

店主推荐

鸡排 \$13.90

店内人气美食之一，亦是传说中让崇庆改变口味爱上西餐的鸡排。外皮煎得脆脆的，鸡肉鲜嫩，略带牛油味的“配角”马铃薯泥顺滑可口，一点也不逊色。



熔岩巧克力蛋糕 \$12.90

巧克力蛋糕外层薄如纸，用叉轻轻一戳，浓浓巧克力便涌出来，配上自制的香草冰淇淋…一冷一热，甜而不腻，是最佳快乐粮食。



重庆炒饭 \$10.90

看似平凡的炒饭，实际上一点也不平凡。主角是糙米，配上洋葱、玉米、红萝卜、虾等18种食材，粒粒分明且带点嚼劲。

必逛一角

阿姐赠画：开业前他“很不要脸”致电要求偶像范文芳为新店亲自画画，阿姐豪爽应允，送上草原小屋的漂亮画作。据阿姐解释，画的意境是…“广阔的草原中央有一间屋子，那里有最好吃的食物，每天都用一颗宽如草原的心欢迎你来，那餐厅就叫Figos Grail。”

难忘国度：大多数的店内纪念品来自他，最有纪念价值的，莫过于在伦敦购得的迷你德士与巴士。“最近去了一趟伦敦，爱上了那里，有机会的话，很想去那里念书。在伦敦的10多天，我几乎每天早上8点就起身到售票处买折扣票，一共看了9部音乐剧，包括“Mama Mia”、“Lion King”、“Wicked”、“Billy Elliot”、“Les Miserables”等。我还保存了那9本特刊，本想摆出来，但整间店都是伦敦的东西，不太好吧？”



地址：308 Tanjong Katong Road
营业时间：11.30am-11pm
电话：6344 4807

加东美食全攻略

人称美食汇集地，除了屹立不倒的老字号外，还不时有新军冒起，进攻食客味蕾。

文：黄敏玮、杨景菱
摄影(部分)：EALBERT HO、ROY LIM

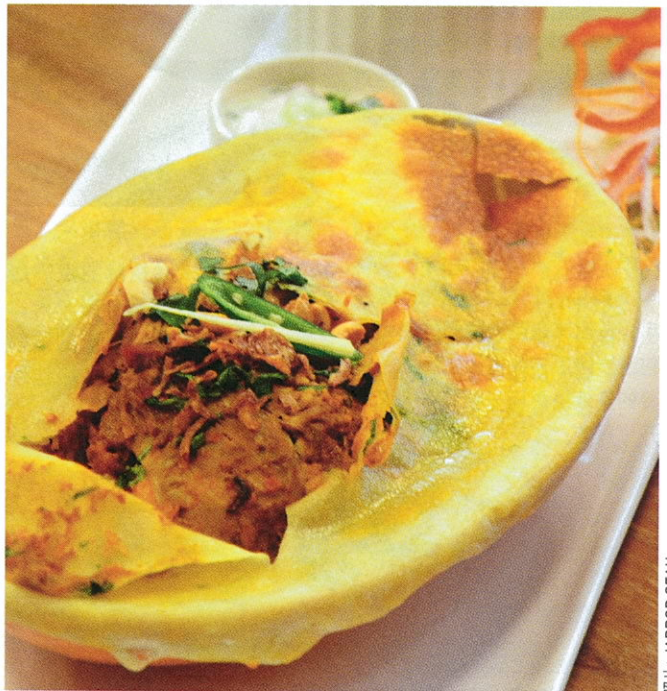
爱就是咖喱

Zaffron Kitchen

在众多排店屋中，不会错过这家楼高3层的鲜艳橙色店屋。外观像西餐厅，其实是印度料理店，热衷印度料理的华裔老板余先生，看准印度餐在本地的商机，在2年内与合伙人开了印度连锁店Pratawala，以及这间营业不到1个月的餐厅。

Dum Chicken Briyani \$10

用焗饭方式烹调的黄姜饭令人眼前一亮，将香料及Masala咖喱鸡放入碗内，再以一层薄薄的煎饼皮把材料焖在里面，切开后…香味扑鼻。



照片：JARROD SEAH

Moong Dal Halwa \$8

本地少见的传统印度甜品，是用扁豆制成，吃起来像布朗尼，口感微干粘。还好，余老板添加爱吃的Ben & Jerry雪糕，一冷一热，一湿一干，别有一番滋味。



地点：135/137 East Coast Road
电话：6440 6786
营业时间：星期一至日，12nn-10pm