

盘点澳大利亚那些提供独特美食的美味餐厅

古老的食材精心打造出时尚大胆的全新美食

澳大利亚的厨师们将目光投向各自的后院以寻找灵感，将拥有数千年悠久历史的食材呈现到餐桌上。要知道这个后院的面积超过650万平方公里（250万平方英里）。澳大利亚土著人将一年划分为六个季节，这里生长着无数种野生本土植物、香草、坚果、种子和浆果。无论是城市最高档的餐厅，亦或乡村的小酒馆，你都能尽情享受澳大利亚本土食材带来的味蕾惊喜。

新南威尔士州最独特的餐厅



Billy Kwong中餐厅，悉尼

<http://www.kyliekwong.org/>

地址：Shop 1, 28 Macleay Street, Potts Point, NSW 2011

时间：周一-周四5.30pm-10pm 周五和周六5.30pm-11pm 周日5.30pm-9pm

餐厅所有者兼主厨邝凯莉（Kylie Kwong）是烹饪界的一名传教士，研制出一套澳大利亚独有的中式菜肴烹饪方式。在这家休闲时尚的亚洲餐厅歇歇脚，享受着大虾和板球馄饨搭配甜味辣椒酱、青色滨藜煎饼，又或是焦糖红烧沙袋鼠搭配黑豆和辣椒。餐厅好评如潮，排队等待用餐者从门口一直绵延至街头。

Momofuku Seiobo餐厅，悉尼

<http://www.momofuku.com/>

地址：80 pyrmont St, level g, Sydney, NSW 2009

时间：午餐/周六 晚餐/周一-周六

酒吧时间：周一-周四 6:30 pm-10pm 周五-周六 6pm-10pm

周六 12 pm-2 pm

当纽约巨星主厨张大卫（David Chang）于2012年在美国境外的悉尼开办首家餐厅时，他的宣言很简单，即利用澳大利亚丰富的物产烹饪一流美食。搬张凳子，在黑白色AC/DC海报下方的环绕式厨房柜台旁坐下，没错，您会在菜单上看到安藤百福（Momofuku）牌五花肉蒸面包，主厨Ben Greeno乐于为您制作甜味龙虾加海带和婆罗门参，抑或是麦芽味冰淇淋甜点外加金合欢籽酥皮。

Biota餐厅，波拉尔区（Bowral）

<http://www.biotadining.com/>

地址：18 Kangaloon Road, Bowral, Bowral

在新南威尔士州郁郁葱葱的南部高地地区，有一座沉睡中的乡村小镇，Biota餐厅就坐落于此。来自大都市的主厨James Viles将他高超的厨艺与严选本土食材的承诺完美结合，各类菜式包括：糖蜜牛肉加滨藜、本土浆果和韭菜；原汁原味的墨鱼加牡蛎奶油和海莴苣乳液。倍受欢迎的酒吧和每月开放的农贸市场更是增添了曼妙体验。

Bentley餐厅和酒吧，悉尼

<http://www.thebentley.com.au/>

地址：27 O'Connell St, Sydney, NSW 2000

时间：晚餐 周一-周六 6pm 午餐 周一-周五 12pm

Bentley隐藏在悉尼中心一座富丽堂皇的挑高式历史建筑内，由孜孜不倦追求创新的主厨Brent Savage掌勺，积极回应旷野的呼唤。品尝珍稀的袋鼠里脊肉蘸光滑粘稠的浆果酱(riberry)，甜点则有充气巧克力加无花果叶冰淇淋和阿斯彭浓香柠檬。餐厅深受白天办公、晚上休闲的人群的喜爱。

南澳大利亚州最独特的餐厅



大草原酒店（Prairie Hotel），弗林德斯山脉，南澳大利亚

奥兰纳餐厅（Orana），阿德莱德

<http://www.restaurantorana.com/>

地址：285 Rundle Street, Orana, Adelaide

楼下的Street-ADL是一家由格拉斯哥主厨Jock Zonfrillo开设的最平易近人且最具活力的现代酒吧，楼上则是仅可容纳25人的私密高档餐厅——奥兰纳餐厅。这里的推荐菜品包括：酥脆的油炸滨藜叶和袋鼠岛干贝加咸味冰叶日中花，神户牛肉加绿色苦草，以及搭配粗纹无花果和野生豌豆一同烹制的新鲜泥蟹，绝对为你打造一份细腻精致的澳大利亚现代用餐体验。

