FLY!SINGAPORE BEST100

GO trip
gotrip.hk



FLY!SINGAPORE BEST 100

新加坡美食＋手信攻略

新加坡10大米芝蓮推介
炒蝦饜蟹7大海鮮料理／當紅人氣餐廳11選
6大必吃地道肉骨茶／不可不吃全城最好5間咖央多
本地人最愛地道美食19選／文青最愛9間必到咖啡店
鬆一鬆型格酒吧9選／不中伏新加坡手信22選

SINGAPORE

回主頁

CONTENT

新加坡10大米芝蓮推介

01. Odette P005
02. Les Amis P006
03. Zén P007
04. Corner House P008
05. Labyrinth P009
06. Candlenut P009
07. JAAN by Kirk Westaway P010
08. Alma P010
09. 了凡雞飯 P011
10. 大華豬肉粿條 P011

炒蝦饈蟹 7大海鮮料理

11. Momma Kong's P013
12. 珍寶海鮮 P014
13. 棕櫚灘海鮮 P014
14. Humpback P015
15. Captain K Seafood Tower P015
16. 鎮發活海鮮 P016
17. JB101 P016

當紅人氣餐廳11選

18. La Dame De Pic P019
19. 美滋鍋 P020
20. 棕櫚灘海鮮 P020
21. Tolido's Espresso Nook P021
22. The Coconut Club P021
23. Chatterbox P022
24. National Kitchen by Violet Oon P022
25. The Refinery P023
26. Halia at Singapore Botanic Gardens P023
27. The Communal Place P024
28. Forest P024

6大必吃地道肉骨茶

29. 黃亞細肉骨茶餐室 P026
30. 松發肉骨茶 P027
31. 歐南園亞華肉骨茶 P028
32. 發傳人肉骨茶 P028
33. 嘉賓巴生肉骨茶 P029
34. 興興肉骨茶 P029

不可不吃全城最好5間咖央多

35. 亞坤 P031
36. 東亞餐室 P032
37. 瓊華昌西菓茶餐室 P032
38. 喜園 P033
39. 協勝隆 P033

本地人最愛地道美食19選

40. 天天海南雞飯 P036
41. 海南起骨雞飯 P037
42. 328 加東叻沙 P038
43. ASLI Satay Club P038
44. 潮洲魚圓粿條麵 P039
45. PGFN P039
46. 燒味天堂 P040
47. 金記潮洲滷鴨 P040

SINGAPORE

GOtrip
gotrip.hk
回主頁»

CONTENT

48. Fishball Story P041
49. 結霜橋叻沙 P041
50. Outram Park Fried Kway Teow Mee P042
51. Zam Zam Singapore P042
52. Markozar P043
53. True Blue Cuisine P043
54. Satay By the Bay P044
55. 文東記 P044
56. Penang Culture P045
57. ROJAK LINE P045
58. Kim Choo Kueh Chan P046

文青最愛 9間必到咖啡店

59. 再成發五金 P048
60. Baristart Coffee P049
61. FIVE OARS COFFEE ROASTERS P049
62. Nylon Coffee P050
63. homeground coffee roasters P050
64. My Awesome Café P051
65. % △R△BIC△ Singapore P051
66. Fika Swedish Cafe and Bistro P052
67. PS. Cafe Harding Road P052

鬆一鬆型格酒吧9選

68. 28 Hongkong Street P054
69. Brass Lion Distillery P055
70. Potato Head Rooftop Bar P055
71. ATLAS P056
72. NINETEEN80 P056
73. Smoke & Mirror P057
74. Long Bar P057
75. Loof P058
76. Native P058

不中伏新加坡手信22選

77-84. FairPrice Xtra P061
85-89. FairPrice Finest P062
90-92. Bengawan Solo P063
93. 松發肉骨茶 P064
94. AROMA Truffle & Co. P064
95. 林志源肉乾 P064
96. 老成昌 P064
97. 亞坤 P065
98. Durian Mpire by 717 Trading P065
99. Violet Oon Singapore P065
100. 金鴨 P065

⚠刊登的資料為截稿日前資訊，因受疫情影響營業時間等或有所變更，出發前宜先瀏覽餐廳官網或致電查詢。

SINGAPORE

GOtrip
gotrip.hk
回主頁»

#01 Odette



#02 Les Amis



#03 Zén



#04 Corner House



#05 Labyrinth



#06 Candlenut



#07 JAAN by Kirk Westaway



#08 Alma



#09 了凡雞飯



#10 大華豬肉粿條



新加坡10大推荐米芝蓮

在新加坡米芝蓮名單中有2間三星、5間二星及37間一星餐廳，各國美食都能在這個美食之都找到，饕客要吃香喝辣，完全沒有難度。

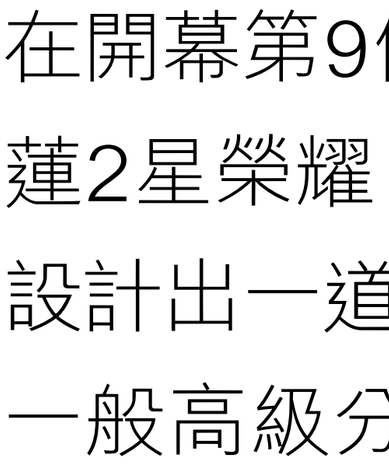


#01 三星法國菜新秀 Odette

在開幕第9個月，主廚兼老闆Julien Royer已為Odette帶來米芝蓮2星榮耀。主打現代法國菜，主廚從世界各地進口的時令食材設計出一道道別緻簡約的菜式，仿如將藝術品放到餐盤之上。跟一般高級分子料理不一樣，主廚希望每道食材也能呈現自身最原始的味道及樣貌，因此在精緻擺盤之下仍能觀賞到食材原貌。

米芝蓮星級 ❋ ❋ ❋

價錢
4道菜午餐 SG$168++起
8道菜晚餐 SG$358++



Odette
1 St Andrew's Rd, #01-04 National Gallery, Singapore | +65-6385-0498 |
12nn-1:15pm（最後入座）、7pm-8:15pm（最後入座），周日及假期休息 |
MRT City Hall站，步行約5分鐘 | www.odetterestaurant.com

魚子醬黑松露天使冷麵
捲成一團的天使麵放上魚子醬及黑松露，食材矜貴香氣濃郁，冰感麵條爽口。



#02

老牌三星法國佳餚 Les Amis

1994年開業時已成新加坡一時佳話，Les Amis屬於當地首家高檔法式餐廳，法籍主廚只用產自法國、每天新鮮進口的時令食材，加上獨家法國菜食譜，即使在新加坡也能吃到正宗法國菜。餐廳提供午、晚餐，最便宜的Le Menu Classique套餐一共提供4道菜，另Wine-Pairing以單點形式提供，價格略高！要SG$325起（約HK$1,870）。

米芝蓮星級 ❋ ❋ ❋

價錢 $$
午餐及晚餐 SG$325++起



Les Amis
1 Scotts Road, #01-16 Shaw Centre, Singapore | +65-6733-2225 | 12nn-1:45pm、7pm-8:45pm，休息日請至電查詢 | MRT Orchard站，步行約3分鐘 | www.lesamis.com.sg

Vendace roe from Kalix and råraka
屬於北歐菜的經典菜式，以油炸薯仔絲包裹魚子，口感一脆一軟，非常新奇。



#03

最貴兩星北歐菜
Zén

只提供450坡幣一頓、9道菜的米芝蓮晚餐，屬於瑞典三星餐廳Frantzén的姊妹店，座落於三層高的歷史建築之內，整趟美食之旅圍繞著大廚Björn的多元背景：北歐、法國以及日式料理，風格大相徑庭卻不謀而合，廚師將食材組裝成一件可食用藝術品，賣相和味道也絕不教人失望。

米芝蓮星級 ❋ ❋

價錢
晚餐 SG$450++



Zén
41 Bukit Pasoh Rd, Singapore | +65-6534-8880 | 7pm-10:30pm，周六12nn-5pm、7pm-10:30pm，周日及一休息 | MRT Outram Park站，步行約3分鐘 | www.restaurantzen.com



Cevennes洋葱四重奏
使用來自法國的Cevennes洋葱，次序是先吃以洋葱盛著的黑松露溫泉蛋，洋葱甜味滲入蛋漿，入口盡是松露香。

#04 摘星草本創意料理 Corner House

新加坡國家植物園內竟然罕有地出現米芝蓮餐廳，提供5道及7道菜餐單，用上法國料理的手藝，以各國的花卉或蔬菜作主調食材，調味則是中西混合，由歐美各國引入主廚最喜愛的食材，創出草本菜式。

