

About ANTOR

這個來自不同國家地區之專業航管，讓他們向大家提供一個解及人知的旅遊
服務與巴士，所有旅遊服務由ANTOR成員之一，ANTOR於1962年，香港
支那航十週年慶典，乃一個聯合旅遊服務機構，並為國際大眾的旅遊
服務，提供一個負責任的服務。網址：www.antor.org.hk

街頭以外新滋味



每次聚餐，一定會有人問我吉隆坡KL有什麼好滋味？身邊總會朋友「充當專家」為我解答：「等我幫你去」肉骨茶飲、Laksa飲、檳城魚肚、椰菜飯、滷惹菜鴨……記得去XX街那個邊邊擺檯，那家最好味！」說得胡口上，好不適應。每次他們說得興起，儼如半個馬來西亞旅遊大使，替我推廣「KL好滋味」，實在不想打斷他們那種雅興。不過，趁著有緣在這裡「爬格子」抒發己見，我很想告訴這些「大使編」朋友：KL的味道，又豈止這些「街頭之味」？

長久以來街頭美食是KL的強項，不過這幾年愈來愈多「食得出色，坐得舒適」的食店出現，令大夥兒在滿足口腹之餘，也能夠在有型有格舒適的環境中度過……你們是否用「Hea」來形容？這陣子我最鐘愛的「Hea spot」是Tatenine。它坐落在KLCC當中，跟雙子塔只是咫尺距離，晚上天氣不太熱的話，我都很喜歡在這家半露天的白色色子裡，躺在白色梳化上，又或者坐在獨立彈簧般的藤椅子Acupuncture上chill out一整晚。我很喜歡它們做的炒賣，一大盆炒得烏亮的貴刁粉，配上澳洲tenderloin牛肉，夏威夷果仁和秘製辣椒醬，tenderloin口感不韌，跟爽滑的貴刁很配搭，再加一點辣醬調和一下，實在令人吃得感動……難怪當街邊檔只是賣幾塊錢，Tatenine「斗膽」賣近百港幣！還有，這裡的三色焦糖蛋糕，一次過可以嘗到雞蛋、巧克力、焦糖的美味，是我的至愛。每次來Tatenine不點這甜品，就不是個完美句號！

Tatenine以外，以馬來食材和烹調方法結合西洋料理的食肆Frangipani，是我另一家至愛。它位於最熱鬧的Bukit Bintang民房區之內，原本是一座50年代Miami style的兩層高老房子，店東見它別具特色，於是買下來開一所低調但內具乾坤的食店。樓下用餐區紅色牆布和銀色不銹鋼的冷熱配搭構成，而正中央建起一個室內大水池和玻璃天幕，坐在水池邊邊可以欣賞到高聳的KL Tower夜景，這刻內外的景致彷彿就連成一線。上層的酒吧區搖身一變化作火紅色熱情世界，每個周末都會有DJ打碟，成為了我跟朋友聚腳的hang out place。

馬來西亞達人 Zaiha Zainuddin
於馬來西亞旅遊發展局擔任旅遊工作達十九年，熟悉馬來西亞每個角落。2006年7月調出任香港分區局長，現時兼理多個企業及中港旅遊協會，更歡迎「新假期」讀者於網上交流歡欣心得。電郵：zaiha@tourismmalaysia.com.hk，馬來西亞旅遊發展局（香港分區）網址：www.tourismmalaysia.com.hk



雪白的梳化是Tatenine的標記，令人有一種chill得來安寧的感覺，好想再成一會。

Frangipani的水池和天窗，好似把整個空間伸展到外邊，在晚上欣賞尤其優美浪漫。

Tatenine的三色焦糖蛋糕 (HK\$45) 在食前會淋上製聖火的白蘭地，令軟糖都可以得到滿足。



火紅色的這吧檯Frangipani成為KL型人周末hang out的熱點。



Frangipani的另一個VIP room以脾心的布置為主，充滿編織感。



法式風味臘腿 (HK\$115) 以嶄新的美法烹調，無用兩年累月的醃製，Frangipani一樣出色濃郁的燻腿香味。

Tatenine
地址：The Ascott Kuala Lumpur, 9 Jalan Pinang, 50450 Kuala Lumpur.
電話：603-2161-7769
營業時間：5pm-1am (星期六6pm-1am)
交通：Monorail Raja Chulan站步行7分鐘
網址：www.seventatene.com

Frangipani
地址：25 Changkat Bukit Bintang, 50200 Kuala Lumpur.
電話：603-2144-3001
營業時間：餐膳 7pm-11pm (星期一休息)
酒吧 6pm-1am (星期五及六至3am (星期一休息))
交通：Monorail Raja Chulan站步行10分鐘
網址：www.frangipani.com.my

五月·砂勞越國際廚師樂會聯席
內容：專業足球及本地廚士聯席大師
於戶外場地演繹多場不同特色的
廚師表演。
電話：+60 85 434181
網址：www.mrsguestofvied.com