



牛肉纸火锅, \$19.80



铁板蘑菇马铃薯, \$9.80



鱼香老人头, \$12



西藏套餐, \$13.80

健康长寿

MUSHROOM POT @ ORCHARD POINT

以野生食用菌(蘑菇)为主题的“长寿锅”(The Mushroom Pot @ Orchard Point), 乌节路新店开张, 带来招牌的火锅套餐, 也推出多道全新佳肴。

柳环菌、橙盖伞、长裙竹荪、雪山松……你吃过吗?

这些有趣的名字, 不是菜单上的新名堂, 而是不同种类的野生食用菌, 也就是一般所说的蘑菇类。以野生食用菌为主题的“长寿锅”(The Mushroom Pot), 从各地进口20多种菌类, 变化出多道健康时髦的创意菜肴, 自开张以来深获好评。

长寿锅的第一家分店在2月间正式开幕, 新店设在Orchard Point 4楼, 面向市区忙碌的上班族, 推出更多新菜色, 令人耳目一新。

除了你所熟悉的火锅套餐, 也可以品尝新推出的纸火锅。老板娘Liza指出, 纸火锅在日本相当普遍, 在新加坡却很少见, 感觉相当新鲜。更重要的是, 纸火锅比较干净、卫生, 纸张用过一次就丢掉, 而且一人一锅, 干脆利落, 更符合都市人的用餐习惯。

新店也推出拉面套餐, 配上菇类汤

底, 味道鲜美清淡。除了面汤, 套餐还包括小菜(如蘑菇卷、饺子), 搭配起来有如日本料理的套餐。

长寿锅讲求健康饮食, 但不是素食(当然, 素食者可要求全素汤底和配料)。蘑菇本身属于健康食品, 营养丰富, 没有胆固醇, 但喜欢口味较重的食客还是可以选择比较油腻的食品, 如铁板烧或其他煎炸食品。

例如菜单上的“铁板蘑菇马铃薯”(\$9.80), 就很受欢迎, 卖相与pizza非常相似, 上面铺有乳酪, 品尝起来又是东方口味, 是非常典型的chinese fusion。

又如蘑菇条, 就是变化自快餐里的法式薯条, 以蘑菇取代马铃薯, 同样美味, 却更加健康。

Liza说, 长寿锅在菜肴上不断尝试, 尽量做到能够兼顾健康和美味, 带来新意, 又能提供有趣、精彩的选择。以特色小菜来说, 就包括西藏排骨、酥炸金针菇、四川宫保猴头菇等。炸蘑菇采用天妇罗的作法, 有日本料理的味道; 蜜桃猴头菇则带有西方风味, 吃起来像鸡肉, 却是以菇类为用料。

餐馆的多位厨师当中, 包括专门研究菌类食品的师傅, 以及来自中国不同地区和新马一带的厨师, 整组人不断尝试, 变化新花样, 给食客更多上门光顾的理由。

Liza说, 野生菌是一门很大的学问, 品质好的菌类尤其难找。长寿锅是到中国各地寻找各种本地一般吃不到的菌类, 为保新鲜甚至每星期空运回新。配合季节的变化和菌类的生长时期, 也会经常推出新的佳肴, 让你每次上门都有新的惊喜!

Mushroom Pot Orchard Point

■ Orchard Point Level 4(inside OG) 电话: 6733 9910 11am - 10pm

Mushroom Pot

■ 2 Stadium Walk #01-02 Singapore Indoor Stadium 电话: 6342 3320
12pm - 2.30pm, 6pm - 10.30pm