



## 桃苑 — Peach Garden

桃苑是家不一般的餐厅，开业那段日子不巧遇到SARS，可是他们却激流勇进，把餐厅照样做到有声有色，连Prime Minister都亲口赞誉过这里的菜肴。一对姐妹花Veronica和Angela是老板，在行内也很出名。她们在酒店业里有多年的经验，自己出来开了桃苑之后，自然也是得心应手。2002年尾在Novena Gardens开了首家，然后不到1年前在Thomson Plaza开了第二家分店。

桃苑的菜式是粤菜，但是感觉比较现代。厨师是从香港挖角过来，手艺也非常不错。好奇地问老板为什么取名桃苑，她们回答因为桃在华人传统文化中是很吉祥的水果，有长寿的意思，也有心的意思。

先一盘烧味拼芥末虾、烧鸭和烧猪就让我们大赞。再一盅浓浓的鲨鱼骨炖花胶，竹荪很新鲜，最好的是汤够浓却没有粘糊劲，问了老板说是没有加牛奶和奶油，单用鲨鱼骨熬出来的。这汤很补人，也是女士们补充钙质的好方法。炸五香猪元蹄满当当一盘，师傅切成小块才端上。皮焦黄脆香，里面的肉却鲜美多汁。

还有一道挺特别的上汤灼龙虾。很少见到这样的龙虾做法，非常清淡，甚至给人有点清蒸的味道。老板介绍说这样的做法，对龙虾的质量要求特别高。带子丝松菇灼白菜苗是清淡可口的素菜，很得我这个蔬菜狂人的欢心。豉汁鲈鱼加上汤米粉做为主食上来，那酱汁中加了果皮所以有柑橘的味。米粉是先煎过，再用上汤煮因此饱吸了味道。最后的椰盅黑糯米雪糕，让我们吃得超开心。这是很多人都喜欢的一道甜品，用新鲜的椰子盛着香甜黑糯米，浮一粒椰子冰淇淋球，吃的时候随便挖，还可以挖下椰肉一起吃。

桃苑的生意非常好，除了推荐的煮菜，它还另有推车港式点心不下30种。甚至，你还可以和它商量catering送餐的服务哦。

- Peach Garden, #01-88 Thomson Plaza, 301 Upper Thomson Road, tel: 6451 3233
- Peach Garden, #01-06 Novena Gardens, 273 Thomson Road, tel: 6254 3383