米芝蓮星級

價錢
午餐SG$158++
晚餐SG$208++



Corner House
1 Cluny Road, Singapore Botanic Gardens, Singapore | +65-6469-1000 | 12nn-3pm、6:30pm-11pm，周一休息 | MRT Botanic Gardens站，步行約15分鐘 | cornerhouse.com.sg | 菜單因季節而異

班蘭蝦餃
外表似小籠包的班蘭蝦餃包著椰子、紅豆，還盞鬼地送上椰糖漿扮醋。



#05 本土菜出頭 Labyrinth

由SG$120起的分子料理，食材九成來自新加坡本地產，想一餐吃勻新加坡最地道料理，這裡絕對能滿足視覺及口腹之慾。

米芝蓮星級

價錢
午餐SG$128++
晚餐SG$188++

Labyrinth
Esplanade Mall, 8 Raffles Avenue #02-23, Singapore | +65-6223-4098 | 周四、五 12nn-1:30pm（最後入座），周二至日6:30pm-8pm（最後入座），周一休息 | MRT Esplanade站，步行5分鐘 | labyrinth.com.sg

參巴大蝦
臭豆炒參巴醬大蝦本是家常菜，大廚令醬汁更濃稠，大蝦換上虎蝦，同樣香口辛辣。



#06 摘星娘惹菜 Candlenut

大廚兼老闆致力革新娘惹老菜，將老派菜式重新設計烹調，價錢親民，不過SG$88，折合約5百港幣就能吃到午市套餐！

米芝蓮星級

價錢
午餐SG$88++
晚餐SG$128++

Candlenut
Block 17A Dempsey Road, Singapore | +65-1800-304-2288 | 12nn-2:30pm（最後入座），6pm-9:30pm（最後入座） | 巴士7、75、77、105、106、123、174號於CSC Dempsey Clubhse下車，步行4分鐘 | como-dempsey.sg/restaurant/candlenut

大廚Kirk Westaway致力將英國菜發揚光大。



#07

新派英國菜

JAAN by Kirk Westaway

Tasting menu以「#ReinventingBritish」命名，將大廚小時候吃過的味道重新呈現予食客，食材亦盡量由英國入口，營造最貼近原味的菜式，另提供素食套餐。

米芝蓮星級

價錢

午餐SG$108++起
晚餐SG$278++起

JAAN by Kirk Westaway

Level 70, Swissôtel The Stamford, 2 Stamford Road, Singapore | +65-6874-1488 | 11:45am-1pm、6:45pm-8pm，周日、周一及假期休息 | MRT City Hall站，步行3分鐘 | www.jaan.com.sg

Iberico Pork Jowl

用上西班牙伊比利豬作基底，配上麵豉等調味，入口毫無豬羶味，充滿豬肉油脂香。



#08

親民高檔米芝蓮

Alma

連續4年獲得米芝蓮一星的名譽，商務午餐僅是SG$39，港紙不過$250就得吃到一星美芝蓮水準的美食。

米芝蓮星級

價錢

午餐SG$39++起
晚餐SG$138++起

Alma

Goodwood Park Hotel, 22 Scotts Road, Singapore | +65-6735-9937 | 周二至六 12pm-1:45pm（最後入座）、周一 6pm-7:45pm（最後入座），周日休息 | MRT Orchard站，步行6分鐘 | alma.sg



油雞飯 SG$5
雞肉帶骨，與一般的新加坡海南雞飯略有不同，風味較像港式油雞飯。

#09 世界最平星級雞飯 了凡雞飯

紅到衝出新加坡，一星雞飯屬於港式油雞飯，油雞外皮烤得焦香，豉油鹹香經過長時間醃製後滲進雞肉之中，雞肉雖帶骨但肉質格外嫩滑，每碟雞飯不過是5元坡幣！

米芝蓮星級 一星

價錢 SG$5

了凡雞飯
78 Smith St, Singapore | +65-6221-1668 | 10:30am-8pm | MRT Chinatown站，步行4分鐘 | www.liaofanhawkerchan.com | ⚠ 獲米芝蓮星級店地址為335 Smith Street, #02-126 Chinatown Complex Market & Food Centre, Singapore，營業時間為10:30am-3:30pm，周日休息



乾麵 SG$6
麵條是以闊條麵製作，非常彈牙，豬潤鮮嫩潤滑。

#10 $6一星地痞美食 大華豬肉粿條

座落熟食中心之中，全店只得乾麵、粿條湯、魚蛋湯及紫菜湯出售，最小一碗只賣SG$6，好不貼地。最人氣乾麵麵湯帶鹹香，豬肉肉碎味香軟腍，麵條彈牙爽口，豬潤毫無腥羶味。

米芝蓮星級 一星

價錢 SG$6

大華豬肉粿條
466 Crawford Ln, #01-12, Singapore | +65-6292-7477 | 9:30am-9pm，每月第一及第三個周一休息 | MRT Lavender 站，步行4分鐘

SINGAPORE

#11 Momma Kong's



#12 珍寶海鮮



#13 棕櫚灘海鮮



#14 Humpback



#15 Captain K Seafood Tower



#16 鎮發活海鮮



#17 JB101



海鮮料理大7炒蝦饌蟹

一道星洲辣椒炒蝦，讓海鮮迷不惜千里迢迢親自飛到新加坡去吃到過癮。獅城美食處處，海鮮料理又豈止辣椒炒蝦？今次找來7家海鮮料理，讓大家盡情炒蝦饌蟹！

辣椒炒蟹 SG$58
炒蟹一碟約為兩人份，如果多人用餐建議可點多款不同口味。



#11

全國第一辣椒炒蟹 Momma Kong's

被譽為全新加坡最美味的辣椒炒蟹店，店舖裝潢以清水模作主調， 座位闊落且光猛乾淨，炒蟹全部明碼實價，有多款口味選擇：牛油、清蒸及鹹蛋等。其中以辣椒炒蟹最具人氣，橙紅色炒蟹辣勁不重，不嗜辣者亦能吃得滋味，芡汁加入蛋白蟹黃讓口感更為豐富，蟹鉗蟹腳早已剪好，食客輕力一捌已能吃得啖啖蟹肉，厚肉大蟹肉質滑嫩，餐點配上環境實屬星州之冠。



Momma Kong's
34 Mosque Street, Singapore | +65-6225-2722 | 5pm-10:30pm、周六及日 11am-10:30pm，周一休息 | MRT Chinatown站，步行7分鐘 | www.mommakongs.com

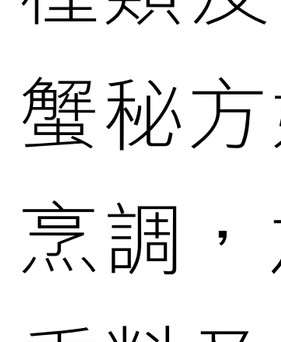
辣椒炒蟹 SG$9.8/100g



#12

三十年炒蟹名店 珍寶海鮮

可選皇帝蟹、青蟹或珍寶蟹，店員根據烹調方式再推薦活蟹種類及份量。珍寶海鮮辣椒炒蟹秘方始於1987年，多以青蟹烹調，加入超過10款的東南亞香料及番茄醬調製，晚餐人均消費只約SG$70，以海鮮全餐來說超值！



珍寶海鮮

30 Merchant Road #01-01/02, Riverside Point, Singapore | +65-6532-3435 | 11:30am-2pm（最後點餐）、5:30pm-9:15pm（最後點餐）| MRT Clarke Quay站，步行3分鐘 | www.jumboseafood.com.sg

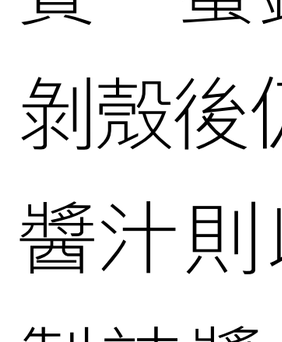
辣椒炒蟹 SG$9/100g



#13

老字號得獎海鮮 棕櫚灘海鮮

辣椒炒蟹用上斯里蘭卡肉蟹，比馬拉蟹更大隻而且肉質更結實，蟹鉗誇張得粗如三隻手指，剝殼後仍然啖啖肉，飽滿鮮甜。醬汁則以1956年流傳下來的秘製辣醬加雞蛋混合而成，濕度剛好，均勻地黏附在蟹身，甜中帶辣，炒得極有鑊氣。



棕櫚灘海鮮

#01-09, One Fullerton, 1 Fullerton Road Singapore | +65-6336-8118 | 12nn-2:30pm、5:30pm-10:30pm | MRT Raffles Place站，步行6分鐘 | www.palmbeachseafood.com

