

到Haagen-Dazs度浪漫圣诞

欧倩慧

为庆祝浪漫的圣诞节，著名雪糕品牌Haagen-Dazs即日起至本月31日，在全岛所有分行推出6款全新口味的圣诞雪糕和甜品，每款都以大家熟悉的圣诞歌曲命名，让顾客惊喜连连。

款款精致的圣诞甜品

平安夜给人一种宁静又美丽的意境。不妨到Haagen-Dazs品尝Silent Night (\$15)，浓郁的比利时巧克力和白巧克力树莓(raspberry)相辅相成，吃了非常甜蜜。

制成小巧礼物形状的Joyous Noel (\$19)有2种口味：白巧克力树莓配香草雪糕，和曲奇香奶配比利时巧克力雪糕，款款精致，看了叫人心花怒放。

拿不定主意要吃什么口味的雪糕？那Winter Wonderland (\$15)最合你意！有4种雪糕口味，包括香草、芒果、树莓和绿茶，颜色五彩缤纷，孩子们最开心！

如果你对巧克力火锅情有独钟，何不尝试12 Days of Christmas (\$48)。献上了

4种不同口味的雪糕，包括白巧克力树莓、焦糖脆饼、曲奇巧克力、夏威夷果仁，搭配草莓、香蕉、奇异果、棉花糖等，一冷一热，确实精彩。

2款树桐蛋糕任你选择

树桐蛋糕方面，Haagen-Dazs也推出Let It Snow (\$80)和Christmas Celebration (\$80)口味，无论是以草莓点缀着白巧克力蛋糕，还是加入草莓和黑莓子的黑巧克力蛋糕，都能让你和家人一起度过美味的圣诞节。

想和朋友一起喝圣诞鸡尾酒的话，可以到位于Clarke Quay的Haagen-Dazs雪糕点品尝Winter Blush (\$18)，石榴、香桃和橙花雪果的味道，谱出叫人再三回味的美好滋味。

我的字典 HELPDESK

熟悉 shú xī: Familiar with; to know well

命名 mìng míng: To name

意境 yì jìng: Artistic mood or conception

相辅相成 xiāng fǔ xiāng chéng: Complement each other well



五彩缤纷的Winter Wonderland让孩子们最开心！



Silent Night浓郁的比利时巧克力和白巧克力树莓相辅相成，吃了非常甜蜜。



12 Days of Christmas (\$48)巧克力火锅，也献上了4种不同口味的雪糕，确实精彩。

圣诞吃海鲜@Manhattan Fish Market

吃火鸡的季节，Manhattan Fish Market打出的宣传口号却是“Save the turkeys”！

救救火鸡，改吃海鲜吧。Manhattan Fish Market本来就海鲜佳肴见称，圣诞节吃腻了火鸡，换换口味倒是不错的。

特别在圣诞节期间推出的是阿拉斯加螃蟹菜单，共有2道前菜和2道主菜选择，道道都以螃蟹为主要食材。先来一道鲜美浓稠的

螃蟹浓汤Crabillicious Crab Bisque (\$4.90)，再来一道Cl-awesome Bruschetta (\$6.90)，意式烤面包一片片铺上蟹肉与奶油乳酪。

主角登场，一大盘的Alaskan King Crab Platter (\$46.90)，可供2至3人享用，包括了长长阿拉斯加蟹腿肉、炸墨鱼、炸蟹饼、辣椒螃蟹沙律、蔬菜、马铃薯条、香蒜饭等，非常丰富。

想要吃得简单一点，

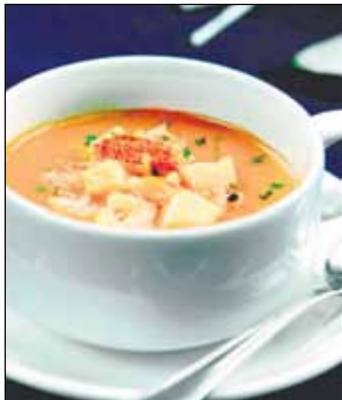
另一道主菜是意大利面Deadliest Catch Spaghetti (\$14.90)，面条拌上芳香浓郁的辣椒螃蟹酱料，另外还有2片炸蟹饼，芳香开胃。

佳节期间也可点用螃蟹圣诞套餐，包括上述的螃蟹浓汤、阿拉斯加海鲜拼盘，外加雪糕和汽水，两人\$55.90。

网址：www.manhattanfishmarket.com



Alaskan King Crab Platter



Crabillicious Crab Bisque

清酒配中餐

近几年来，以日本清酒(sake)搭配各式美食，已成为世界饮食潮流之一。

本地酒商Inter Rice Asia 2年前把拥有百多年历史的真野鹤(Manotsuru)清酒引入新加坡，并与本地餐馆合作，希望能带动这股趋势。真野鹤第五代传人尾畑留美子(Rumiko Obata)最近来新，与中餐馆丝绸之路合作，设计了一套清酒与美食搭配菜单。

第1道的丝绸三小碟，包括蒜泥白肉、棒棒鸡丝、北京片皮鸭，以温和清甜的“Ski Masumune特别本酿造”(Tokubetsu Honjozo)来搭配。

第2道酸辣干贝鱼翅汤与第3道的川式辣子鸡，搭配“春日山天与地纯米吟酿”(Kasugayama Ten-to-chi Junmai Ginjo)，口感清新而余味绵长。

芥末虾球搭配酒精含量较高的“真野鹤干纯米酒”(Dry Junmai)，鱼香香煎银



雪鱼搭配“真野鹤干纯吟酿”(Dry Ginjo)，清新解腻。

鸡汁浸芦笋搭配“真野鹤大吟酿”(Daiginjo)，酒味不浓，适合搭配芦笋。

之后是麻辣的四川担担面，麻辣了味蕾难以搭配，先来一道甜品芦荟百合，最后再品尝同样甜美的柚子酒(Yuzu Wine)。

8道菜配6种日本清酒，收费10人\$880++，即日起至本月24日在Amara Singapore酒店2楼的丝绸之路推出。

电话：6227 3848。