

1 乡间路上尝日本料理

► 北川日本料理@胡姬乡村俱乐部

厨师严天生是道地的华人，曾在印尼和本地的著名日本料理担任主厨多年，经验丰富，如今独挑大梁，令人期待。

内部明亮宽敞，户外面对宽阔的高尔夫球场，绿油油的草地，让人嗅出浓浓的乡间气息。食物方面走家庭式路线，各式日本料理皆有，包括刺身、寿司、拉面、串烧、烧烤等，富饶丰盛。

记者两次走访，发现菜色的水准相差不大。值得一提的是，若你是常客，严师傅会特地以当天现有的材料为你炮制独家料理，记者就荣幸品尝到他的烤鱼。



推荐

● Gyuniku Shougayaki

Teishoku: 午餐套餐之一，其中配上姜汁的煎牛肉片，稀薄的肉片很有咬劲，味道香甜。

● Dragon Roll: 裹着鲜美的鳄梨、炸虾再以独家酱汁调配，口感非常好。

地址: 1 Orchid Club Road #02-02 Driving Range

电话: 6852 0128

营业时间: 11.45am - 2.30pm; 6pm - 10.30pm (周一休息)



text: 张晓鹏
chonghp@sph.com.sg

photo: 陈思源 (部分照片由餐馆提供)



北川日本料理



北川的刺身



严天生师傅

碧海蓝天 绿草如茵

我们常有个错误的观念，以为俱乐部 (Country Club) 里头的餐厅只限会员光顾。其实不然。

本地好些俱乐部里的餐厅，实际上也欢迎非会员前往尝美食，让都市人暂时离开喧嚣，享受清幽环境，看看海景，呼吸清新空气，找寻另一番用餐情趣。

本期《新食力》就为大家介绍一些俱乐部里的美食，让你在周末假日，能与家人一起享受美食美景。

到俱乐部

吃饭赏美景



新闻抢鲜*娱乐到底!

2009年 7月 2日
星期四 * 今天24大版
农历己丑年闰五月初十
MICA (P) 170/01/2009



售价80¢

sph 新加坡报业控股

联合

晚报

Lianhe Wanbao