

鱼生大变身



← 马上有钱鱼生

名称深得人心，以黄尾鱼、金枪鱼腩、鲍鱼、鱼虾卵拼凑马造型，加入生菜、柚子、炸莲藕丝、萝卜丝、烤松子和芝麻，以柚子汁和松露油为淋酱。香甜酸脆生鲜滋味，味觉大丰收。12人份\$198.88。1月20日至2月14日，需于1天前预订。
这里吃：Peony Jade@Keppel Club, Bukit Chermin Road; 6276 9138

↓ 八宝药材鱼生

以龙虾刺身和马蹄寓意“龙马精神”，再加入泡参、党参、人参、婆罗门参、玉竹、红枣、枸杞和龟苓膏8样补身中药材，搭配芒果和青木瓜丝，以泰式甜辣酱+橙汁酱+酸梅酱+芝麻油调味。药材分量点到为止，整体口感香脆湿润。4-6人份\$138，8-10人份\$168。1月21日至2月14日，最晚于2月12日中午12时前预订。
这里吃：Carousel@Royal Plaza on Scotts, 25 Scotts Road; 6589 7799

→ 潮州鱼生

吃法独特，直接以三文鱼片夹生菜，蘸梅膏酱入口。为迎合习俗，生菜中加入杨桃丝、姜丝、辣椒丝、菜脯和九层塔，淋上橄榄油捞起才享用。杨桃丝脆感和九层塔香气是清淡中的亮点。6人份\$58，10人份\$88。1月31日至2月14日，需于1天前预订。
这里吃：醉花林品潮轩@#01-02, Chui Huay Lim Club, 190 Keng Lee Road; 6732 3637



→ 熏鸭肉三文鱼生

以腌制食材如腌瓜、腌菜、醋姜等陪衬，脆饼、芝麻和花生碎提升口感。淋上蒜茸酱、酸梅酱、柠檬汁、蜂蜜等，酸味主导下，更凸显鱼生和鸭肉的淡淡烟熏甜味。6-8人份\$58。1月29日至2月2日，需在3天前预订。
这里吃：Street 50 Restaurant & Bar@ Bay Hotel Singapore, 50 Telok Blangah Road; 6818 6681

→ 黑松露多宝鱼生

选用扁鱼中最具珍贵的多宝鱼搭配黑松露，以桂花酸梅青柠酱调和味道，充满香气。小份\$98，大份\$158。即日起至2月14日。
这里吃：四川豆花@7500 Beach Road; 6505 5722; 181 Kitchener Road; 6428 3170



↓ 法式鱼生

走精致路线，起用要价不菲的松露和鱼子酱，连甜菜根和各类蔬菜全从法国直接进口。仅淋上松露醋和杏仁碎，浓郁松露味搭配蔬菜丝，口感如清爽沙律。另以巴约纳火腿鲍鱼、香煎三文鱼和甜点搭配成法式4道式新年菜式。2人份\$188。即日起至2月14日。
这里吃：LP+tetsu@#03-08, Tanglin Mall; 6836 3112

