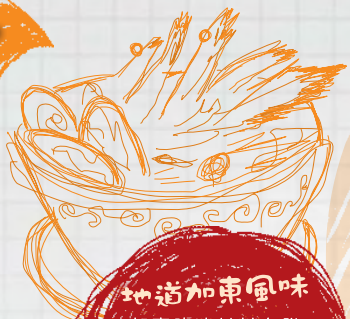
海南雞飯 SG\$5.6

雞飯濕潤適中，有香濃薑蓉味。

文東記總店位於 Balestier，環境寬敞舒適。

黃老闆手起刀落，三兩下就將整隻雞斬好。

原隻雞煮熟後放到冰水降溫，可令雞的質感更加彈牙。



地道加東風味

加東叻沙材料有鮮蝦、魚片、鱸魷、芽菜、豆卜等，還有各種各樣的香料，加上叻沙醬和叻沙葉，味道香濃。

叻沙一般可分咖喱、亞參、東海岸及砂拉越四大派別，湯底和配料各有特色，新加坡則比較盛行咖喱叻沙及亞參叻沙。新加坡加東 (Katong) 不算傳統旅遊區，但區內有多間具口碑的加東叻沙餐廳，要吃正宗加東風味，一定要到這個地方！加東叻沙可歸類為咖喱叻沙，鮮、甜、鹹、辣兼而有之，椰汁辣湯的香濃味道，令人欲罷不能。

叻沙 新加坡口味至正宗

Laksa SG\$4.5(小)、SG\$5.5(大)

湯底加入大量椰漿，配上秘製辣椒醬，味道更富層次。



Roxy Lakes 仍保留爺爺那代的煮法，沒有加入鱸魷。

叻沙老字號

Roxy Laksa

Roxy Laksa 在新加坡叻沙歷史中赫赫有名，早於1952年在加東地區 Roxy 戲院旁擺賣，至今超過60年，由第3代掌舵人繼承。它仍保留著最原始的加東叻沙味道，配料只有魚片、烱蝦及芽菜，沒有加入鱸魷，湯底放入新鮮椰漿、蝦米及秘製香料熬煮，香氣馥郁。一直以來對傳統飲食文化的承傳，更為 Roxy Laksa 贏得新加坡首屆叻沙小販至尊，不少飲食界及商界名人都是它的捧場客。



一到周末就會湧滿到東海岸散步及騎腳踏車的人群，記得預早去霸位。



INFO

Roxy Laksa

地址：Stall 48, East Coast Lagoon Food Village, Singapore

營業時間：10:30am-9pm (星期一至五)，8:30am-9pm (星期六、日及公眾假期)

交通：乘 MRT 至 Bedok 站，轉乘的士，車程約8分鐘。

用湯匙吃更滋味

328 加東叻沙

聞說舊時叻沙麵條剪成短短的，是為了方便上班族可用湯匙舀起來吃，既方便又乾淨。今時今日想一嘗用湯匙食叻沙的滋味，就要幫襯人氣食店328加東叻沙，它的獨有風味連名廚 Gordon Ramsay 都模仿不來，更因而奪得2013年度 Hawker Heroes Challenge 叻沙組冠軍。老闆娘 Nancy 曾當選經典新加坡環球夫人，貌美廚藝高，她毫不吝嗇地分享煮出正宗叻沙的秘訣，湯底除了蝦米碎、新鮮椰漿及辣椒，最重要是加入淡奶以中和辣味，配上口感彈牙的粗米粉最適合不過，將叻沙、秘製辣椒醬及叻沙葉一併撈勻吃更加美味！

INFO

328 加東叻沙

地址：No. 216, East Coast Road, Singapore

電話：+65-9732-8163

營業時間：9am-9pm

交通：乘 MRT 至 Eunos 站，轉乘的士，車程約21分鐘。

網址：www.328katonglaksa.com.sg

煮叻沙用粗米粉最好，不易煮爛，有QQ口感。



Laksa SG\$5(小)、SG\$7(大)

湯底加入淡奶更滑溜，辣味中滲出奶香。



看見牆上一張又一張明星合照，就知328加東叻沙有多受歡迎。

Asia Delight Laksa SG\$7

傳統湯底與創新配料的斬新演繹，共有4種配料組合供客人選擇。



獨特配料打響名堂

馳名結霜橋三輪車叻沙

叻沙一直予人椰香味重、湯頭濃稠的印象，試過馳名結霜橋三輪車叻沙的出品，必定會對叻沙有一番全新見解。老闆經營海南式叻沙已達15年之久，賣點是少用椰漿，更著重湯底本身的鮮味，以乾瑤柱、蠔豉、蝦米及大量蝦殼熬製多個小時，湯頭清澈卻鮮味無比，每一啖都滲著湯料的清甜；另一特色是配料豐盛，大碗裝加入原隻琵琶蝦，每日賣完即止，不想錯過就要早點去排隊！

海南式叻沙比較少用椰漿，吃起來不會膩。



小小的店舖貼滿獎狀和剪報。

INFO

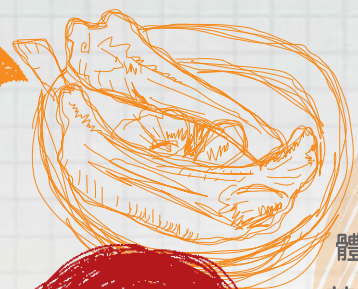
馳名結霜橋三輪車叻沙

地址：Blk531A, #2-66 Upper Cross Street, Hong Lim Market & Food Centre, Singapore

電話：+65-9750-8326

營業時間：11:30am-4pm (星期日休息)

交通：乘 MRT 至 Clarke Quay 站，步行約2分鐘。



星期一例休

新加坡屠房逢星期一休息，沒有新鮮肉骨供應，所以大部分肉骨茶店在星期一都會休息。

中國人有句說話：「吃甚麼補甚麼。」其實「以食進補」的想法，在世界各地的飲食文化都有所體現，新加坡肉骨茶就是一例。相傳肉骨茶最初是為了讓工人補充體力而製作的燉湯，材料包括驅寒的中藥、豬肉及豬骨，有助增加體力、抗風濕及解除疲勞。肉骨茶滋補美味，很快便流傳開來，至今各地烹調肉骨茶的風味亦有所不同。

肉骨茶 邊吃骨肉邊補真

肉骨茶(排骨)SG\$9

湯水胡椒味較重，當地人喜歡配鹹菜，酸味突出，非常醒胃。



超長排骨仔住上

發起人肉骨茶餐館

蔡老先生賣肉骨茶已40年，起初只在咖啡店租個地方販賣，累積一班熟客後在 Balestier 開設首間專門店，客人亦隨之跟過來，如今餐館交由兒女打理，許多中港台及當地明星都經常光顧，牆上滿滿的明星合照就是最好的證據。當地人都愛叫一碗肉骨茶，再配米粉或白飯、油條及鹹菜，每碗湯都有2條足足4.5吋長的排骨，肥瘦均勻，肉汁豐腴，蘸上辣椒醬油加倍好味！

肉骨茶湯包
SG\$20(6包裝)



講到集郵，發起人的確無人能及，牆上的名人明星合照加起來足足超過300張。



發起人肉骨茶餐館

地址：347 Balestier Road, Singapore (New Orchid Hotel)
電話：+65-6352-6192
營業時間：12nn-2:30pm、6pm-2am (星期二休息)
交通：乘 MRT 至 Novena 站，步行約12分鐘。



發起人肉骨茶餐館 Founder Bak Kut Teh Cafeteria



用心製作潮式靚湯

亞華肉骨茶餐室

1973年，魏碧華女士憑著一腔熱血創業，跟妹妹共同研製臻於完美的潮州式肉骨茶，首間店舖始於新加坡第一代組屋區 Outram Park，後因該區被政府徵用遷至 Havelock Road 現址。魏女士堅持只用新鮮食材入饌，就連熬湯及調味用的胡椒粉都經過特別調製，香濃而不嗆鼻，難怪許多熟客都幾代同堂前來品嘗。除了肉骨茶，豬肝豬腰湯和滷豬腳都是人氣之選，值得一試！



