



新加坡泰国村 餐饮界的小金人



走进新加坡泰国村酒楼,了解到泰国村控股有限公司所获得的荣誉,“顶级餐厅奖 Singapore's top restaurant”、“最受欢迎亚洲餐厅奖 Best Popular Food Restaurant Award in Asia”、“金字招牌奖 Golden Brand Award”、“美味之选奖 The winner Thai/Vietnamese/Korean Category”等总共十余项奖项,记录着这个从大洋那边开过来的餐厅的成长。对于这几个奖项,大部分都是国际上颁发的,可酒香不怕“名字生”,尝过几道潮州菜后,才觉得泰国村不愧数度捧回“小金人”。

孙婷/文 吴晶 程兆/图

亲民:人均几十元的下午茶

为了让更多的顾客享受到新加坡泰国村酒楼的精美佳肴,酒楼推出正宗的港式早午茶,将在4月26日开始提供,早午茶的人均消费在50元人民币左右,集饮食休闲娱乐于一体的惬意享受,并非“可望不可求”。早午茶,可现点现做,值得一提的是,菜单中包含工夫茶。潮汕地区一带盛行工夫茶,苏辙有诗说,“闽中茶品天下高,倾身事茶不知劳”,工夫茶比较考究的是选用宜兴产的小陶壶

和白瓷上釉茶杯,这种茶杯口径只有银元大小,如同小酒杯,如今在合肥也能品尝到这异域风味。



然而这个价位的餐点,仍是经过多道工序而来的。单酱料一项,就是泰国村集团的自制秘方专利产品,以浓厚、回味著称,同时与选用的多种上等香料搭配,出炉的是原汁原味的外来菜,同时酒楼还推出了880元/10位用、980元/10位用的商务套餐,满足顾客的聚餐需求。

然而这个价位的餐点,仍是经过多道工序而来的。单酱料一项,就是泰国村集团的自制秘方专利产品,以浓厚、回味著称,同时与选用的多种上等香料搭配,出炉的是原汁原味的外来菜,同时酒楼还推出了880元/10位用、980元/10位用的商务套餐,满足顾客的聚餐需求。

印象:漂洋过海的外来味

新加坡泰国村酒楼1991年在新加坡创立,8年后,漂洋过海进入中国市场,22年后,来到合肥,这是在中国大陆的第二十九家分店,也是集团规模最大的旗舰店。

一走进新加坡泰国村,一股子东南亚的气息扑面而来,就算距操作间千里也没闻见任何美食气味,但闭着眼睛也仿若置身雨林间,有水,有灌木绿植,有色彩浓郁的壁画,有木质案台和上面的镂空雕花香炉。让人想起导演陈英雄的《青木瓜之味》中的越南人家,湿热的天气里总有清凉之味。泰国村给人的感觉就是如此,漂洋过海来的,不止是那一道道菜肴,而在于每一微小处。

初听到“新加坡泰国村”这个名号的人,都有几分疑惑,餐厅究竟是新加坡的,还是泰国的?原来,餐厅在新加坡上市,在新加坡开的第一家店,总部也在新加坡,烹制经营正宗的泰国潮州佳肴连锁酒楼。



霸气:水上餐厅也是阳光房

新加坡泰国村酒楼,坐落于高新区望江西路院通大厦裙楼,营业面积达8000多平米,上下三层,共有34个包间,投资5000多万,餐厅装饰品大多从北京和广州订制而来。值得泰国村人骄傲的是三楼的马尔代夫水上餐厅,即是水上,也因为玻璃顶间隔的关系,仿若阳光房。

三楼另还有一处层高5米的无柱大型宴会厅,视野开阔,超大的LED大屏可以播放新人的美好未来,梦幻般的灯光舞台,可容纳300位客人的餐厅让更多的亲友见证他们的幸福瞬间。酒楼也特地准备了6款婚宴菜单,从1388元~3588元不等。



集团委派新加坡特級东南亚大厨、资深粤菜大师亲赴合肥分店主理菜品,为您呈献美妙绝伦的东南亚料理、新派粤菜佳肴,现推出特价

商务套餐

A 880元 (10位用)

- 精美凉菜六小碟
- 玉米红萝卜炖龙骨
- 泰式咖喱牛腩
- 风肉老豆腐
- 冬粉海鲜汇
- 银鱼蒸蛋
- 老火萝卜
- 湘西小炒肉
- 芦蒿炒腊味
- 小鸡贴饼
- 清蒸多宝鱼
- 清炒时蔬

B 980元 (10位用)

- 精美凉菜六小碟
- 野生菌炖老鸡汤
- 泰式咖喱大虾
- 鹅肝酱白玉菇
- 彩椒炒爽肉
- 石锅牛蛙
- 白菜梗炒肉丝
- 红烧萝卜圆
- 泰式香炒牛肉碎
- 口味鸡胗
- 清蒸石斑鱼
- 上汤时蔬

注:特价商务套餐不含酒水。



银鱼蒸蛋



小鸡贴饼



石锅牛蛙



红烧萝卜圆



泰式香炒牛肉碎



泰式咖喱牛腩



风肉老豆腐



鹅肝酱白玉菇



老火萝卜

酒店地址:安徽省合肥市高新区望江西路与科学大道交汇处院通大厦裙楼
订餐电话:0551-65994366/0551-63532666