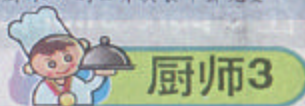


13名厨云集狮城

13名世界级名厨，云集狮城，参加从4月7日开始，为期一周的美食峰会2002，为晚餐烹调一场又一场的美食盛宴。

今年的峰会主题是：用餐的艺术，13名厨不

但带来他们的拿手好菜，也将开班授课，传授他们的精湛厨艺。峰会的焦点节目还包括在4月7日举行的本地饮食界“奥斯卡”颁奖礼，以及4月13日在香格里拉举行的世界美食峰会晚宴。



香格里拉酒店

夏威夷帕多瓦尼

香格里拉酒店请来的美食峰会名厨菲利普帕多瓦尼 (Philippe Padovani)，是夏威夷著名的帕多瓦尼酒吧与餐馆的主厨。深受法国与夏威夷口味影响的他，烹调风格喜欢采用新鲜的食材、有机产品和天然调味料。拥有30年丰富经验的他，也是制作糕点和巧克力的高手。



帕多瓦尼将参与在香格里拉举行的三项美食盛会：

4月8日-13日
帕多瓦尼展厨艺，4道佳肴从109元起。

4月12日凯克布德酿酒师晚宴

由来自美国加州的帕葡萄酒区的凯克布德(Cakebread)名酒，配搭帕多瓦尼的佳肴，可说相得益彰，是完美的结合。出席者还可品尝到一些世界首荐的葡萄酒，每位229元。

这两项活动都在BLU举行，订座电话：6730-2598。

4月13日世界美食峰会晚宴·鸟屿厅

13名世界名厨将在晚宴上各出一道精彩的佳肴，每位400元。订座电话：6270-1254，Peter Knipp公司。

餐馆360



厨师4

日本名厨Inukai和Sugie

坐落在浮尔顿1号的餐馆360 (Restaurant 360)，邀请的两名日本名厨 Harunobu Inukai 和 Noriyuki Sugie，都在澳洲打天下，两人的V111餐馆，在悉尼的饮食界中，可说是响当当的招牌。

Inukai和Sugie是以

结合日本和法国餐的精致和优雅的菜肴，在悉尼赢得口碑。餐馆360除了在4月9日-12日呈献两名大师之作外，也将在12日举行酿酒师晚宴，以澳洲Leeuwin庄园的美酒配搭名厨的佳作。

订座电话：6220-0055



厨师5

君悦酒店

北欧名厨萨穆埃尔松

在纽约得奖餐馆Aquavit工作的萨穆埃尔松 (Marcus Samuelsson)，精于烹调北欧佳肴，他将在4月7日-13日在mezza9推出拿手好菜如龙虾卷、三文鱼卵、开心果酸乳酪等等，每位110元。电话：6416-

7189。

君悦酒店也将在4月12日举行一场慈善晚宴，所有收入捐给新加坡公益金。

电话：6270-1254，Peter Knipp 公司。

浮尔顿酒店



厨师6

伦敦苏河名厨拉利斯

苏河(Soho)是伦敦有名的时尚区，来自该区的名店——Mezzo餐馆主厨大卫拉利斯 (David Laris)，应浮尔顿酒店邀请，前来出席今年的世界美食峰会。

拉利斯曾先后在悉尼、越南和香港发展事业，而深受中东和亚洲饮食的影响，开创出自己的地中海与现代亚洲风味的佳肴。



4月10日酿酒师晚宴

这一夜是该酒店为期一周的美食盛宴高潮，将在具有历史性的海峡厅举行。由美国加州Duckhorn葡萄庄园，提供美酒配搭大师的佳肴，每位收费188元。订座电话：6877-8989。

4月8日至14日在Town餐馆

有散点和套餐，套餐午市每位38元与48元；晚餐每位68元、88元和108元。此外，4月7日和14日还有香檳早午餐，除了Mezzo的招牌菜外，还有无限制的香檳、葡萄酒和果汁，每位78元。

订座电话：6877-8128。



回味乡村风情与明星共度美食节

地点：白沙
职总娱乐城
日期：4月5日-7日，
上午11时至
下午10时

看明星表演，又有美食可尝，白沙职总娱乐世界邀你和家人“欢庆亚洲美食”，共度一个愉快的周末。

当天的职总娱乐世界，洋溢着怀旧的气氛，一个个艺答屋檐下，散发出阵阵的食物香味。整个“世界”规划成三个小“村落”——售卖香辣的

印度咖喱、中东串烧、韩国烧烤、日本寿司、热辣辣的泰国冬炎汤……共有60多种美食。

出席这个大吃会的艺人有向云、黄世南、林益民、林晓培、许哲珮、品冠和梁静茹。