亞華肉骨茶餐室

地址：593, Havelock Road #01-01/02, Isetan Office Building, Singapore
電話：+65-6235-7716
營業時間：11am-2am (星期二及四)，11am-3am (星期三、五及六)，11am-10pm (星期日)，星期一休息
交通：乘 MRT 至 Tiong Bahru 站，步行約10分鐘。
網址：www.yahuabakutteh.com



Ya Hua Bak Kut Teh 亞華肉骨茶

魏女士做事認真勤奮，所以餐廳開業不久經已打響名堂。

豬肝豬腰湯 SG\$7

烹調時間控制得宜，豬肝夠粉嫩，豬腰爽口。

肉骨茶湯包
SG\$25(8包裝)



品茗歎「茶」醒醒神

黃亞細肉骨茶餐室

相信香港人對「黃亞細」這個名字絕不陌生，許多 Blogger 和旅遊書都有介紹，它在新加坡共有4間分店。總店經常一大早就坐滿人，有當地人、有遊客，也有在新加坡工作的外籍人士，受歡迎程度可見一斑。這裡的肉骨煮熟後會用湯浸上一段時間，更加入味芳香，想更加享受就要叫壺功夫茶，一邊歎肥美肉骨一邊呷茶，讓茶的甘醇抹去口腔膩感，過一個讓人滿足的早晨。

肉骨茶湯包
SG\$28(8包裝)



滷豬手 SG\$9

豬手入味軟腴，咬起來有嚼勁。

餐廳朝朝爆滿，場面墟口。





起蟹作

另一道與辣椒蟹齊名的菜式：非黑胡椒蟹莫屬，是80年代興起的新吃法，以大量黑胡椒拌炒，相當惹味。

辣椒蟹 拆解身世之謎

辣椒蟹是遊新加坡的必點美食，它的身世眾說紛紜，較普遍的說法是這道菜由50年代新加坡東海岸一間海鮮攤 Palm Beach Seafood 的老闆「發明」，他將斯里蘭卡大螃蟹淋上辣椒湯汁，以大火快炒，辣椒的香與蟹肉配合得天衣無縫。最原汁原味是用手剥著吃，另以傳統麵包或中式饅頭沾辣椒蟹醬汁吃，一點一滴都不浪費！

辣椒螃蟹

傳統辣椒蟹會配炸饅頭吃，香脆可口。



師傅表示辣汁加入南薑、蝦米、小辣椒等，更香更惹味。



幾乎每枱都會 order 螃蟹菜式，換住酒杯慢慢品嘗。

巨輪下的海鮮盛宴

樂天海鮮

新加坡摩天觀景輪 (Singapore Flyer) 是遊客必到熱點，樓下設有美食街及多間食肆，其中樂天海鮮屬於樂天餐飲集團第一間餐館，專門供應具新加坡風味的海鮮料理及中菜。餐廳門口有玻璃酒櫃陳列著各國佳釀，大魚缸養著多種游水水生猛海鮮，室內氣派典雅，室外設有露天雅座，品著酒飲海鮮大餐最好不過。眾多特色佳餚中尤以辣椒螃蟹最受遊客歡迎，此外，餐廳獨創的金沙奶油螃蟹同樣令人愛不釋手。

INFO

樂天海鮮

地址：30 Raffles Avenue, #01-01, Singapore Flyer, Singapore
電話：+65-6336-5101
營業時間：11:30am-3pm、6pm-11pm (星期一至五)，11:30am-3pm、5:30pm-11pm (星期六、日及公眾假期)
交通：乘 MRT 至 Promenade 站，步行約6分鐘。
網址：www.paradisegroup.com.sg

國際推崇海上鮮

長堤海鮮樓

長堤海鮮樓是新加坡最歷史悠久、最有名的海鮮餐廳之一，擁有68年歷史，傳統辣椒螃蟹及蜚聲國際的原創名物黑胡椒螃蟹都是人氣菜式。餐廳以供應物超所值海鮮美食為宗旨，從世界各地引進優質海產，菜式千變萬化，單是烹調螃蟹的方式已超過30種。開業至今，餐廳曾獲頒無數美食獎項，不少海外傳媒都大力推薦，其他必試海鮮料理還包括金絲活龍蝦及燒烤金鳳魚。

INFO

長堤海鮮樓

地址：Next to ECP Burger King, 1018 East Coast Parkway, Singapore
電話：+65-6445-8833
營業時間：11am-3pm、5pm-11pm (星期五、六及公眾假期前夕至12mn)
交通：乘 MRT 至 Kembangan 站，轉乘的士，車程約12分鐘。
網址：www.longbeachseafood.com.sg

流行辣椒螃蟹

辣椒和番茄醬比例恰好處，香辣中帶微甜。

首創馳名黑胡椒螃蟹

長堤首創招牌名菜，蟹肉十足，非試不可。



長堤歷史悠久，人氣高企，連《紐約時報》都有推薦。

辣椒螃蟹

選用足秤斯里蘭卡蟹，入口咬啖肉，鮮甜肥美。



戀戀海洋風

冠華

位於濱海灣花園 Flower Dome 下的冠華海鮮餐館以海洋作主題，用上藍白色主調，配上淺色木地板，牆上掛著舷窗造型的鏡，營造出舒適自然的航海風情，讓人一看就知餐廳主打海鮮料理。這裡有新加坡地道風味的辣椒螃蟹，也有老闆的創意之作咖啡螃蟹，兩者均選用斯里蘭卡蟹炮製，肉質飽滿，無論配上惹味的辣椒汁抑或甘甜的咖啡汁，一樣滋味無窮！

咖啡螃蟹

上枱後淋上咖啡酒一燒，香氣四溢，吃起來有焦糖味。



用餐區開揚明亮，可以欣賞到濱海灣景色。

INFO

冠華

地址：Below Flower Dome, Gardens By The Bay, 18 Marina Gardens Drive #01-10, Singapore
電話：+65-6604 6604
營業時間：11:30am-3pm、5:45pm-9pm
交通：乘 MRT 至 Bayfront 站，步行約9分鐘。
網址：www.majesticbay.sg

何謂Ketupat?

Ketupat即是方形米粽，以椰子葉包裹的糯米飯，傳統馬來西亞沙撈越會跟串燒一同奉上，現在許多串燒店都會將Ketupat切成片狀或粒狀，方便客人食用。

聽說白天吃沙撈越令人燥

熱，所以在新加坡，沙撈越攤販

都是晚上才出動的。新加坡文達街

白天是繁忙的市區，晚上就會變成熱鬧

的「沙撈越街」，提供雞、牛、羊肉串燒，

蘸上特製花生香味的沙撈越醬，一般還可

配合切碎的洋蔥、黃瓜及馬來米糕

(Ketupat)一起吃，令入口的沙

撈味道更分明。

沙撈越 夜當美味串燒小食

豬/雞黑胡椒沙撈越串燒
SG\$6(10串)

黑椒沙撈越乃南道獨有，新加坡只此一家。

只此一家黑椒沙撈越

南道

南道選用成本高的豬腩肉及雞腿肉，並以家傳秘方人手醃製，燒過後肉質依然鬆軟，並且帶有香濃刺激的黑椒味。沙撈越醬汁混入粗幼不一的花生碎，長時間熬煮依然保留粒粒口感，令醬汁吃起來味道更香，備用時用砂鍋滾著，上桌時還是熱騰騰的。

縱然步驟繁複，老闆Tony依然堅持親自醃肉和調製醬汁。

秘製沙撈越醬混入大量花生粒，增添香味及口感。

INFO

南道

地址：Blk 51, Old Airport Road Food Centre, #01-097 Singapore
營業時間：5pm-10:30pm (星期三至五)，12:30pm-10pm (星期六至日)，星期一至二休息
交通：乘 MRT 至 Dakota 站，步行約3分鐘。



