

由大食代呈献

大食代

新概念
于西城绚丽登场

具戏剧效果的室内设计

★ foodrepublic ★



求新求变的大食代(Food Republic),已在去年底向西发展。在最新开业的购物商场西城,开设了食阁。

一走到位于西城底层一楼的大食代,食客们肯定会被具有“戏剧效果”的室内装潢所吸引。这里四处可见到用来搭建舞台的顶棚架,突显出“戏剧”和“舞台”的设计特色。食阁内还有几幅墙上,都装上了附有灯泡的大镜子,宛如踏进了表演场地的后台。加上酷似舞台灯的照明,让人仿佛置身于真正的表演场地,充分地享受一次“戏剧性”的餐饮体验。食阁内的布置主要以黑色为主,配搭出色的灯光和银色的铝棚架,形成了突出、强烈的反差。在如同“巨型的大舞台”用餐的食客,能够品尝到不同风味

的各种美食,仿佛成为美食剧场中的主角。

将本地美食齐聚于一个屋檐下,一直是大食代的宗旨。不论是本地食客最爱的驰名碳烤美食、牛肉面和罗惹,或者是可口的各地美食,应有尽有。就例如使用祖母的主传秘方烹调板面,在碧山开业后名声大噪的秋莲板面。面包物语集团的新语冰店也在此开设第二家分店,提供各式本地和亚洲的冷热甜点。

这里的22个摊位,都是经过精心的选拔。用细腻的厨艺,烹调出来的美食口味,食客能在这里尝到的,是一种用心的美味,你怎能错过?

选择繁多...

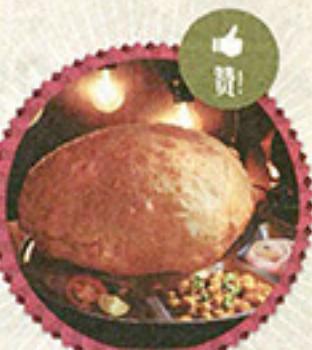
的美食剧场



全新升级

◀ [新语冰店]
ALL THINGS N'ICE

新语冰店提供各种本地和亚洲冷热甜点。除了传统甜点如豆花、芒果冰之外,这里也有加入创意的甜品,食客绝对能找到一种,来满足自己的味蕾。



◀ [印度素食]
SARAVANAA BHAVAN

摊主的印度素食非常精致,同时也提供北印度食物做为午餐的选择。特别值得一提的,就是这里的Paper Roast Dosa和Channa Bhatura,可是在其他地方找不到的独家美食。



推荐!

◀ [牛车水牛腩大王]
CHINATOWN BEEF NOODLE

吃过这家牛肉面的食客,都知道这里的牛肉汤非比寻常。传承了广东港式的风格,慢制牛肉汤特别鲜甜。含有丰富胶原蛋白的牛筋,是这里的招牌美食,如果来光顾就一定要试试。



◀ [亚洲酿豆腐]
AH CHEW YONG TAU FOO

擅长熬汤技巧的老板,用猪大骨、各类鲜蔬和一种不能透露的材料,制成了美味的汤。配搭店家用心自制的酿豆腐,让本地食客为之疯狂。



老字号

◀ [秋莲板面]
QIU LIAN BAN MEE

1988年创立的秋莲板面,每天会在档口制作的白面条,以及用新鲜原食材熬出浓郁的汤,满足食客味蕾。面条加上碎肉、爽口江鱼仔、菜心和蛋花汤,已经成为本地人最爱的食阁美食之一。

大食代西城

地址: 3 Gateway Drive, Westgate Mall, #B1-28/29
营业时间: 每天上午10点至晚上10点