Sea Urchin SG$18



#14

鮮甜肥美北美生蠔
Humpback

主打來自西北太平洋的hama hama生蠔，由第五代的家族蠔場農殖，位處海水較冷的海域，因此養育的生蠔肥美肉嫩，鮮甜爽口，生蠔以外亦有龍蝦、青口、牛扒等熟食。



生蠔 SG$3



Humpback

20 Bukit Pasoh Rd, Singapore | +65-9772-9896 | 4pm-10:30pm、周六及日12pm-10:30pm | MRT Outram Park站，步行5分鐘 | www.humpback.sg

烤河蝦 SG$7/100g



#15

韓式八層海鮮鍋
Captain K Seafood Tower

此店海鮮塔大名鼎鼎，每一層的海鮮精華全部流於底層的湯底，極為鮮甜入味。店內熟食同樣誘人，蒜蓉烤帶子、巨型河蝦通通都能吃到。烤河蝦可選芝士、蒜蓉牛油以及明太子，以百克計算，每隻均有手掌般長，非常巨型！



Captain K Seafood Tower

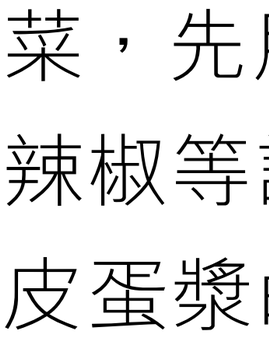
112 Middle Road, #01-00A Midland House, Singapore | +65-6255-5744 | 11:30am-3pm、5:30pm-10:30pm | MRT Bugis站，步行5分鐘 | www.captaink.sg

麥皮蝦 SG$30



#16 街坊人氣老店 鎮發活海鮮

鎮發的麥皮蝦屬於新加坡新派菜，先用牛油爆香蒜末，放入辣椒等調味，最後才炸沾好麥皮蛋漿的虎蝦，落鑊快炒，麥皮蝦香甜鬆脆，連帶蝦殼也炒得脆口，口感十足。



鎮發活海鮮

Block 105 Clementi St 12, #01-30, Singapore | +65-6775-7348 | 11:30am-2:30pm、5:30pm-10:30pm，周六日及假期11:30am-2:30pm、4:30pm-10:30pm | 巴士52、61、74、75等於「Blk109」下車，步行3分鐘 | chinhuatliveseafood.sg

辣椒炒蟹 時價



#17 只賣鑊氣小炒 JB101

所有菜式皆經過落鑊快炒，鑊氣十足，格外香口惹味。原本由兩位年輕的銀行家開創，想讓食客不花大錢也能吃到鑊氣海鮮的快炒美味。



JB101

21 Bukit Batok Crescent, WCEGA TOWER, #02-85 Singapore | +65-6909-7716 | 11am-11pm | 巴士77、106、189、506等於「Opp Burgundy Hill」下車，步行3分鐘 | famousjb101.com

SINGAPORE

當紅人氣餐廳選

#18 La Dame De Pic



#19 美滋鍋



#20 Opus Grill & Bar



別以為只有香港人甘願為食餐好而不惜排隊等候，在新加坡為美食而排長龍的情況也不遑多讓。今次挑出當紅人氣餐廳11選，有齊中西日式各國料理，美味到令饕客甘心在大熱天下排隊等食！

SINGAPORE

#21
Tolido's Espresso Nook



#22
The Coconut Club



#23
Chatterbox



#24
National Kitchen by Violet Oon



#25
The Refinery



#26
Halia at Singapore Botanic Gardens



#27
The Communal Place



#28
Forest





#18

百年法式大廚滋味
La Dame De Pic

位於百年酒店Raffles Hotel之內的星級法式餐廳，以主廚Anne-Sophie Pic手中的七顆米芝蓮星星，也知La Dame De Pic質素定必超班。餐廳以法式tasting menu為主，最基本Exploration Course每位盛惠SG$218，吃畢全頓午餐足已花掉3小時，菜式一道接一道呈上，服務貼心。



La Dame De Pic
Raffles Singapore-1 Beach Road, Singapore | +65-6412-1185 | 12nn-1:45pm（最後入座）、6:30pm-8:45pm（最後入座），周一及二休息 |
MRT City Hall站，步行6分鐘 | www.ladamedepic.com.sg

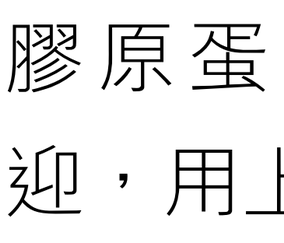
SINGAPORE

鍋底價錢依湯底數量而訂，膠原蛋白養顏美容湯底及香辣鍋湯底鴛鴦鍋盛惠SG$27。



#19 女生必吃養顏火鍋 美滋鍋

火鍋可選最多4款湯底，當中以膠原蛋白養顏美容鍋最受歡迎，用上瑤柱、雞肉、豬骨及豬腳等含豐富膠原食材熬製8小時而成，味道溫醇順喉；不少新鮮食材皆是即點即時手工製作，必試美滋鍋自製魚豆腐。



美滋鍋

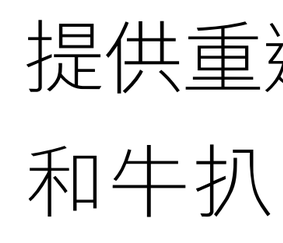
78 Airport Boulevard, Jewel Changi Airport #B2-224, Singapore | +65-6242-5131 | 11:30am-2:15am（最後入座）| MRT Changi Airport站，步行10分鐘 | www.paradisegp.com/brand-beauty-in-the-pot

Signature 1kg Black Angus Bone-in Rib Eye SG$138



#20 星洲十大扒房 Opus Grill & Bar

以巨型sharing cut作賣點，提供重達1.2kg的超浮誇澳洲和牛扒。用上喜馬拉雅山鹽作獨門秘方熟成，將肉香鎖在牛扒之內，經過高溫炭火烤熟，牛扒外層焦香，內裡肉質軟嫩！



Opus Grill & Bar

581 Orchard Road, Singapore | +65-6730-3390 | 6pm-10:30pm，周六及日12pm-2:30pm、6pm-10:30pm、Bar 10:30pm-11pm | MRT Orchard站，步行5分鐘 | www.hiltonsingapore-restaurants.com/opus

Pandan Pancakes SG$13



#21

新加坡最佳早午餐 Tolido's Espresso Nook

總是佔據著Tripadvisor新加坡早午餐的首位，獨沽一味只賣洋食早午餐兼手沖特調咖啡。咖啡師兼老闆Douglas Tan更在新加坡咖啡拉花比賽中獲得季軍，人氣餐點定必是鬆軟的班蘭班戟。

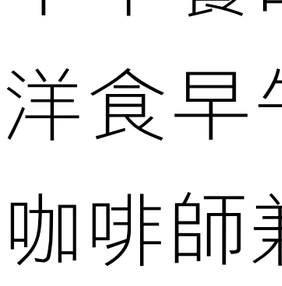
NASI LEMAK Ayam Goreng Berempah SG$12.8



#22

人龍椰漿飯 The Coconut Club

招牌菜椰漿飯可選雞髀、雞胸肉，或者魚肉及印尼特色辣魚糕Otak，雞肉以燒烤方式烹調，皮脆肉嫩。餐廳人流甚多，排隊一般約花十五至二十分鐘。



Tolido's Espresso Nook

462 Crawford Lane, #01-63 Singapore | +65-6648-0178 | 8am-4pm、周五至日8:30am-7pm | MRT Lavender站，步行5分鐘 | facebook.com/tolidosnook



The Coconut Club

28 Ann Siang Road, Singapore | +65-6635-2999|11am-3pm、6pm-9:30pm，周日11am-5pm | MRT Telok Ayer站，步行7分鐘 | www.thecoconutclub.sg

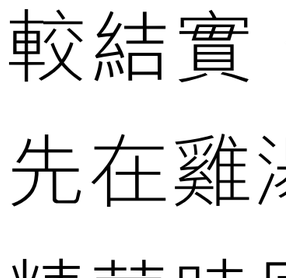
文華雞飯 SG$27



#23

高檔海南雞飯 Chatterbox

文華雞飯只用走地雞肉，肉質較結實、雞味較香，由於雞肉先在雞湯中浸達50分鐘，雞湯精華時同時滲進雞肉之中，讓肉質變得爽滑，非常惹味。雞肉份量非常多，擺盤整齊有序，三款醬汁味道突出。



Chatterbox

Level 5, Mandarin Orchard Singapore, 333 Orchard Road, Singapore | +65-6831-6288 | 7am-10am、11am-11pm | MRT Somerset站，步行5分鐘 | www.meritush-otels.com/en/mandarin-orchard-singapore/dining/chatterbox.html