Fu Dao Home Made Satay 南道沙撈越專賣店

愈夜愈旺路邊燒

Best Satay

一到夜晚「沙撈越街」的出現就會為老巴剎帶來洶湧人潮，當中以 Best Satay 最具人氣，每日吸引無數遊客慕名前往，更成為各地媒體爭相採訪的對象，皆因老闆娘 Aion 調配的沙撈越汁味道香甜，辣度適中，客人可自選不同份量的套餐，在馬路中心找個座位慢慢享用，感受熱鬧的夜「燒」街道。

INFO

Best Satay

地址：Stall 7 & 8, Lau Pa Sat Festive Market, 18 Raffles Quay, Singapore
營業時間：7pm-1am (星期一至五)，5:30pm-1:30am (星期六、日及公眾假期)
交通：乘 MRT 至 Raffles Place 站，步行約5分鐘。

爐上 keep 住有過百支串燒燒個不停，愈夜愈旺。

雞、牛沙撈越串燒
SG\$12(各10串)

醬汁每日新鮮調製，熱辣辣食最滋味。



老闆娘 Aion 熱情友善，強調對待食物和客人要真誠和認真。

新丹戎特多供應商

Sri Geylang Sate

遊覽濱海灣花園的遊客都愛到園區內的 Satay By The Bay 用膳，貪其菜式選擇多、價錢相宜。Sri Geylang Sate 的招牌非常搶眼，燒烤爐火光熊熊，傳來陣陣煙燻味，原來這家店一直為新加坡航空供應回教餐飲，現場共有7款串燒任君選擇，沙撈越汁看似辛辣，入口卻充滿花生味，毫不嗆喉，難怪不少食客連汁都喝光。

牛/雞/羊沙撈越串燒
SG\$7(10串)

沙撈越醬眼看似偏辣，味道卻很溫和，花生味甚重。

INFO

Sri Geylang Sate

地址：Satay By The Bay (Unit nos 6, 6A, 7 & 7A), 18 Marina Gardens By The Bay, Singapore
營業時間：11am-12mn (星期五至日、公眾假期及前夕至2am)
交通：乘 MRT 至 Bayfront 站，步行約15分鐘。
網址：www.srigeylangssate.com.sg

點餐時講低拾號，燒好後店員就會將食物送到面前。

Sri Geylang Sate 賣的是馬來西亞沙撈越，老闆 Ahmad 是家族生意第二代繼承人。

榴槤

「榴槤」忘返的鮮味

清熱良方

食太多榴槤怕熱氣怎麼辦？
當地人會將鹽放進榴槤殼
加開水拌勻飲用，即可祛除
濕熱，多食幾粒都不怕！



當造榴槤從馬來西亞新鮮進口，買完一定要即開即食才夠痛快！

品嚐得獎果王

阿誠榴槤

新加坡到處可見榴槤踪影，想食上等果王又豈只一條「榴槤街」。今次就為大家介紹 Ghim Moh Market and Food Centre 的阿誠榴槤，一次過可以試齊五大品種，包括貓山王、D24、D13、蘇丹及金鳳。老闆阿誠定期都會親身前往馬來西亞種植場，視察當季榴槤的生長和品質，為客人搜羅最當造榴槤品種，憑藉至真至誠的服務，成為城中熱話，媒體爭相採訪。



早前雷霆881大玩派節目嘉賓鮑汁飛也專誠介紹阿誠榴槤。

老闆阿誠經常星馬兩邊走，只為把最甜美的榴槤帶回新加坡與知音人分享。

INFO

阿誠榴槤

地址：Blk 150A #01-64, Ghim Moh Temporary Market, Singapore
電話：+65-9465-6160
營業時間：1:30pm-8pm
交通：乘 MRT 至 Bouna Vista 站，步行約 10 分鐘。

f Ah Seng Durian

正所謂不時不食，要

吃出食材本身的最佳味道，應該

應時令、按季節。新加坡的榴槤當造

期由3月直至8月，足足有6個月之久，難怪當地被譽為全球第一大榴槤天堂！新加坡

Geylang Road 有榴槤街之稱，攤販擺賣各式各樣的新鮮榴槤，甚麼金枕頭、貓山王、金鳳、紅蝦、豬哥嘴、四腳蛇、D11……

聽過和沒聽過的榴槤品種，應有盡有，榴槤痴必定吃到「榴槤」

忘返。

Durian Crepe SG\$4.3

透薄餅皮包住厚厚榴槤肉，味道甘甜，吃起來幼滑細膩。



Durian Mousse Mini SG\$4.3

特別為小朋友而設計的甜品，加入足料榴槤炮製，面層以繽紛色彩點綴。



榴槤飄香全餐

717 Trading

717 Trading 並非位於遊客熟悉的榴槤街，但當地人都喜歡晚飯後駕車前往吃頓榴槤宵夜。這裡主要出售馬來西亞進口的榴槤，品種視乎季節及產量而定，尤以貓山王和 D24 最得港人歡心，每逢旺季就有各地富商名人出動私人飛機空運榴槤回家。相連舖位是 717 Trading 開設的甜品店，供應各式各樣榴槤甜品，款款足料製作，啖啖都是榴槤肉。如果想將這份美味帶回香港跟摯愛分享，可以到機場3號客運大樓的分店購買，亦可以致電或電郵預訂，離境前於機場自取。

(前) Durian Mochi SG\$3.8、 (後) Durian Puff SG\$2.4

糯米糍和泡芙分別包入貓山王和 D24，吃起來九成都是榴槤果肉，香甜軟滑。



(左) D24、(右) 貓山王

D24 肉質呈奶白色，味道清淡，帶奶油味；貓山王肉質呈金黃色，味道較香甜，回甘悠長。

現場設有座位，客人可以坐下來慢慢享用。

INFO

717 Trading

地址：22 Yio Chu Kang, Highland Centre, Yio Chu Kang, Singapore
電話：+65-6287-7717
營業時間：10am-10pm
交通：乘 MRT 至 Serangoon 站，步行約 10 分鐘。

f 717 Trading



40 多年前，老闆憑實力由小小的榴槤檔口發展成今日的門市，絕對稱得上老行尊，如今和兒子繼續拍住上。



牛車水

新加坡唐人街是早期華人移民聚居地，當時

未有自來水供應，需靠牛車運送食水而被命為「牛車水」。區內建築以店屋為主，仿唐朝建築的佛牙寺是重要景點之一，附近是著名的 Maxwell Food Centre，可以嘗盡各式地道 Hawker food，喜歡新加坡地道美食的話，則可以到去年翻新重開的牛車水美食街。沿途想知道更多關於牛車水的資訊和趣聞，還可於 Smith Street、Trengganu Street、Pagoda Street、Sago Street 及 Kreta Ayer Square 五大區域連接免費 wifi 上網查詢。

Kaya Toast Set SG\$4.8

套餐包括咖央多士加牛油、養生蛋、咖啡或茶，另有奶油糖多士及咖央花生醬多士可供選擇。



一日之計在於晨，就算行程再趕都要醫飽肚才起行。「亞坤」一名在新加坡響噹噹，許多旅客都手執旅遊天書前往朝聖，皆因它的咖央多士至今仍沿用炭火烤製。多士選用麥包，切成薄片，每面都烤到金黃香脆，熱力軟化夾層的咖央醬及厚切牛油，兩者味道配合得天衣無縫。當地人多數會配2隻半生熟的養生蛋，灑些胡椒粉，加入老抽或生抽撈勻來吃，非常過癮，再飲杯南洋咖啡或招牌奶茶，就是一份大滿足的醒晨早餐！