大草原酒店（Prairie Hotel），弗林德斯山脉

<http://www.prairiehotel.com.au/>

地址：Corner of High Street and West Terrace, Parachilna, SA 5730

大草原酒店距离阿德莱德仅五小时车程，位于“沙漠与弗林德斯山脉接壤处”，前来大草原酒店下榻体验的游客却络绎不绝。在这里可以尽情品尝当地的拉格啤酒、名声在外的野味大混烤（Feral Mixed Grill），包括袋鼠里脊、鹌鹑、骆驼香肠和奶油土豆，搭配红酒和胡椒叶糖汁，然后来点大杜英果碎泥派。

维多利亚州最独特的餐厅



木炭巷餐厅（Charcoal Lane），墨尔本

阿提卡餐厅（Attica），墨尔本

<http://www.attica.com.au/>

地址：74 Glen Eira Road, Ripponlea, VIC 3185

时间：周二-周六 6:00pm - 8:00pm

餐厅供应用大叶南洋杉刨屑烹制的煎弗林德斯岛沙袋鼠、澳大利亚坚果泥、菊苣、秋海棠和地生浆果，还有名声斐然的“澳大利亚本土水果”——由黎蓓莉、伊拉瓦拉李子、水煮大杜英果、糖制澳大利亚红花、越橘、覆盆子和戴维森李子组成的酸甜大拼盘。



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注

木炭巷餐厅 (Charcoal Lane), 墨尔本<http://www.charcoalane.com.au/>

时间: 周二 - 周六 10.00am-10.30pm 咖啡 - from 10.30am

午餐 - from 12pm 晚餐 - from 6pm 酒品 - from 12pm

木炭巷餐厅可为食客打造独一无二的用餐体验, 供应利用本土食材制成的时令美食, 如杜卡滨藜羊肉搭配番樱桃和胡椒叶蒸粗麦粉、清蒸苹果和覆盆子浆果布丁。

西澳大利亚最独特的餐厅



绿屋餐厅 (Greenhouse), 珀斯

绿屋餐厅 (Greenhouse), 珀斯<http://www.greenhouseperth.com/>

地址: 100 St. Georges Terrace, Perth, WA 6000

时间: 早餐 7.00 - 10.30am 周六 8.00 - 10.30am Saturdays

午餐 11.30 - 3.00pm 小吃 3.00 - 5.00pm

晚餐 周一 - 周六 5.00pm

绿屋餐厅由荷兰出生的艺术家、建筑师兼环保人士Joost Bakker创办, 它不仅是镇上最炙手可热的乡村质朴餐厅之一, 更是拥有天然用餐环境的绿色餐厅。屋顶的菜园供应香草和蔬菜, 保温效果使用干草捆实现, 所有废料都会进行堆肥处理。这里的主厨Matt Stone素来以严谨但不失随性的方式处理食材, 青睐烹制本土的土著风味现代美食。

昆士兰州最独特的餐厅

Tukka餐厅, 布里斯班<http://www.tukkarestaurant.com.au/>

地址: 145b Boundary St, West End, Brisbane, QLD 4101

时间: 周二-周日\6:00pm-深夜 周末\早午餐10:30am-2:30pm

Tukka餐厅的菜园中栽培有大量本土食材, 厨师长用野味、水果、坚果、浆果和蘸酱制成美味拼盘, 邀请食客尽尝澳大利亚的味道。餐厅的肉食也充满异域情调, 从西澳大利亚州的尖吻鲈和塔斯马尼亚州的负鼠肉, 到昆士兰州的袋鼠肉和凯恩斯 (Cairns) 鳄鱼肉, 应有尽有。



扫描二维码

浏览更多澳大利亚美食美酒的相关资讯

官方微信
tourismaustralia
扫码关注官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注