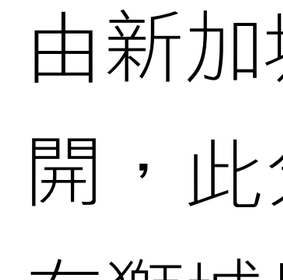
海南雞飯 SG$22



#24

平餸食家娘惹菜 National Kitchen by Violet Oon

由新加坡美食家Violet Oon所開，此分店除了娘惹菜外，還有獅城地道菜，所有食譜全由婆婆一代傳一代，絕對無添加，在這邊才能吃得到最正宗星洲菜。



National Kitchen by Violet Oon

1 St Andrew's Rd, #02-01 National Gallery, Singapore | +65-9834-9935 | 12pm-2:30pm、6pm-9:30pm（最後點餐），周五至日High Tea 3pm-4:30pm（最後點餐）| MRT City Hall站， 步行5分鐘 | violetoon.com | 正重新裝潢至2021年6月24重開

Loaded Avocado Toast SG$21



#25

日系複合式餐廳
The Refinery

一樓以日式餐點為主，天婦羅、丼飯也能吃得到，但想來點洋食也非無選擇，人均消費不過是百多元港幣；二樓則是間清吧，售賣多款啤酒及調酒，亦有單點Whisky等。

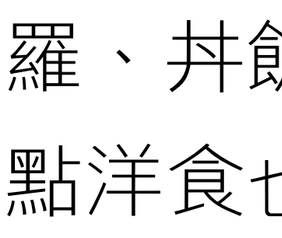
Ginger Spice, All Things Nice SG$9



#26

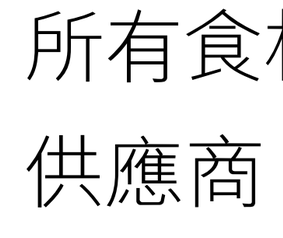
清真認證歐陸菜
Halia at Singapore Botanic Gardens

所有食材來自經過清真認證的供應商，主要提供歐洲及亞洲菜式，推薦必試羊架及燉羊肉。餐廳位處國家植物園之內，用餐環境清幽寧靜，到訪植物園時不妨考慮一試。



The Refinery

115 King George's Ave, Unit 01-02, Singapore | +65-6293-1204 | 11am-3pm、5pm-9pm（最後點餐），周日11am-3pm（最後點餐），周一休息 | MRT Lavender站，步行4分鐘 | www.therefinery.sg



Halia at Singapore Botanic Gardens

1 Cluny Road, Ginger Garden Singapore Botanic Garden, Singapore | +65-8444-1148 | 9am-8:30pm，周五及假日前夕9am-8:30pm， 周六日及假期10am-8:30pm（最後點餐）| MRT Botanic Gardens站，步行20分鐘 | thehalia.com

Fried Octopus SG$13



#27

共享西洋美食

The Communal Place

食物份量豐富，希望食客在用餐之餘與親朋好友分享美食，菜式偏向家庭式西餐概念，只有漢堡、意粉、烤雞等簡單餐點。

大廚梁兆基曾為不少名人工作，包括美國總統喬治布殊、英女皇等。

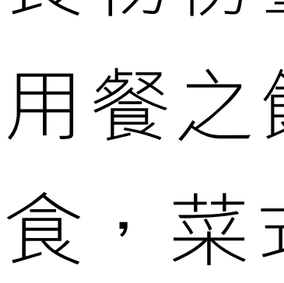


#28

星級廚破格中菜

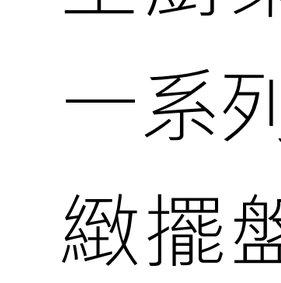
Forest

主廚梁兆基特意為餐廳設計一系列破格中菜，全以西式精緻擺盤呈現，餐廳另提供中菜tasting menu，創意與美味兼備。



The Communal Place

465 Joo Chiat Rd, Singapore | +65-6282-3359 | 11am-11pm，周六日10am-11pm | MRT Dakota站，轉乘的士約5分鐘 | www.thecommunalplace.com



Forest

16 Sentosa Gateway Equarius Hotel Lobby, #01-521 & 522, Singapore | +65-6577-7788 | 7:30am-10:30am、12nn-2:30pm、6pm-10pm，周三及四休息 | Sentosa Espress Waterfront站，步行約15分鐘 | www.rwsentosa.com/en/restaurants/forest

#29 黃亞細肉骨茶餐室



#30 松發肉骨茶



#31 歐南園亞華肉骨茶



#32 發傳人肉骨茶



#33 嘉賓巴生肉骨茶



#34 興興肉骨茶

6大必吃地道肉骨茶

數算新加坡美食，不少人都會揀地道肉骨茶。這種以蒜頭、香料與排骨熬煮成鮮香惹味的湯頭美食，熱辣辣喝下去，出一身汗，勁過癮。推介的6大必吃地道肉骨茶，在地吃起來真的與別不同。

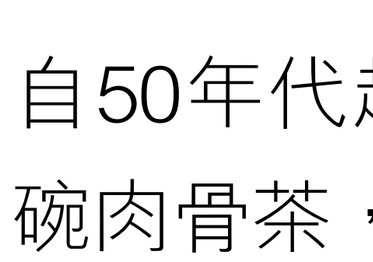
SINGAPORE



#29

70年肉骨滋味
黃亞細肉骨茶餐室

自50年代起已在新加坡售賣潮式胡椒湯，至今已賣出過百萬碗肉骨茶，分店遍布亞洲。胡椒香氣濃郁，肉骨茶只用新鮮豬排骨，以蒜頭以及香料創出如此順喉的胡椒白湯，小辣卻毫不嗆喉，湯底滲進排骨之中，每一口均是清香胡椒味，肉質嫩滑易嚼，再配一碗白飯或油炸鬼，是最地道的坡式午餐。



黃亞細肉骨茶餐室

208 Rangoon Road, Hong Building Singapore | +65-6291-4537 | 9am-9pm | MRT Farrer Park站，步行7分鐘 | www.ngahsio.com



#30

當地人熱捧 松發肉骨茶

問到新加坡人最喜愛的肉骨茶，十之八九也提到「松發」，在新加坡分店眾多，更是連續多次入選米芝蓮必比登推介。從1969年起的小販檔開業，胡椒味屬於多間之中最濃厚，蒜香滲進湯底之中，味道雖然偏鹹卻愈喝愈順喉，排骨肉質未算非常幼嫩，但仍能輕鬆將肉骨分拆。



松發肉骨茶

11 New Bridge Road, #01-01 Singapore | +65-6533-6128 | 9:30am-9:30pm |
MRT Clarke Quay站，步行6分鐘 | songfa.com.sg

排骨湯 SG$8



#31 隱世肉骨湯

歐南園亞華肉骨茶

甫入座侍應先放下一碗油炸鬼，屬於最地道的肉骨湯吃法，肉骨茶只得排骨及肉骨兩選，再從中挑選肥或瘦肉，同屬新加坡白湯類肉骨茶，份量不多，胡椒味與肉骨非常融合。

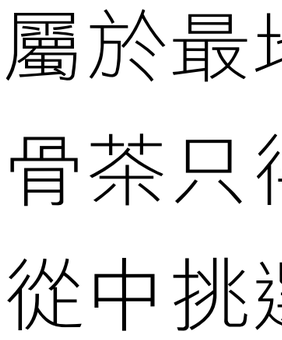
人氣肉骨茶 SG$8



#32 最年輕肉骨湯名店

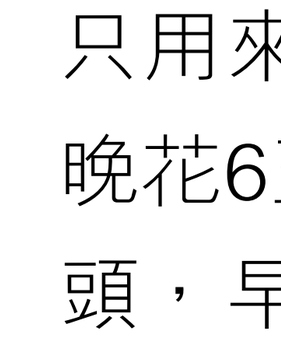
發傳人肉骨茶

屬於肉骨茶界較年輕的人氣店，只用來自印尼的新鮮豬骨，每晚花6至8個小時熬製白胡椒湯頭，早上7時開始煮肉骨，湯底鹹香清徹，白胡椒味道濃郁，肉骨煮得入味軟腍。



歐南園亞華肉骨茶

7 Keppel Rd, #01-05/07 PSA, Singapore | +65-6222-9610 | 7am-11:30pm，周一休息 | MRT Tanjong Pagar站，步行7分鐘



發傳人肉骨茶

154 Rangoon Road, Singapore | +65-6292-0938 | 11am-11pm，周六日9am-11pm | MRT Farrer Park站，步行5分鐘 | legendarybkt.com

嘉賓肉骨茶SG$8.8



#33

馬拉地道製法

嘉賓巴生肉骨茶

巴生是馬來西亞肉骨茶的發源地，此店肉骨茶湯底為深褐色，味道帶回甘中藥材味道，未如白湯般嗆喉，無論是配白飯或油炸鬼同樣滋味，肉骨在藥材湯熬製下較

肉骨茶 SG$7



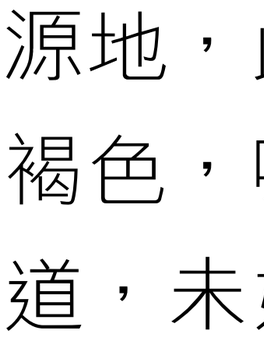
#34

特別辛香湯底

興興肉骨茶

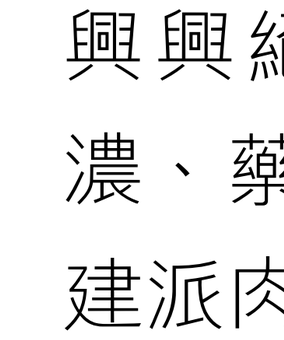
把指天椒放進肉骨茶之內，興興絕對屬第一人。湯底濃、藥材味重，同屬馬拉福建派肉骨茶，帶有陣陣辛香及濃郁蒜頭香味，回甘中再帶一點辣勁，非常醒胃。