70年不變的情懷

亞坤



Ya Kun Elfin Gift Pack SG\$6、
Ya Kun Kaya Jar SG\$4.8

秘製咖央醬椰子味濃郁，甜而不膩。

INFO

亞坤

地址：Far East Square, 18 China Street, #01-01, Singapore
電話：+65-6438-3638
營業時間：7:30am-7pm (星期一至五)，
8:30am-5:30pm (星期六至日)
交通：乘 MRT 至 Raffles Place 站，步行約5分鐘。
網址：www.yakun.com

f Ya Kun Kaya Toast

Ya Kun Coffee Powder (500g) SG\$10

咖啡粉用醇厚的 Robusta 咖啡豆研磨，飲完還可以買一包做手信。



撞茶過程可以令茶葉受熱均勻，味道更醇厚香滑。



麵包切半再以炭火烤成多士，格外鬆脆。

走進 Labyrinth 就如進入一個令人迷惑的世界，永遠猜不透眼前食物到底蘊藏甚麼玄機，你以為雪葩要配甜品，它卻伴隨主菜登場；你以為小籠包是點心，它卻成為一道甜品，每道菜總教人喜出望外。老闆兼主廚 Han 形容烹飪過程是一場實驗，他們將新加坡地道菜拆解，再以全新方式包裝演繹，每日都不斷鑽研和嘗試，定期推出新菜式，希望能將地道美食推至更高、更遠的層次，繼續欺騙客人的眼睛，同時為味蕾帶來熟悉的傳統味道。



Chendol Xiao Long Bao

外皮加入斑蘭葉煮成綠色，包裹椰糖冰、仙草及紅豆蓉，做成翠綠小籠包外形的冰凍甜品。

食趣實驗工房

Labyrinth

Labyrinth Chili Crab

改用軟殼蟹炸至香脆，辣椒汁做成雪糕，再配以炸饅頭碎及蟹肉泡沫同食。

座位以吧台為主，等食期間可以欣賞大廚的精湛廚藝。



Satay Ribeye

澳洲肉眼配肥美鵝肝，令沙嗲小食頓時升價十倍。

INFO

Labyrinth

地址：5 Neil Road, Singapore
電話：+65-6223-4098
營業時間：12nn-2:30pm、
6:30pm-10:30pm (星期一休息)
交通：乘 MRT 至 Chinatown 站，步行約4分鐘。
網址：www.labyrinth.com.sg

f Restaurant Labyrinth

吧枱座位可以欣賞到 Bartenders 為客人調製各款 Cocktails，盡收視覺之娛。



Kaya Toast SG\$21

自製咖央醬瓶盛載富新加坡色彩的 Cocktail，放上一件烘得鬆脆的咖央多士，配搭新鮮。



神秘之王薈欠聖地

Bitters & Love



INFO

Bitters & Love

地址：36 North Canal Road, Singapore
電話：+65-6438-1836
營業時間：6pm-12mn (星期一至四)、
6pm-2am (星期五至六)，星期日休息
交通：乘 MRT 至 Clarke Quay 站，步行約2分鐘。
網址：www.bittersandlove.com

f Bitters & Love

Bitters & Love 經常會舉辦不同主題的派對，店員和顧客可以大玩 dress code，打成一片。

Tragically Hip SG\$26

遠從冰島直送的 Handcrafted Reyka Vodka，倒入 Iceball 保持低溫，冰涼透心。



跟著地圖

走到 North Canal Road 36號，看不見 Bitters & Love 招牌，也找不著有吧枱的店，疑惑之際，發現原來佈置得乾淨俐落的 Shoebox Canteen 其實別有洞天，一道玻璃屏風之隔，充滿個性

型的格酒吧 Bitters & Love 正隱藏在背後。酒吧的設計概念源於打造一間 dream bar，店內擺放著店主周遊列國搜尋回來的紀念品，皮質梳化、木製家具和假葉裝飾營造自然舒適的氣氛。餐廳供應的小食及 Cocktail 亦充滿特色，既有傳統新加坡的味道，也有創新的雞尾酒特飲。

Ann Siang Road 一帶近年成為潮人熱點，五、六十年代舊式房子外表依舊，但內裡大多都已翻新成食肆、酒吧、型格小店或精品酒店，主打現代東南亞菜的 Ding Dong 便是其中之一。菜式以東南亞料理為藍本，加入現代烹調手法處理，賣相創新，味道仍保留原有特色，此外，大廚喜歡將味道 mix and match，一道菜可能同時吃甜、酸、辣，複雜卻配合得恰到好處，有種說不出的平衡。

餐廳設計、食物以至 Cocktail 都充滿東南亞風情。



傳統美食變奏 Cook

Ding Dong

Asam Pedas Salted Barramundi With Okra & Baby Eggplant SG\$20

加入亞參味道，比傳統做法多了一重酸辣味，茄子以90℃慢煮20分鐘，入味得來依然彈牙。



Homemade Pancake With Spiced Pork Minced & Kaffir Lime Yogurt SG\$15

香料令肉碎味道更突出，伴以乳酪調成的醬可去除膩感。



Homemade Miso Tofu, Daikon & Ginger Salad With Japanese Dressing SG\$15

日本醋、麻油及醬油混合成日式醬汁，甜甜酸酸，與手工豆腐的清雅相映成趣。

INFO

Ding Dong

地址：23, Ann Siang Road, Singapore

電話：+65-6557-0189

營業時間：12nn-3pm、6pm-12mn (星期日休息)

交通：乘 MRT 至 Chinatown 站，步行約5分鐘。

網址：www.dingdong.com.sg



Ding Dong



濱海灣

濱海灣近十年發展迅速，

Gardens By The Bay、Singapore

Flyer、藝術科學博物館等地標都屹

立於此，附近還有多間5星級酒店如金

沙酒店、Fullerton Hotel 及 Raffles Hotel

等，新加坡第2個郵輪碼頭亦選址濱海

灣。每逢除夕國慶日，一幕幕璀璨煙

花及精彩匯演都在此上演，當地

人和遊客例必爭相到訪。

濱海灣金沙酒店於2010年落成，樓高57層，是高人一等的全新地標。酒店共有5間由星級名廚開設的餐廳，位於頂層空中花園的Sky on 57就是唯一Made in Singapore的代表，由新加坡籍國際名廚Justin Quek打理。Justin曾於法國多間知名餐廳及酒店學習廚藝，

擅長融合法國菜和亞洲菜，因此Sky on 57主打中西合璧的Fusion菜。身處離地200米的空中餐廳，壯麗景觀一覽無遺，細意品嚐實相精緻的時令菜式，來一杯Cocktail放鬆心情，絕對稱得上奢華Fine dining體驗。



餐廳採用全落地玻璃設計，可以360度飽覽濱海灣及城市美景。



Wok Fried Maine Lobster In Asian Black Pepper Sauce

胡椒味帶出龍蝦的鮮甜，同時滲出濃郁的辛香。



French Oyster In Ginger Flower Dressing And Egg Custard, St. Barbara Sea Urchin And Tomato Consommé Jelly

法國生蠔鮮甜肥美，薑花汁氣味芳香，與生蠔同吃感覺清新；蒸蛋加入海膽及魚子令味道更添一份鮮味。

INFO

Sky on 57

地址：Sands SkyPark, Hotel Tower 1, Level 57, Singapore
電話：+65-6688-8857
營業時間：7am-12mn
交通：乘 MRT 至 Bayfront 站，步行約1分鐘。
網址：www.marinabaysands.com



大地色系、雲石桌面、木家具和花磚，通通讓人有回到過去的感覺。



(前)Puloh Hitam Pudding、(後)Goreng Pisang

Puloh Hitam即黑糯米粥，主要材料有椰漿和黑糯米，大廚把它改良成黏糯的布甸，配以椰子雪糕，口感更特別更有嚼勁。

Raffles Hotel建於1887年，是新加坡最具代表性的酒店之一，充滿殖民地色彩，純白色外型盡現維多利亞式建築風格，不少遊客都愛到此一遊。Ujong於去年4月進駐酒店，設計概念源自20年代娘惹咖啡店，玻璃桌下陳列著各種與娘惹文化息息相關的物品。為展現新加坡多元文化的一面，大廚以創新手法及珍貴食材呈現地道美食，例如腸粉配鵝肝醬及大蝦叻沙，派頭十足。

