

Publication:
Travellution

Type:
Print

Date:
April 2016

Pages:
106 – 111

Press Type:
Launch Feature

Foodie
美食工坊
Photo_相关单位提供 / Text & Design_吕美姿



就连动画忍者龟也都出现在PasarBella Suntec, 非常有趣!



座位不算少, 但人多可能还是需要花点功夫找位子。



越式春卷煎扁扁滑溜, 嚼起来口感也很具道地风味。



采用的食材新鲜几乎已经赢了一大半, 弹牙的虾为这道美食大加分。

PasarBella Suntec与Bukit Timah高雅欧式风格截然不同, 走的是嘻哈路线。店铺大门的玻璃窗上写着大大的PasarBella, 夜晚还会亮灯, 正对面就是世界最大的喷泉——财富之泉, 位子非常好找。室内装潢以美式街头涂鸦为主, 活力四射, 非常有朝气。14个美食档口, 集合越南、地中海、日本、美国等小吃与饮料, 可说是座国际饮食市集。下午工作人士到这hae-hae, 下班来这聚餐, 周末游客或一家大小来探索, 各个阶层都适合, 看来这次Suntec的分店生机可不小!

城中潮食事! PasarBella Suntec火热运到

不少人说Bukit Timah的PasarBella地点偏远, 只能在周末才有时间到访, 如今开设在新达城的PasarBella Suntec无疑是广大粉丝的喜悦。早前开幕的私人派对更是请来国际模特儿、本地著名bloggers、潮人以及各大媒体, 把占地7,000方呎的场地炒得沸沸腾腾。做美食做到潮味十足, 或许也只有PasarBella Suntec能办到。



PasarBella Suntec尽是热情洋溢的壁画, 充满朝气!



少肉担
担肉
刚好
好了, 是肉
食肉
不粉
多的
不牛

越南 An An

比起泰国、韩国或日本餐, 越南美食在新加坡算是少见, An An推出的越南街边小吃食材新鲜, 卖相精致。一问员工才知道厨师拥有超过25年的经验, 难怪在食物摆设上别具心思, 追求全面的色香味俱全。An An的选择不多, 然而越南地道美食都不缺, 越式春卷虽然不错, 但是招牌菜当然是牛肉河粉(\$12.90)啦! 如想要尝试其他的, 咖喱鸡是不错的选择。酱汁跟一般在外面的咖喱酱汁截然不同, 不似泰式咖喱中椰奶的甜味, 反而偏甜又有点偏酸, 很特别。光顾了An An很可能会上爱越菜也不说定。



bless inc. asia



酥脆的炸鸡与带有泡菜香的紫菜饭，两者都是Choo Choo Chicken必尝的美食！



韩国 Choo Choo Chicken

韩国炸鸡在新加坡热辣引爆！一两片炸鸡无法填满你的胃？Choo Choo Chicken全日套餐包括炸鸡、韩式紫菜饭或potato wedges和新鲜沙律，仅售价\$S12.90。炸鸡选项有七款，如香脆、咸味、甜味、香辣、蒜味、蜜糖、酸甜，好想每样都来一份，太贴心了。鸡肉裹的面衣炸得酥脆，鸡肉多汁滑嫩，每一口咬下都是鸡肉的香气。紫菜饭带有浓郁的泡菜香味，鲜辣开胃；一口炸鸡一口饭，再到隔壁的饮料摊买杯啤酒，好过瘾！



106
精旅行 • Travelution



每一口都是真实的牛肉滋味，一口咬下还有肉汁溢出。吃完一个已经饱了，但还是忍不住再品尝！

美式 Wolf Burgers

多汁的半熟牛肉饼搭配炒洋葱、泡菜、番茄和轻微烧烤面包，咬一口，幸福满满。Wolf Burgers基本款汉堡的美味程度已是如此，更何况是其主打汉堡，洒上咸蛋黄酱汁的Buttermilk Fried Chicken Burger (\$S9.90)呢？诱人的米黄色酱汁，从牛肉饼中隐约溢出，放进嘴里，肉质鲜甜，太犯规了！The Alpha (\$S14.90)使用双层肉饼与cheese，份量十足，物超所值。

冷压果汁使用的冷压机采用慢速刀片分解食材，再使用上万吨的压力挤压，保留完整的高纤维和维生素、酵素等天然营养成分。因为使用生果及完整的蔬果，不加糖、水及人工添加剂。



冷压 Squeezed!