扎實入味！



嘉賓巴生肉骨茶

62 Rangoon Road, Singapore | +65-6900-7708 | 10am-3pm、5pm-10pm，周六日10am-10pm，周二休息 | MRT Farrer Park站，步行3分鐘 | jiabinbakkutteh.com



興興肉骨茶

107 Owen Rd, Singapore | +65-6292-4913 | 7:30am-2:30pm，周二休息 | MRT Farrer Park站，步行5分鐘 | instagram.com/henghengbkt

GOtrip
gotrip.hk
回主頁»

SINGAPORE

全城最好不可不吃 咖央多

#35
亞坤



#36
東亞餐室



#37
瓊華昌西菓茶餐室



#38
喜園



#39
協勝隆



在香港也能吃得到咖央多，但不知怎的在新加坡當地吃起來的特別好吃。切得薄身，烘得金黃香脆，塗滿厚厚一層的咖央醬，入口卡嚓一聲，滿腔醬香，怪不得當地人日日當早餐吃也不嫌悶。



#35

六十年人氣名店 亞坤

亞坤的咖央多已有逾60年歷史，屬於最地道的坡式早餐，多士薄身且脆，外皮呈金黃色，內層塗著超厚咖央醬及牛油，一口有齊酥脆多士及香甜咖央醬，最正宗食法是將多士蘸進豉油半熟蛋混醬之中，鹹甜交織，最後再喝掉剩下的半熟蛋，另外配一杯Kopi（咖啡）或 Teh（奶茶），才是最完美的新加坡早餐。



亞坤

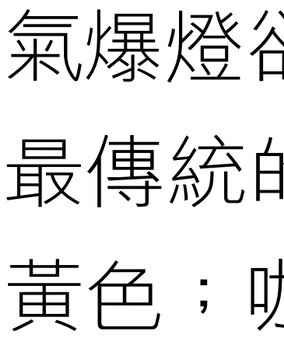
18 China Street #01-01, Singapore | +65-6438-3638 | 7:30am-4:30pm、周六日7:30am-3pm，假期休息 | MRT Chinatown站，步行7分鐘 | yakun.com

咖央多士 SG$5



#36 傳承四代老牌早餐 東亞餐室

從1939年營業至今，即使人氣爆燈卻堅持不開分店。使用最傳統的白方包，人手烘至金黃色；咖央則是由老闆每日用8小時親自製作，烘、切、塗咖央牛油，過程不用30秒，因此上枱時麵包仍鬆脆可口。



東亞餐室

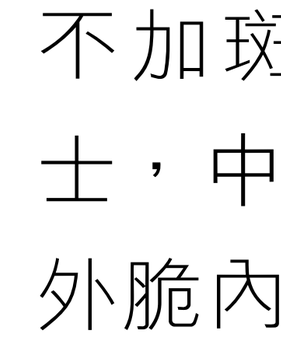
35 Keong Saik Rd, Singapore | +65-6223-5083 | 7am-9pm | MRT Outram Park站，步行約6分鐘 | facebook.com/TongAhEatingHouse

薄切咖央多士套餐 SG$5



#37 全日咖央早餐 瓊華昌西菓茶餐室

咖央多用上傳統白切方包，不加斑蘭葉的焦糖咖央多士，中間抹上超厚鮮牛油，外脆內軟、滿口油香、甜而不膩，另外配一杯星洲咖啡，濃郁甘香帶點適當酸度，早上大啖呷一口格外醒神。



瓊華昌西菓茶餐室

783 Geylang Rd, Singapore | +65-6744-3784 | 5:30am-11pm，周日休息 | MRT Paya Lebar站，步行10分鐘

SINGAPORE

咖央多套餐 SG$5



#38

特製牛油麵包喜園

餐牌上雖未見有咖央多套餐，開口要求Kaya Toast還是能吃得到。喜園所用的牛油麵包外層烤得脆口，內層厚而鬆軟，抹上褐橙色的咖央醬配一小片牛油，勝在鬆軟麵包最為突出！

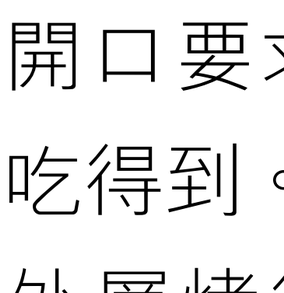
咖央多套餐 SG$4.5



#39

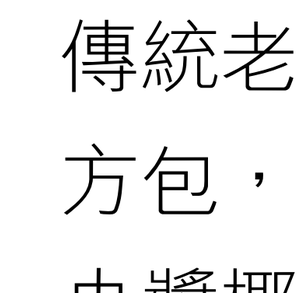
無餐牌地道咖央多協勝隆

裝潢老舊，保留著數十年來的傳統老味道。多士用上傳統白方包，烘得內層格外鬆軟，咖央醬椰香幼滑，小店味道不亞於人氣大舖，食客全是本地老街坊，嘗到地道滋味。



喜園

37 Beach Road, #01-01 Singapore | +65-6336-8813 | 7:30am-7pm，周六日及假期 8am-7pm，每月第2及第4個周一休息 | MRT Bugis站，步行8分鐘 | facebook.com/yykafeidian



協勝隆

10 North Bridge Rd, #01-5109, Singapore | +65-6292-2368 | 周四至六4am-8pm，周日至三7am-9pm | MRT Lavender站，步行7分鐘 | facebook.com/195153700503245

SINGAPORE

美地食道 本地人最愛！10選19

喜歡吃的饕客應該會覺得新加坡是美食天堂，畢竟這裡除了有大量的美食中心外，還有很多地道小店提供當地的特色美食。海南雞飯、滷鴨、叻沙及沙嗲等美食多不勝數，推介19間本地人大愛的地道美食，讓大家吃過癮！

#40 天天海南雞飯



#41 海南起骨雞飯



#42 328 加東叻沙



#43 ASLI Satay Club



#44 潮洲魚圓粿條麵



#45 PGFN



#46 燒味天堂



#47 金記潮洲滷鴨



#48 Fishball Story



#49 結霜橋叻沙



#50 Outram Park Fried Kway Teow Mee



#51 Zam Zam Singapore



#52 Markozar



#53 True Blue Cuisine



#54 Satay By the Bay



#55 文東記



#56 Penang Culture



#57 ROJAK LINE



#58 Kim Choo Kueh Chan

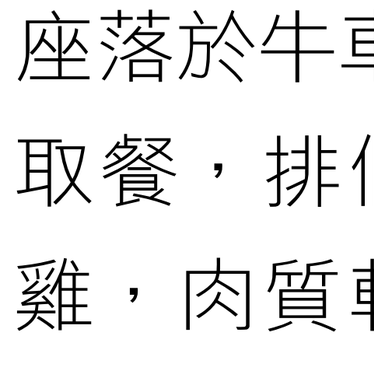




#40

星洲必食雞飯 天天海南雞飯

座落於牛車水Maxwell熟食中心之內，先在前舖落單，鄰舖取餐，排個十五分鐘就吃到星洲必吃雞飯。只用起骨海南雞，肉質軟腍多汁，柔軟得入口即化，吃得出雞肉自身鮮味，油飯粒粒分明，每一口皆是油香，澆在雞飯上的醬油剛好調和未有醃製的白切雞肉，再蘸特調辣醬，整個雞飯味道得以昇華。



天天海南雞飯

1 Kadayanallur St, #01-10/11 Maxwell Food Centre, Singapore | +65-9691-4852 | 10am-8pm，周一休息 | MRT Chinatown站，步行10分鐘 | facebook.com/344208003809