升級版傳統滋味

UJONG @ Raffles

Pandan Chicken

去骨雞塊加入香料醃製，再用斑蘭葉包住炸香，肉嫩汁豐。



INFO

UJONG @ Raffles

地址：328 North Bridge Road, Raffles Hotel Arcade, #01-10, Singapore
電話：+65-6635-6502
營業時間：10am-10pm
交通：乘 MRT 至 City Hall 站，步行約3分鐘。
網址：www.ujong.sg

[f Ujong at Raffles Hotel](#)



Laksa

叻沙實為代表性的娘惹美食，Ujong當然也有供應，湯底加入亞參，辣中帶酸，配料以大蝦取代，更富口感。



(前)Lobster Kueh Pie Tee、(後)Chee Cheong Fun With Foie Gras

Kueh Pie Tee屬於娘惹開胃點心，酥皮杯盛載炒香的蘿蔔絲和蛋碎，面層是醃過的龍蝦粒；另一道腸粉配秘製鵝肝醬同樣為改良版點心，是Ujong招牌菜式。

空中花園歎美酒佳餚

Sky on 57

Pandan Parfait

斑蘭雪糕、椰糖及西米的配搭，加上爽脆青蘋果絲，酸酸甜甜，最適合做飯後甜品。



JQ's Signature Xiao Long Bao In Superior Broth

豬肉混合鵝肝做餡，上面分別放上西班牙火腿絲、松露和金箔，更顯珍貴。





餐廳以淺色作主調，在這裡享用下午茶倍感高貴優雅。

昔日，The Clifford Pier是新加坡重要港口，來自不同地方的新移民都會在此上岸，晚上碼頭會懸掛紅燈籠引導船隻前進，所以又有「紅燈碼頭」之稱，對上一輩尤有意義。如今碼頭已活化成酒店餐廳，把原有外貌、拱型設計以至標誌性的人力車一一保留下來，再重新粉飾一番，設計上更顯瑰麗堂皇。具新加坡特色的Heritage Afternoon Tea共有16款鹹甜地道美食任君選擇，現場有live music演出，悠然自在，絕對是首選afternoon tea聖地。

「新」式下午茶

Clifford Pier



Wagyu Beef Rendang

特選上乘日本和牛，入味軟腴，配搭酸醃菜特別開胃。

Two Generations of Rickshaw Noodles

一道拉車麵包含傳統風味及創新版本，前者配湯，後者則以豬肉及溫泉蛋製成辣撈麵。



Singapore Heritage Afternoon Tea

三層架放著自選新加坡地道美食，還有傳統特色飲品如拉茶及充滿玫瑰芳香的Bandung，傳統與浪漫兼備。



Clifford Pier

地址：The Fullerton Bay Hotel Singapore, 80 Collyer Quay, Singapore

電話：+65-6597-5266

營業時間：12nn-2:30pm (午餐)、3:30pm-5:30pm (下午茶)、6:30pm-10pm (晚餐)

10pm-12mn (宵夜，星期五及六至1am)

交通：乘MRT至Raffles Place站，步行約3分鐘。

網址：www.fullertonbayhotel.com



烏節路、登普西山

來到新加坡

Shopping，烏節路

是必然之選。整條

街都是形形色色的

購物商場，最有名的

非ION Orchard購物中心莫屬，除了設有Art Gallery及展望台，還有多個國際品牌匯聚於此，吃喝玩樂應有盡有。

喜歡與眾不同的手工藝品、時裝及潮流物品，可以到新興的Orchard Gateway或Orchard Central商場發掘當地

設計師的創意傑作。或者到距離烏節路不遠的登普西

山 (Dempsey Hill)，尋找遠離繁囂的世外桃源，

欣賞美不勝收的大自然美景。

沿著小徑來到 PS. Cafe，感覺有點像歸隱田園，四面都被綠樹環繞，全落地玻璃設計讓人與大自然更加親近，營造舒適愜意的度假心情。總廚 Chris 是澳洲人，食物都以澳洲家庭菜為基礎，簡單卻令人回味無窮，尤其份量十足的松露薯條，沾滿巴馬臣芝士及香芹，散發陣陣松露酒油香，愈食愈滋味，幾乎是每一枱的必點小食。趁著假日遠離煩囂，躲進 PS. Cafe 懶洋洋地放空，享受片刻寧靜，實在人生一大樂事。

氣氛舒適寧靜，吸引很多年輕人前來度過悠閒週末。



鬧市裡尋幽探秘

PS. Cafe

Chocolate Nut Doorstop SG\$16

由 Brownie、果仁夾心及 75 度朱古力慕絲組成，甜而不膩。



PS. Burger SG\$29

選用優質牛肉，製成吋厚的漢堡，加上溶化的芝士，香軟多汁。



PS. Truffle Shoestring Fries SG\$15

人氣 No.1 小食，大份松露薯條加入芝士及香芹，鹹香惹味。



PS. Cafe

地址：28B Harding Road, Singapore
電話：+65-9070-8782
營業時間：11:30am-12mn (星期一至四，星期五至 2am)，
9:30am-12mn (星期六，星期日及公眾假期至 2am)
交通：乘 MRT 至 Orchard 站，轉乘的士，車程約 10 分鐘。
網址：www.pscafe.com



(左) PS. Steak SG\$32、 (右) PS. Gado Gado SG\$25

400 日穀飼西冷牛肉粉嫩新鮮，每一口都咬到鮮美肉汁，點菜時記得向職員說明牛肉要幾成熟。

做律師高薪厚職，夫復何求？Willin 卻放棄這份無數人夢寐以求的工作，毅然投身飲食界做老闆，為的只是一個夢想。餐廳跟一間酒店相連，但設計風格截然不同，幾何圖案組

成鳥巢形狀貫穿用餐區，寓意餐廳「築巢」於酒店內，食物以現代新加坡菜為主。Willin 在英國留學期間，因思念家鄉美食而下廚，受食材所限經常都會 mix and match，久而久之對烹飪累積一定經驗和認識。Willin 重視食材的品質，希望客人享用到食物的原汁原味，餐廳另一特色是大廚會按照客人的喜好決定菜式，用當日的新鮮食材炮製美食，為客人奉上度身訂造的驚喜。



Pomelo Salad With Tiger Prawns & Frozen Coconut Dressing

沙律醬做成雪糕球，吃起來冰冰涼涼。

誠意打造新派菜

Wild Rocket

Wild Rocket 的菜式雖然混合了中西元素，但依然會保留新加坡傳統的味道。



Wild Rocket

地址：10a Upper Wilkie Road, Hangout Hotel, Singapore
電話：+65-6339-9448
營業時間：12nn-3pm、6:30pm-10:30pm (星期一至五)，
12nn-4pm、6:30pm-10:30pm (星期六)，星期日休息
交通：乘 MRT 至 Little India 站，步行約 5 分鐘。
網址：www.wildrocket.com.sg



Chili Crab Cake

蟹餅全以蟹肉製成，入口有 2 種蟹肉的口感，沾上略帶甜味的辣椒蟹醬更加滋味。

Matcha Sugi Cake With Homemade Coconut Ice-cream

Sugi Cake 是歐亞人士聯婚的必備甜品，放上百分百椰奶製成的雪糕，正好平衡綠茶甘味。



Pidgin 意指皮欽語，由不同語言混合而成，方便沒有共同語言的人互相交流，Pidgin Kitchen & Bar 就是透過混合中西飲食文化，讓來自不同背景的人在餐桌上建立起共同語言。為了塑造饒富趣味的餐飲體驗，大廚 Kenny 和老闆食遍東南亞，從中汲取靈感，再以另類手法演繹為人熟悉的經典美食。油封鴨 (Duck Confit) 是 Pidgin 的鎮店之寶，靈感源自北京填鴨，傳統用荔枝木燒以增添果香，大廚就用荔枝肉、荔枝水及荔枝酒熬成醬汁，鴨肉蘸上後同樣達到異曲同工之妙。