这几年在美国很红的冷压果汁(cold-pressed juices)在本地掀起热潮。Squeezed!冷压果汁口感很好，没有经过烹煮，果汁可以保存更久，味道更多元，并保留最高的营养成分。除了果汁还有水果沙冰与酸奶选择。招牌飞碟面包，馅料可选择酸奶与Nutella或酸奶与蜜糖，口感创意加分！果汁+飞碟面包特价\$S7.90，一顿简单轻松解决。个人推荐新品Tori Tori，日式章鱼烧的材料，搭配该店的特制面包，呈现另外一种风味。



日式串烧 Grillo

充满创意的时令肉类与海鲜搭配是Grillo日式串烧的独特卖点。未走近摊子前，远远就被一堆的食材吸引。海鲜、肉类、香菇、天妇罗肉串，每样看起来都很好吃，每样都好吃呀！肉丸串烧肉质嫩滑，直接烧至熟透，入味juicy。全民最爱的三文鱼(\$S12.90)，经过一轮烧烤，更显诱人。无论是单点串烧或是搭配米饭的选项，都很惹味，尤其是撒上浓郁扑鼻的酱汁，盖上轻抚欲破的蔬菜，色相100分。未吃前已胃口大开。如觉得太heavy，Grillo亦贴心的准备了烤黄瓜与非葱综合一下全肉餐。

109
精旅行 • Travelution



bless inc. asia

Rollie Olie 寿司卷

店家综合了亚洲与美式餐饮概念，除了每日现做的寿司卷，亦推出美味可口的Poke Bowl生拌海鲜饭。Poke Bowl是夏威夷特有的一种使用新鲜刺身生鱼配上酱料而成的生拌海鲜，搭配白米饭或糙米饭，营养健康。刺身生鱼的新鲜程度是影响这道美食的关键因素。

Rollie Olie的Poke Bowl使用精美的日式什锦盒，搭配各种酱汁如柚子、芥末、芝麻、韩式辣椒酱等。Sun-kissed Salmon (\$S16.95起)把三文鱼、蟹肉、鳕鱼三种食材组合成一道让人吃了欲罢不能的美食。

瘦身 Pimp My Salad

近年来人们开始注意健康，女士们更是积极on diet上健身房。水果沙拉是她们的“零嘴”。Pimp My Salad提供三文鱼、牛肉片与通心粉，任顾客喜好挑选搭配。推荐Big Daddy沙拉(\$S15)，包含牛肉片、芥兰花、鳄梨酱、腰果、香醋等，美味口感优。



Falafel Chickpea Patties, 香气扑鼻。

地中海 Pita & Olives

皮塔饼 (pita bread) 是很有意思的面包，起源于中东及地中海地区，烤的时候面团会鼓起来，形成一个中空的面饼，也被称为口袋面包。面饼的中央装入各种食材，一款面包包出不同层次的口感。

Pita & Olives使用健康食材如橄榄、芝麻酱、鹰嘴豆制作烤肉串与鸡肉沙威玛 (chicken shawarma)等。\$S16。Shawarma是类似土耳其烤肉和希腊旋转烤肉，含有各种选择的肉类，置于烤肉架上烧烤，食用时将需要的肉削下，其余部分留在加热的旋转叉上。



大大的PasaBella字眼，预告着各种风味的美食！



Pimp My Salad的Pan-fried Dijon Salmon with Wild Rice清新健康，想吃得健康的白领族首选。



日式料理？有！Rollie Olie融合日式寿司与美式酱料的特色，让你一食尝出两种风味！



Grillo The Classic Chicken Bowl以鲜嫩的鸡肉搭配煮熟的刚好的蔬菜，每一口都让人陶醉。

除了一般的“Pimp My Salad”系列，PasaBella还有不少的甜饮选择，只要敢试，绝对



Drinks! & Sarnies

有美食怎少了调和的饮料呢？Drinks提供各种酒精、啤酒、苏打以及备受本地欢迎的Earl Grey Lemon Tea。薄荷百香果 (\$S3.80)，味道酸酸甜甜，喝下后喉间带有一股清凉，清凉解渴，一杯也不够。下班后这与朋友聚餐，不吃主食，小酌几杯也不错。

上班前到Sarnies买杯咖啡，包你一整天精神满满。Sarnies出售的Cocowhip (\$S6.50起) 特别之处在于店家采用椰子水制作，值得一试！

PasaBella@Suntec
add_Suntec City, 3 Temasek Blvd, #01-455 to 461 North Wing, Singapore 038963
tel_+65 6887 0077
time_10am-10pm (无休)
web_www.pasabella.com