#41

本地人隱世推介 海南起骨雞飯

小店只得三人打理，只做街坊生意，因此出餐速度未算快，等上半小時也不足為奇。雞飯分為白切雞及豉油雞，與油飯分開呈上，雞肉異常嫩滑，毫不嚡口，雞味突出，份量亦是眾雞飯之冠，不屑只吃遊客人龍店，或許這家地道小店能滿足閣下口腹之慾。



海南起骨雞飯

505 Beach Rd Golden Mile Food Centre, #B1-35, Singapore | +65-6298-6270 | 11:30am-7:30pm，周六5pm休息，周日休息 | MRT Nicoll Highway站，步行5分鐘

SINGAPORE

叻沙（細）SG$5.5



#42

米芝蓮推介叻沙

328加東叻沙

這家米芝蓮必比登推介叻沙屬娘惹菜之一，湯底未算濃稠，能吃出蝦米、海鮮的鮮甜，椰漿中和辣味再灑上少許咖喱葉讓整碗叻沙更是清爽，米線煮得爽口彈牙，加上足料入味魚蛋、魷魚，吸引不少名人前來品嘗。

同時間可有2-3位店員烤串燒，不用等太久便可吃。

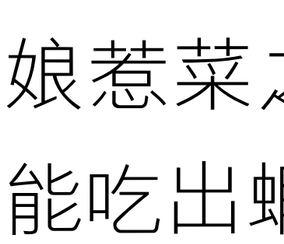


#43

路邊串燒風味

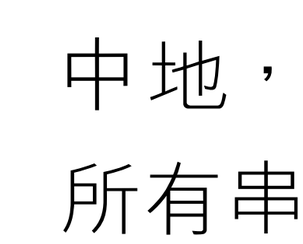
ASLI Satay Club

老巴剎市場向來是串燒的集中地，ASLI雄霸三個舖位，所有串燒即點即用炭大火猛烤，各式肉串烤得恰度好處，再蘸店家獨門沙嗲醬，醬汁混入少許椰奶，花生味格外香濃。



328加東叻沙

51 E Coast Rd, Singapore | +65-8754-6847 | 10am-10pm | MRT Eunos站，轉乘的士約5分鐘



ASLI Satay Club

No.9 Stall, 18 Raffles Quay, Lau Pa Sat Festival Market, Singapore | +65-6245-7885 | 7pm-1am，周六日及假日3pm-1am（視乎人流而定）| MRT Downtown站，步行4分鐘

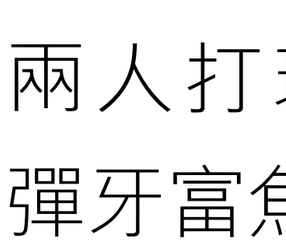
SINGAPORE

潮洲魚圓粿條麵 SG$3



#44 平民魚蛋撈潮洲魚圓粿條麵

位於熟食中心的角落，由夫婦兩人打理店舖逾50載，魚蛋彈牙富魚香，無論是魚片、魚丸也醃得剛好入味，配上富鹹香的豬肉碎，讓簡單拌麵的味道變得豐富！



潮洲魚圓粿條麵

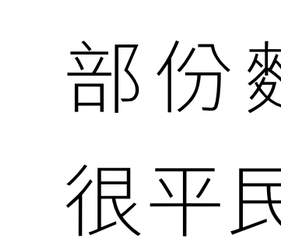
Blk, 462 Crawford Ln, #01-29, Singapore | 從缺 | 8am-3pm，周日及假日休息 | MRT Lavender站，步行6分鐘

叻沙 SG$3.9



#45 平食叻沙 PGFN

由第三代老闆及弟弟打理，大部份麵食不過是3-4元坡幣，很平民。必食叻沙，魚蛋、魚片出手非常大方，椰漿味香濃，咖喱葉味道略輕，米線滲出淡淡叻沙清香！

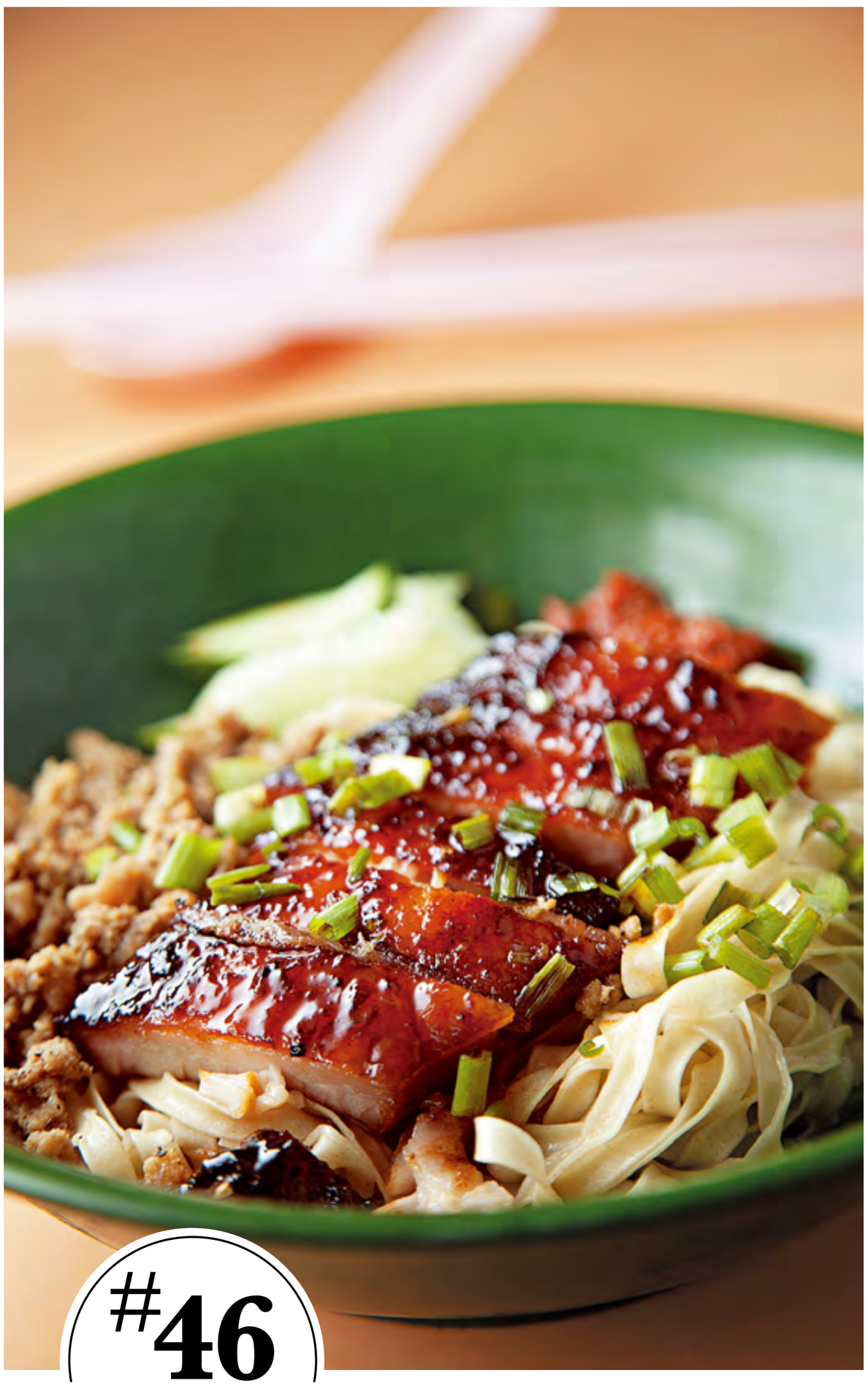


PGFN

416 Pandan Gardens, #01-122, Singapore | +65-8877-6660 | 5.30am-8.30pm | MRT Clementi站，轉乘的士約5分鐘 | www.pgfn.com.sg

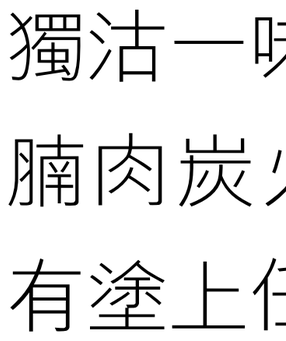
SINGAPORE

叉燒麵 SG$4



#46 炭火烤肥叉燒味天堂

位於舊機場熟食中心的角落，獨沽一味賣叉燒，只用新鮮燒腩肉炭火低溫慢烤3小時，沒有塗上任何色素，皮脆肉嫩的馬來西亞肥叉足料奉上，不油不膩，風味十足。



燒味天堂

51 Old Airport Rd, #01-121, Singapore | +65-9786-7396 | 11am-7pm，周一休息 | MRT Dakota站，步行5分鐘 | facebook.com/Roastparadisesg

鴨肉飯 SG$4.2



#47 陳年獨門滷鴨金記潮洲滷鴨

位於牛車水的Chinatown Complex，其陳年滷汁屬於傳家之寶，每天加水、加八角肉桂，鴨肉加入班蘭醃後有陣清香，是金記的獨門味道，另可點溏心蛋便當等。



金記潮洲滷鴨

Blk 335, Smith Street #02-156（Chinatown Complex）, Singapore | +65-9018-9052 | 10:30am-6:30pm，周六日10am-6:30pm，周一及五休息 | MRT Chinatown站，步行5分鐘 | facebook.com/jinjiteochewbraisedduck