(前) Duck Confit SG\$32、
(後) Rojak "DJ Jerry" SG\$22
鴨脾乾醃一日再放入83℃熱水煮12小時
肉汁被完全鎖住，焗過後肉質依然嫩滑。



玩味廚房

Pidgin Kitchen & Bar



Pidgin 位於環境清幽的 Dempsey Hill，風格摩登時尚。

Quinoa SG\$15

藜麥飯混合紅米和白米，加入番茄及斑蘭葉高溫烹調，地道得來帶地中海風味。



Thick Cut Brioche Toast With Ice Cream SG\$15

選用牛油味重的厚切麵包，加入斑蘭葉及椰糖做成富新加坡特色的西多士，配綠茶味雪糕份外清香。



Pidgin Kitchen & Bar

地址：7 Dempsey Road 01-04, Singapore

電話：+65-6475-0080

營業時間：5pm-12mn (星期一至二)，
12nn-12mn (星期三至四，星期五至1am)，
11am-5pm (星期六，星期日及1am)

交通：乘 MRT 至 Orchard 站，轉乘的士，車程約10分鐘。

網址：www.pidgin.sg



中峇魯

中峇魯屬於新加坡最早期的公共屋村，曾褪色一時，直至2003年成為法定古蹟後再度引起當地人關注，慢慢發展成時尚專區。區內部分舊商店依然保留下來，同時有不少新派咖啡店、特色餐廳及設計小店進駐，為區內注入新元素，許多年輕人都愛趁周末到中峇魯歎咖啡、逛潮店，或到酒吧暢飲歡聚。

近年Tiong Bahru區不斷革新，許多舊建築都變成特色小店。The Dispensary前身為近百年歷史的藥行，空置了十多年，直到2013年才改建成咖啡店。店主特別重視文化保育，所以把藥行原有的古董及舊家具保存下來，放在店裡供客人回味過去點滴，水吧位置仍保留著近2米高的百子櫃，咖啡師會用中藥秤量度咖啡豆份量，舊器新用，相當特別。店內供應的食物全部每日新鮮製造，不得不提純手工製的娘惹千層糕，鬆軟煙韌，是The Dispensary的招牌甜點。

(前)Blueberry Almond Cheesecake SG\$6.5、
(後)Latte SG\$5

蛋糕用料十足，入面全是大大粒新鮮藍莓，略帶酸甜，甜而不膩。



藥材金甫 hae 美款咖啡

The Dispensary



(前)Pineapple Tarts SG\$4.5、(後)Oat Flakes Cookies SG\$3.5

Pineapple Tarts不但外形似菠蘿，連餡都有滿滿的菠蘿果肉，感覺有點像鳳梨酥。

制服上印有店員的職位，認住件衫就知道需要邊位幫忙。



The Dispensary由外到內都保留了藥行的原貌，見證著時代變遷。

INFO

The Dispensary

地址：69 Tiong Bahru Road, Singapore

電話：+65-6536-0225

營業時間：9am-9pm (星期日至四)，9am-10pm (星期五至六)

交通：乘 MRT 至 Tiong Bahru 站，步行約20分鐘。

網址：www.thedispensary.com.sg

Kueh Lapis SG\$1.8

傳統娘惹千層糕，全人手逐層鋪上，極考心思。



酒吧混合西式摩登元素及東南亞風情，在區內別樹一格。

室外用餐。餐廳供應過百款酒，定期都會推出優惠價銜街坊，食物亦同樣出色，有新加坡式 Tapas、沙律、小食、主菜及甜品等，現場還有 DJ 打碟炒熱氣氛，多部大電視直播球賽，因此不少上班族都喜歡放工後過來 Happy hour。

Happy Hour 新蒲點

Tiong Bahru Bar

Deep Fried Chicken Skin SG\$6

醬汁以黃薑、辣椒、蝦醬及青檸汁調製而成，酸酸辣辣，跟炸過的雞皮非常搭配。

Chili Crab Dip With Mantou SG\$14

饅頭炸得酥脆，內層依然鬆軟，一口一件，方便沾上辣椒蟹醬品嚐。



Crispy Fried Fish Skin SG\$8

炸魚皮可蘸黑醋或蒜泥蛋黃醬，兩款配搭一樣可口。

Luncheon Meat Chips or Fries SG\$8

薄透的手切午餐肉炸至乾身，沾上番茄醬更加開胃。



INFO

Tiong Bahru Bar

地址：3 Seng Poh Road, Singapore

電話：+65-6438-4380

營業時間：5pm-1am

交通：乘 MRT 至 Tiong Bahru 站，步行約20分鐘。

網址：www.tbb.com.sg



Tiong Bahru Galicier 在新加坡甚具名氣，老闆陳先生自11歲開始接觸糕餅製作，自此結下不解緣，15年前和太太開設屬於兩小口子的店，所有糕餅都是人手製作，為了保持成品質素，每日都要走訪多個市場搜羅新鮮食材，並堅守不添加防腐劑及香精的原則。娘惹糕點是目前 Galicier 最暢銷的產品，店內也有售賣曲奇和蛋糕，其中以斑蘭蛋糕最受歡迎，下次想買手信送禮，不妨來一趟 Tiong Bahru，把這份傳統滋味帶回家與摯愛分享。

經典娘惹糕點

Tiong Bahru Galicier Pastry

斑蘭蛋糕

製作蛋糕時加入新鮮斑蘭葉，翠綠馨香，因為沒有添加防腐劑，3至4天內食用為佳。



雞肉糯米卷

雞肉加入蝦米及辣椒炒過，用香蕉葉包住糯米和雞肉蒸熟，香氣四溢。

老闆陳先生堅持重質不重量，縱然生意再好再忙都要親自監督控制食物質素。



傳統娘惹糕點

口味包括香蘭木薯、卡穗糕、原木薯及椰子糖西米糕，口感煙韌，色彩豐富。

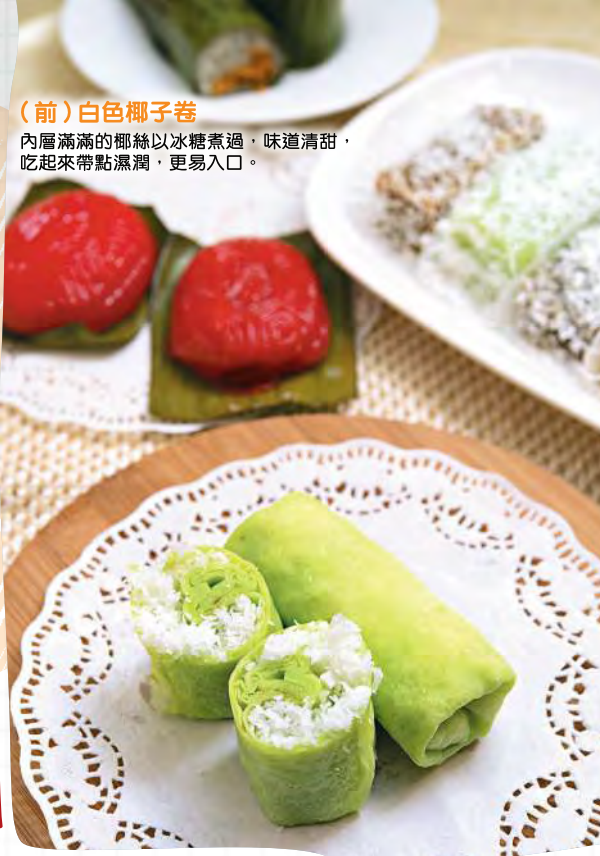


Tiong Bahru Galicier Pastry

地址：Blk 55 Tiong Bahru Road, #01-39, Singapore
電話：+65-6324-1686
營業時間：10am-9pm (星期一休息)
交通：乘 MRT 至 Tiong Bahru 站，步行約20分鐘。

