

美味飘香



在狮城

文/嘉嘉

提起珍宝餐饮集团，马上叫人想起它的辣椒螃蟹与黑胡椒螃蟹，因为它经营的珍宝海鲜，已经享誉海内外。单在本地，有多达5间店面，分布在东海岸海鲜中心、河滨坊、河畔廊道、登普西山、NSRCC。在中国上海淮海中路环贸广场，也新开了一间。目前珍宝海鲜被列为新加坡4大知名海鲜品牌之一。

其实，珍宝餐饮集团提供的是多元化亚洲饮食品牌概念，旗下的黄亚细肉骨茶，是一家售卖带有浓郁本土文化风味的肉骨茶与潮式佳肴饮食品牌。另一深受年轻一代欢迎，享有知名度的珍宝餐饮品牌是YOSHIMARU 拉面吧台餐厅，该品牌专售 Hakata 拉面，一种采用特别方法制作的特细面条豚骨汤拉面。坐落于庆利路的醉花林品潮轩，则专门呈献最精致最正宗的潮州佳肴，从小菜到名菜，无一不讲究，是喜欢潮菜必到一家酒楼。

风味绝佳 JPOT 珍宝火锅

9种美味汤底供选择



海鲜生猛鲜甜，是吃火锅的绝佳配料。

个人化美味火锅

专门售卖新加坡式火锅的JPOT珍宝火锅，是集团的另一重点品牌。

JPOT 是首家推广个人式火锅的火锅店，个人式火锅鼓励顾客尽情享受自己的心仪汤底。大家都知道，火锅讲究的美味全在其汤底是否够味，以及多样化的酱料，这是珍宝火锅为每一位食客许下的承诺。

JPOT提供多种美味可口的火锅汤底，肯定能满足你口味，从微辣到火辣，样样都有，单是所提供的汤底，就有多达9种，供你选择。这些汤底包括：

- ◆ JPOT 秘制上汤
- ◆ 肉骨茶 (黄亚细肉骨茶汤底)
- ◆ 滋补药材汤
- ◆ 浓郁叻沙
- ◆ 无米粥
- ◆ 泰式冬炎汤
- ◆ 养生素汤
- ◆ 鲜鱼头汤 (可加 VSOP 白兰地酒)
- ◆ 咸菜鸭汤

什么是无米粥汤底?

很多人会问：什么是无米粥汤底？无米粥汤底是独家销售的汤底。该汤底采用细致白米，经多时慢火熬成。汤底顺滑，味道清新。带有微米香清淡的汤底，营养价值高，是搭配火锅的最佳选择。



9种美味汤底，各具特色，值得一尝再尝。

食材丰富多样化

从生猛活海鲜，到海产、肉类、蔬菜类、菌类，还有自制酿豆腐、精致点心、面条米饭...，选择太多太多，喜欢活海鲜的朋友，可点活虾、活竹蚌、活星斑、本地活龙虾、澳洲活龙虾、生猛象拔蚌、斯里兰卡活蟹、活石斑、鲜红斑等。酷爱新鲜海产的顾客，有手制鱼丸、手制虾丸、啦啦、生鱼片、鲜鱿鱼片、海参、小花胶、顶级鱼鳔、鲜带子、海鲜拼盘、三文鱼刺身、鲜虾球、三头鲜鲍鱼、鲷鱼、龙虾拼盘等选择。

至于肉类，则有手制牛肉丸、滑牛片、牛腩、肥牛、牛

肋眼肉、雪花和牛、金针菇肥牛卷、鸡肉、滑鸡肉、手制芝士鸡肉丸、猪肝、滑猪片、梅肉、猪腩肉、黑猪肉、芦笋黑猪卷、手制猪肉巨丸、手制芝士肉丸等。当然，喜欢吃羊肉的朋友，也有上等羊肉供选择。

蔬菜及菌类方面，有香油麦菜、珍珠玉米、茼蒿、天津白菜、苋菜苗、紫菜、西洋菜苗、菠菜、炸芋头、本地生菜、蔬菜、滑豆腐、自制翡翠豆腐、炸番薯、金针菇、鲜冬菇、蟹味菇、杏鲍菇、蚝菇、鲜菌拼盘等。

其他如酿豆腐、点心、特制饮料...总之，风味无限！

非一般用餐体验

JPOT的火锅用餐，可让你享受不一般，有更丰富的用餐体验，JPOT鼓励食客在结束用餐前，在汤底里加入鸡蛋，芝麻油和青葱，亲身感受新鲜食材熬出的美味汤底，味觉享受完美无比。

自制酱料吧台

JPOT 的最大特色是专设一个吧台调味区，让你自制自己喜欢的酱料，任你尽情“玩味”，可供选择的酱汁多达16种，如特制酱青、沙茶酱和花生酱、蒜蓉辣酱、芝麻油等，当然你也别错过珍宝火锅大厨为你精心调制的珍宝秘制酱汁。在吧台，店家也贴心地提供不同的酱料调制方法供顾客参考。

▲ 蔬菜食材多，任你选择。

鼓励饮食卫生

在这里用餐，店家也鼓励饮食卫生。为了保障食品安全，JPOT 也提供分别处理生食的夹子和器具，并引导食客如何正确使用器具。

总之，珍宝火锅强调的5大销售特点是：健康饮食、活海鲜、本地式汤底、个人火锅、新鲜食材及本地美食。我们注重为食客重新塑造火锅餐饮，让顾客体验别具一格的火锅享受。此外，我们采用的iPad点餐系统，能确保食客容易、方便的点选火锅配料。

珍宝火锅，让你大饱口福，尽享个人化的美味火锅，欢迎您尽快来品尝！



位于Tampines 1的珍宝火锅门面外观。

珍宝新式火锅

- 自调酱料 • 一人一锅 • 健康饮食 • 新鲜食材
- 生猛活海鲜 • 新加坡式汤底 • 本地小吃



分店:

怡丰城 #01-53
Tel: 6273 3536

淡滨尼1 #03-16
Tel: 6532 3536

即将开张

百汇广场1 #B1-17

A dining concept by JUMB食