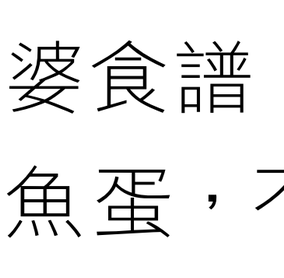
魚蛋麵 SG$6.2



#48

手工製作潮式魚蛋 Fishball Story

獲得米芝蓮必比登加持，老闆Douglas希望年輕一代能吃到手打魚蛋的滋味，醉心研究婆婆食譜，每天早上5點開始做魚蛋，不用機器，只用100%冰鮮黃尾魚、打漿起膠，過程中不添水、不摻麵粉肥肉，真材實料用心製作。



Fishball Story

77 Circuit Road #01-450, Singapore | +65 9800 5036 | 8am-8:30pm | MRT MacPherson站，步行10分鐘

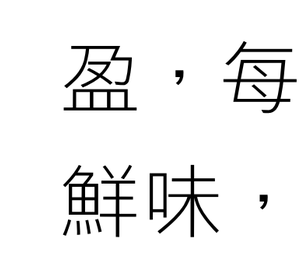
叻沙 SG$3



#49

最後一家炭爐叻沙 結霜橋叻沙

位於熟食中心內的人氣叻沙，獲台灣名廚江振誠推薦，堅持使用炭爐烹調叻沙，湯底輕盈，每一呷能吃得出淡淡蜆肉鮮味，店舖只提供湯匙食用，皆因米粉麵條全部切得短小，一勺即吃！



結霜橋叻沙

27 Jln Berseh, #01-100, Singapore | +65-8565-5559 | 9:30am-4pm，周三休息 | MRT Jalan Besar站，步行6分鐘

炒貴刁 SG$4



#50

80年鑊氣貴刁 Outram Park Fried Kway Teow Mee

新加坡炒粿條，即香港的炒貴刁。此店位於Hong Lim熟食中心，已有逾80年歷史，年屆77的吳老闆仍然堅持每朝3點準備食材，手執鐵鑊，一次炒出數碟貴刁，鑊氣十足。每日賣出逾3百碟炒貴刁。

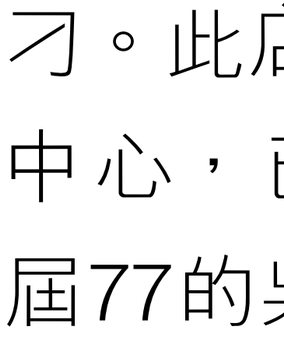
Chicken Murtabak SG$6



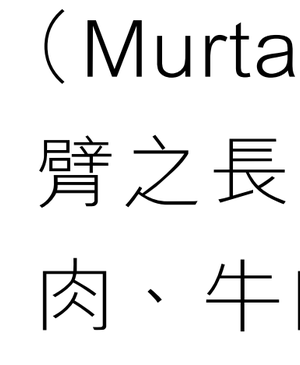
#51

百年印度煎餅 Zam Zam Singapore

這家穆斯林餐廳於1908年開業，人氣首選當然是印度煎餅（Murtabak），份量足有一半手臂之長，兩層薄餅中間夾著雞肉、牛肉等醃製餡料，表層酥脆、內裡軟腍，口感有如台灣葱油餅，另蘸印度咖喱同吃，薑黃味濃、辣度不高，格外惹味。



Outram Park Fried Kway Teow Mee
531A Upper Cross St, #02-17, Singapore | 6am-3:30pm，周日及假日休息 | MRT Chinatown站，步行8分鐘



Zam Zam Singapore
697-699 N Bridge Rd, Singapore | +65-6298-6320 | 7am-11pm | MRT Bugis站，步行7分鐘 | zamzamsingapore.com

SINGAPORE

朱古力炸香蕉 SG$5.8



#52

印尼新派甜品 Markozar

這家甜品店位於Yishun熟食市場內，售賣新派印尼甜品，賣相特別，當中以炸香蕉最人氣，香蕉先包裹脆漿落鑊快炸，淋上自選士多啤梨、芝士等配料，再灑上大量芝士粉，外脆內軟。

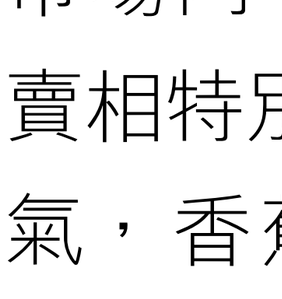
Ngoh Hiang SG$24



#53

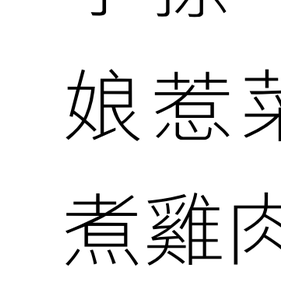
精緻娘惹菜 True Blue Cuisine

老闆原是土生華人的第六代子孫，開設餐廳為傳承傳統娘惹菜。店舖招牌菜「黑果煮雞肉」，長時間烹調堅硬黑果讓內餡軟化，食客要用小匙吃內餡，鮮紅湯底混著非一般辣勁及雞香，別處難嘗。



Markozar

Blk 348 Yishun Ave 11, Singapore | +65-9680-0565 | 2pm-10pm | MRT Yishun站，步行10分鐘 | instagram.com/markozarmarkozar



True Blue Cuisine

47/49 Armenian St, Singapore | +65-6440-0449 | 11:30am-2:30pm，5:30pm-9:30pm | MRT City Hall站，步行6分鐘 | www.truebluecuisine.com

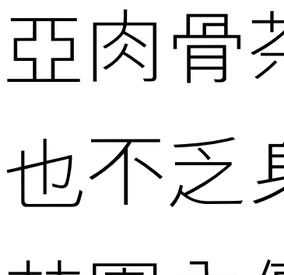
店員每次會在炭爐上烤逾百串串燒，非常快手。



#54

專賣沙嗲
Satay By the Bay

位於濱海灣花園內的美食廣場，攤檔數量不多，但食物種類多，不單有5間串燒檔，亦有海南雞飯、娘惹菜、馬來西亞肉骨茶等，海鮮火鍋、小炒也不乏身影，即使位處濱海灣花園內價錢仍然親民，值得排進行程之中。



Satay By the Bay

18 Marina Gardens Dr, #01-19, Singapore | +65-6538-9956 | 11am-10pm，依店家而異 | MRT Bayfront站，步行10分鐘 | sataybythebay.com.sg

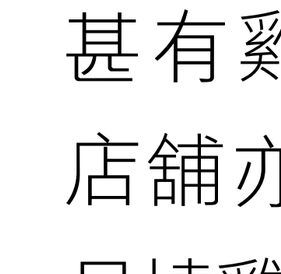
海南雞 SG$13



#55

名人加持雞飯
文東記

文東記的分店開至曼谷。有逾40年歷史，招牌菜海南雞雞肉肥瘦適中，先以熬水煮熟再浸於冰水之中，讓肉質更富彈性，甚有雞味。海南白切雞以外，店舖亦有售把雞皮燒至脆身的吊燒雞，不油不膩，肉汁豐腴。



文東記

425 River Valley Road, Singapore | +65-6736-3213 | 11am-4pm、4:30pm-10pm | MRT Tiong Bahru站，轉乘的士約5分鐘 | boontongkee.com.sg

烤帶子 SG$9.95



#56

檳城街頭美味

Penang Culture

連鎖店開遍新加坡，屬於清真認證餐廳，將傳統馬拉小食重新包裝。必食檳城亞參叻沙，麵條特地由馬拉進口，用甘榜魚熬製的沙底加入薑花、香茅、辣椒等重口味調味。

Penang Culture

Vivocity #B2-23E，1 HarbourFront Walk, Singapore | +65-6962-7172 | 11am-10pm | MRT Harbourfront站，步行3分鐘 | www.gdgroup.com.sg/penang-culture