(前) 白色椰子卷

內層滿滿的椰絲以冰糖煮過，味道清甜，吃起來帶點濕潤，更易入口。



小印度

小印度區的建築色彩斑斕，既充滿活力又有神秘感，

印度廟就是區內的特色建築之一，當中又以維拉瑪卡里亞曼興都廟 (Sri Veeramakaliamman Temple) 及斯里尼維沙柏魯瑪興都廟 (Sri Srinivasa Perumal Temple) 最受遊客歡迎。這裡還有許多古老商店及小攤檔，如售賣香料鮮花的小巷、歎印度薄餅拉茶的餐廳及衣物雜貨齊備的百貨公司。想進一步體驗印度的風俗文化，不妨入住區內的精品酒店，感受小印度日與夜的變化。



餐廳設計以家為理念，充滿鄉村小屋的味道。

接觸過 Bryan 和 Petrina，不得不佩服他們對食物的執著和熱誠。Morsels 選址在小印度區，因為附近有很多菜市場，方便每日購買新鮮食材入饌，餐廳一室田園風擺設，「木」主題設計貫穿整間餐廳，牆上掛著他們旅途中拍攝的風景照。Bryan 和 Petrina 崇尚自然和健康飲食，醬料、醃菜以至茶葉都親自製作，務求為客人呈上最天然有益的食物，由視覺到味覺都能充分體現家的味道。

田園風家庭料理

Morsels



Steamed Clams, Fig Broth, Homemade Kim Chee, Pickled Wakame SG\$22

湯底加入大量蜆肉和無花果，清甜味美，泡菜亦令鮮味更加突出。



Petrina 和 Bryan 同樣熱愛旅行，菜式靈感都是來自遊歷中吃過的食物。



Smoked Lamb Riblets, Cherry Fig BBQ Sauce Burnt Corn, Barley, Charred Seasonal Vegetables SG\$32

羊肉以蘋果木煙燻6小時，外皮煙韌，肉質依然嫩滑多汁，並帶有陣陣幽香。

INFO

Morsels

地址：35 Mayo Street, Singapore

電話：+65-6396-6302

營業時間：6pm-10pm (星期一休息)

交通：乘 MRT 至 Bugis 站，步行約7分鐘。

網址：www.morsels.com.sg



Morsels



餐廳樓高2層，擺設和家具均是特別訂造或從外國入口，吊扇、撥盤電話、剝落牆身等，既富20年代工業味道又有家的感覺。

Pork Belly SG\$15

腩肉層次分明，以秘製辣椒醬醃過，味道濃而不膩，佐酒一流。



擋不住的 Craft Beer 魅力

The 1925 Microbrewery & Restaurant



Crispy Egg Aglio Olio SG\$16

中西合璧 Fusion 意粉，鬆脆的炒蛋絲與傳統 Aglio Olio 意粉配搭得宜，辣辣地十分惹味。

INFO

The 1925 Microbrewery & Restaurant

地址：369 Jalan Besar, Singapore

電話：+65-6294-9215

營業時間：10am-12mn (星期一至六)，10am-10pm (星期日)

交通：乘 MRT 至 Farrer Park 站，步行約5分鐘。

網址：www.the1925.com.sg



The 1925 Microbrewery & Restaurant



Craft Beer 直接在餐廳裡釀製，經常都會調製新口味，讓客人 keep 住有新鮮感。



(前起) Beef Paddle SG\$28、Yellow Van、Small Monster

Yellow Van 和 Small Monster 分別屬於 Pale Ale 及 IPA，前者味道先甜後回甘，後者苦味較重，同時滲著濃濃的啤酒花香。



荷蘭村

荷蘭路以早期居住在此的著名建築師 Hugh Holland 命名，後來該區直接被稱為荷蘭村。這裡可說是新加坡的縮影，到處都是音樂廳、高級餐廳、酒吧及咖啡店，中心有座大風車，散發著悠閒的歐陸風情，是旅居新加坡的外籍人士最喜愛流連之地。另外還有濕貨市場、荷蘭路購物中心及古玩店。行程中預留一天到荷蘭村尋寶，確是不錯的選擇。

之所以以 2am 命名，因為餐廳營業至凌晨 2 時，創辦人 Janice Wong，曾在法國藍帶學做甜品，更是一位出色的畫家，她希望透過食物讓人與藝術得以互動，於是將兩者結合，創作畫般優美的甜品，既富欣賞價值，又可滿足口福之欲，除了甜品，餐廳亦提供小食及 Wine pairing 服務。店裡每個角落都是 Janice 的心血結晶，有親手繪畫的油畫，也有人手製作的餐具，更意想不到是卡位桌面的圖案以朱古力繪畫，用得又食得。

流線形原木長枱實用之餘，更為餐廳增添雅致感覺。



Foie Gras Mushroom Garden SG\$16
以鵝肝、蘑菇、魚子等堆砌成花園，鮮艷奪目。

咀嚼藝術

2am: dessertbar



Purple SG\$17

結合多款紫色食材，包括紫薯、黑加侖子、薰衣草等，酸酸甜甜，零害清新。



2am: dessertbar

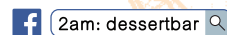
地址：21A Lorong Liput, Holland Village, Singapore
電話：+65-6291-9727

營業時間：3pm-2am (星期二至五)，

11am-2am (星期六至日)，星期一休息

交通：乘 MRT 至 Holland Village 站，步行約 1 分鐘。

網址：www.2amdessertbar.com



Shades of Green SG\$15

椰糖斑蘭吉士、椰子慕絲及開心果海綿蛋糕口感軟綿，加入開心果碎口感更富層次。



枱面的花紋全部由 Janice 親手以朱古力繪畫，成為餐廳一大亮點。



Rochester Park一帶的維多利亞式建築經已陸續翻新，成為各式各樣的特色小店。



殖民時期，Rochester Park屬於英軍官邸區，屹立著大大小小充滿異國風情的別墅，英軍撤出後人去樓空，政府就開始活化該區，把建築物原幢保留下來，改作其他用途，於是陸續出現各類特色餐廳，號稱新加坡最美的 Starbucks 也是坐落於此。全白色 Starbucks 樓高兩層，隱身在茂密綠林中，清幽寧靜，學生哥都喜歡到上層溫習讀書，白領一族則會選擇陽台或室外位置，享受陽光下的悠閒午後。其他分店的食物及飲品都可在此享用，而這裡更有獨家發售的素描馬克杯，杯上印有 Rochester Park 店的外觀和名字，已成為遊客必定入手的紀念品！

當英式建築遇上美式咖啡店

Starbucks

附近環境清靜，學生們都愛選擇上2樓雅座溫書。



限量版馬克杯 SG\$20.9
Signature Hot Chocolate SG\$7.2
Creamy Chicken Puff SG\$4.8

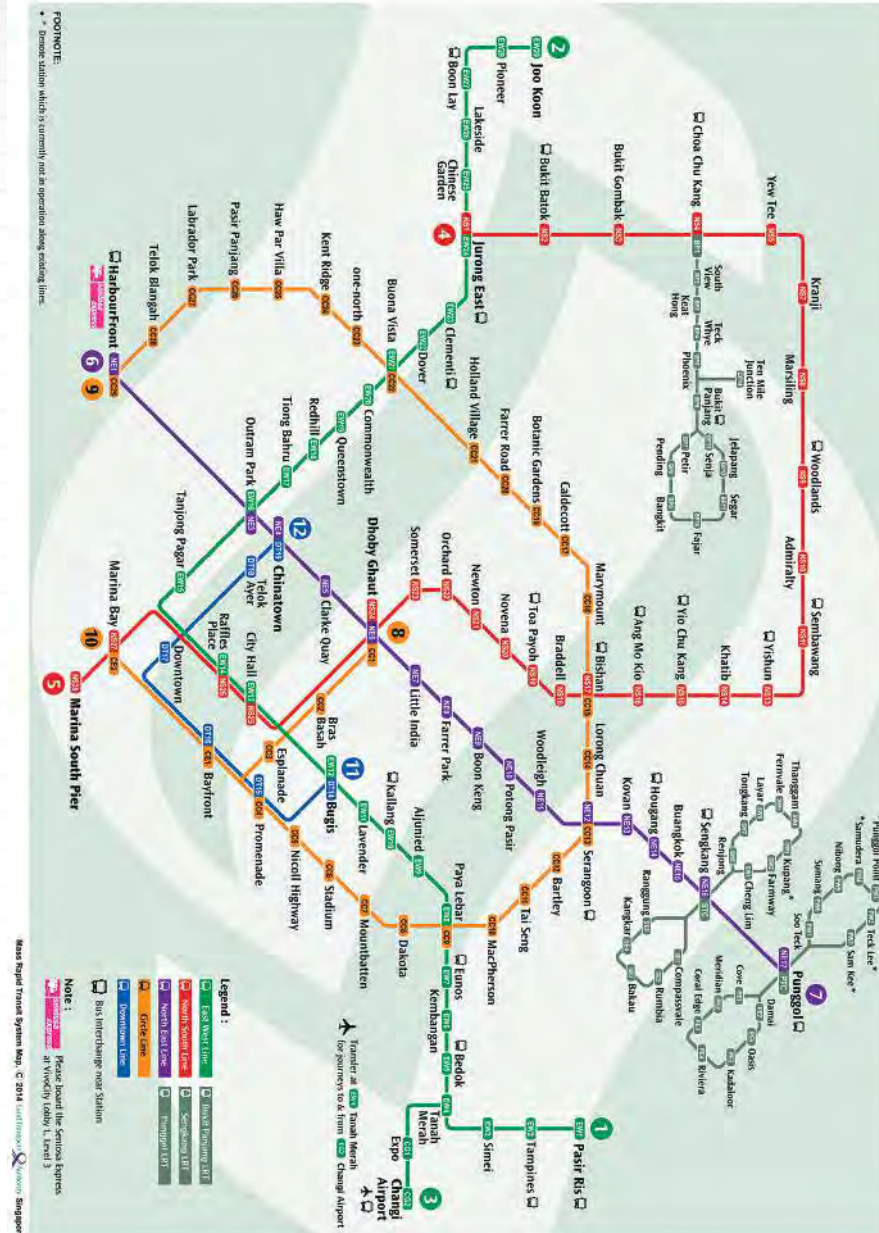
難得來到新加坡最美 Starbucks，當然要買番隻由名設計師為 Rochester 分店特別設計的限量版素描馬克杯留念！



Starbucks

地址：37 Rochester Drive, Singapore
電話：+65-6684-8538
營業時間：7:30am-11pm (星期五、六及公眾假期前夕至12mn)
交通：乘 MRT 至 Buona Vista 站，步行約5分鐘。
網址：www.starbucks.com.sg

f Starbucks Singapore



MRT | LRT

System map

入境資料

特區護照、BN(O)或CI持有人(需注意必須有至少6個月有效期)均享有免簽證入境,有效逗留期限為2星期至1個月。

年滿11歲的特區護照持有人,凡於登記前12個月內曾到新加坡3次或以上,並在當地沒有不良紀錄,即可於新加坡樟宜機場、兀蘭關卡、大士關卡或新加坡移民與關卡局大樓登記使用自助出入境檢查服務。詳情請瀏覽新加坡移民與關卡局網站 www.ica.gov.sg。

旅遊查詢

新加坡旅遊局官方網站內有詳盡旅遊資訊,詳情可瀏覽:

www.yoursingapore.com

新加坡旅遊局香港辦事處

地址: 香港銅鑼灣時代廣場1座30樓3011室
電話: 2598-9290



YourSingapore

通訊方法

新加坡使用的流動電話網絡為GSM900及GSM1800,3間流動電話公司,包括SingTel、M1及Starhub,均有售流動儲值卡,可於機場或市內便利店購買。而新加坡的國際電話區號為+(65)。入境新加坡後,如手機設有國際漫遊服務,便無需撥打+(65)。

機場交通

1. **地鐵**: 地鐵(MRT)東北線的首站是Changi Airport CG2站,往市中心Orchard NS23站,車程約27分鐘,車費SG\$2,價錢最相宜。
2. **機場巴士**: 24小時行走的機場巴士,提供從樟宜機場至市中心各大酒店的載送服務。每15至30分鐘一班,每位收費SG\$9,可於機場1、2及3號客運大樓櫃台購票。
3. **的士**: 樟宜國際機場距離市中心約20公里,乘的士約30分鐘車程。每個客運大樓都有的士站,的士24小時行走,但機場行走部分地區要收附加費。

貨幣及兌換

新加坡法定貨幣為新加坡元(SG\$),兌換率約為SG\$1=HK\$5.86。於機場、牛車水及烏節路等均能找到銀行及兌換店,匯率及手續費因店而異。為節省抵埗後兌換時間,可考慮在港銀行兌換。

退稅

到任何一間參與退稅計劃的零售店購物,並在一天內消費滿SG\$100或以上(不超過3張收據),便可享受有7%的消費稅(GST)退稅(退稅款項中或將扣除手續費)。了解更多旅客申請退稅的條件及手續,可瀏覽新加坡國內稅務局網站 www.iras.gov.sg/irashome/default.aspx。

氣候

新加坡屬熱帶氣候,四季如夏,全年平均溫度介乎攝氏23度至31度。11月至1月為雨季;4月至7月屬較炎熱的月份。

宗教

86%人口有宗教信仰,包括佛教、道教、基督教、天主教、印度教及伊斯蘭教。

時間

與香港並無時差

電壓

200V-240V, 20Hz, 與香港一樣使用三腳方形插頭。

尊貴雲端饗宴



新加坡航空新型波音777-300ER新一代商務艙



由9位國際知名主廚組成「新航國際烹飪顧問團」，與新航主廚團隊攜手，精心設計美食佳餚，搭配由3位新航國際品酒顧問精選的美酒，讓您身處萬呎高空都享受到高級餐廳的餐飲服務。

新航 A380 豪華套房、頭等艙和商務艙的乘客，更可享受新加坡航空公司獨家提供的「名廚有約 (Book the Cook)」餐點服務。在班機起飛前24小時，可透過新航當地辦事處或旅行社，或於新航全球網購票的同時訂餐，從「名廚有約」的專用菜單上挑選心水主菜，在旅程上便可享用「名廚有約」的多款特色食品。

搭乘 SIA Hop-on Bus 新航隨意行巴士探索新加坡



過境新加坡毋忘加購「新加坡過境隨意行」(酒店+交通接送+旅遊景點)套票，兼享無限次免費搭乘新航隨意行巴士優惠。又或可出示新航/勝安航空登機證，以享用差不多3折票價優惠(新航隨意行巴士票價折扣後，成人SG\$8/小童SG\$4)。

新航隨意行巴士是附有空調的觀光巴士，於早上9時至晚上9時營運，讓您於市內多個旅遊區附近指定的地方上下車，輕鬆步行到達主要景點、商場、餐廳、少數民族區等。以從容的步伐探索新加坡、盡享多處美食，累了可以隨時返回巴士。

請上 www.siahopon.com 查看新航隨意行巴士更新票價、路線圖、時間表和路線資訊。

每天7班不停站往返新加坡

	航班編號	每日預定 起飛時間	每日預定 到達時間
香港 至 新加坡	SQ001	08:10	12:00
	SQ857	09:05	12:55
	SQ891	12:30	16:20
	SQ863	13:30	17:20
	SQ861	15:20	19:20
	SQ865	18:50	22:40
	SQ871	19:55	23:45
新加坡 至 香港	SQ890	07:35	11:20
	SQ860	08:30	12:15
	SQ856	09:30	13:30
	SQ866	13:15	17:00
	SQ872	15:05	18:50
	SQ002	18:30	22:15
	SQ868	19:50	23:35

航班資料為2014/ 2015冬季時間表，僅供參考用途，
實時航班時刻資料以新加坡航空最終公布為準。



新航「名廚有約」

網址：www.singaporeair.com