ROJAK LINE Rojak SG$5.5



#57

多元和諧的羅惹

ROJAK LINE

新加坡的羅惹（Rojak）可分為印度版本跟水果版，兩者皆有大雜繪的意思，醬料全由店家自行調製，不含蝦醬，最愛油炸鬼配水果羅惹。口味酸酸甜甜，開胃清新。

ROJAK LINE



44 Holland Drive #02-13 Holland Drive Market & Food Centre, Singapore | +65-9227-2275 | 12nn-8pm，周二及三休息 | MRT Buona Vista站，步行7分鐘 | www.rojakline.com

SINGAPORE



店內的娘惹糕點仍是人手製作，顏色繽紛。

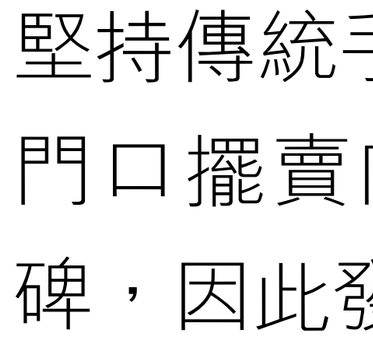
#58

娘惹傳統糕點
Kim Choo Kueh Chan

金珠肉粽是新加坡當地的肉粽名牌，李金珠婆婆堅持傳統手工做法製作娘惹糕點，一開始是在家門口擺賣肉粽，後來因為口味出眾而得到好口碑，因此發展出至今兩家分店。 肉粽分為甜的娘惹口味及鹹的福建口味，前者是將醃製碎豬肉加入冬瓜粒，再以五香粉及秘方調味，用上馬來香蘭葉包裹，因此味道格外芬香。



肉粽價格每個由SG$2.5，娘惹版內餡可選雞或豬，另有傳統廣東豆粽售賣。



Kim Choo Kueh Chang

60 Joo Chiat Place, Singapore | +65-6344-0830 | 9am-9pm |
MRT Dakota站，轉乘的士約7分鐘 | www.kimchoo.com

最文青咖啡必到店

熱辣辣的星洲午後，怎能不到咖啡店飲杯咖啡乘涼休息？文青最愛的簡約咖啡店隨處可見，賣點除了精挑咖啡豆外，也有的是欣賞碩果僅存的活化古建築，今次精選9間咖啡店，各有特色。

#59 再成發五金



#60 Baristart Coffee



#61 FIVE OARS COFFEE ROASTERS



#62 Nylon Coffee



#63 homeground coffee roasters



#64 My Awesome Café



#65 % ARABICA Singapore



#66 Fika Swedish Cafe and Bistro



#67 PS. Cafe Harding Road



SINGAPORE

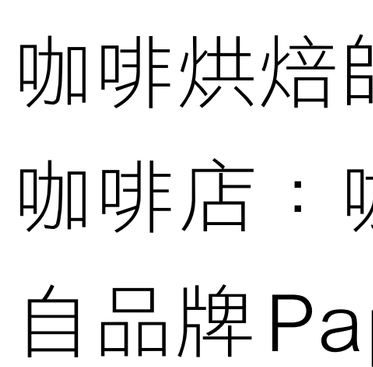




#59

活化舊屋 咖啡王國
再成發五金

咖啡烘焙師Nick將全幢8千呎荒廢大樓空間重新活化成4合1咖啡店：咖啡店、烘焙室、課室及酒吧。店內精選咖啡豆來自品牌Papa Palheta，同樣供應予高級酒店及餐廳，所有咖啡豆由烘焙師飛去咖啡園親自挑選，咖啡機用上Synesso品牌，整個沖泡過程一絲不苟，在老房子中喝一杯甘醇咖啡確是不一樣的感受。



再成發五金

150 Tyrwhitt Road, Singapore | +65-6396-0609 | 9am-9pm |
MRT Bendemeer站，步行6分鐘 | www.cshhcoffee.com

SINGAPORE

Hokkaido BIEI Jersey Milk Shaved Ice
SG$9.8



#60

北海道牛烘焙咖啡
Baristart Coffee

每個月店家只有三款咖啡豆可選，兩款屬於原產進口，而另一款則由店舖烘焙師自行調配，店員更推介喝Latte，皆因牛奶全由北海道進口，用上來自美瑛牧場的牛奶，細滑香甜，也可點小熊造型刨冰解暑。

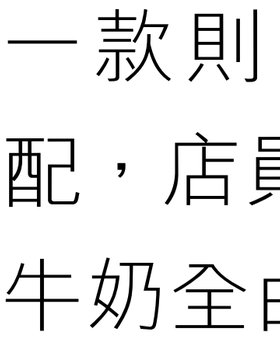
White Coffee SG$5



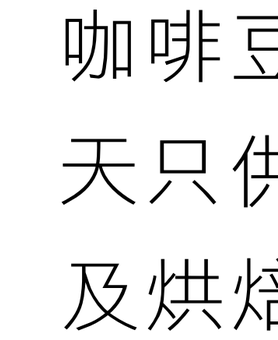
#61

文青打卡咖啡店
FIVE OARS COFFEE ROASTERS

貫徹文青咖啡店應有的簡潔，咖啡豆從多個國家進口，每天只供應一款原產咖啡豆以及烘焙師特調，門口處也有售賣袋裝咖啡豆，可買回家中慢慢品嘗。



Baristart Coffee
65 Tras Street, Singapore | +65-6904-3168 | 9am-9pm | MRT Tanjong Pagar站，步行8分鐘 | www.baristartcoffee.sg



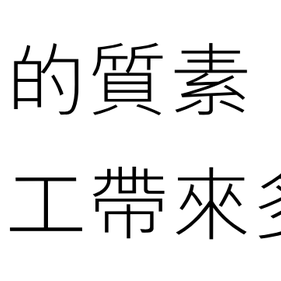
FIVE OARS COFFEE ROASTERS
6 Upper East Coast Road, Singapore | 8am-10pm | 巴士10號於「Crescendo Bldg」站，步行4分鐘 | www.focr.sg



#62 公平貿易咖啡

Nylon Coffee

只選用公平貿易下的咖啡豆，從咖啡豆的農場起確保每一步的質素，同時間為第三世界勞工帶來多一份保障，店舖自設烘焙機，為咖啡愛好者招待世上最好的咖啡！



Nylon Coffee

4 Everton Park #01-40, Singapore | +65-6220-2330 | 8:30am-4pm，周六日9am-4:30pm，周一、二休息 | MRT Outram Park站，步行6分鐘 | www.nyloncoffee.sg

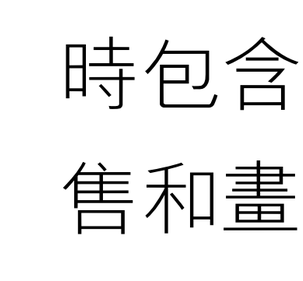
Latte SG$5



#63 網上人氣實體店

homeground coffee roasters

位於加東地區的一家小店，同時包含咖啡烘焙、咖啡周邊零售和畫廊的複合咖啡店。店內有自家炒豆機作烘焙，咖啡即點即沖，即使在平日下午人流不絕。



homeground coffee roasters

475 Joo Chiat Road, Singapore | +65-8218-4285 | 9am-6pm | MRT Eunos站，轉乘的士約10分鐘 | homegroundcoffeeroasters.com

店內提供Cold Brew咖啡及茶，夏天來一杯甚是透心涼。

SINGAPORE

Latte SG$4.5



#64

古蹟活化蒲點

My Awesome Café

前身是中華醫院，建於1952年，保留了數十年前的裝潢，桌椅全用收集回來的課室舊物加而改造，環境與別不同，飲品及食物種類多元化，氣氛相當chill。

Latte SG$7

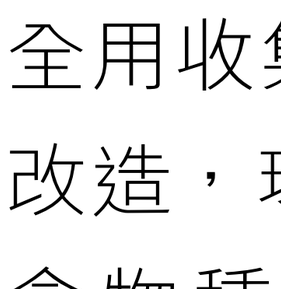


#65

日系簡潔咖啡

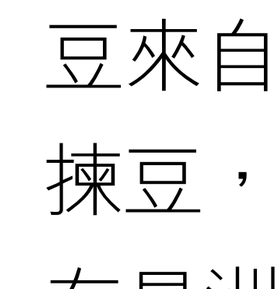
% ARABICA Singapore

座落於文青區Haji Lane的轉角，貫徹其純白極簡店面，咖啡豆來自夏威夷，亦會到世界各地揀豆，做自家House Blend，還有星洲限定牛角包發售，想來趟文青早餐不能錯過！



My Awesome Café

202 Telok Ayer Street, Singapore | +65-8798-1783 | 11am-10:30pm、周六日及假期10am-10:30pm | MRT Telok Ayer站，步行5分鐘 | www.myawesomecafe.com



% ARABICA Singapore

56 Arab St, Singapore | +65-6291-3887 | 8am-6pm | MRT Bugis站，步行8分鐘 | instagram.com/arabica.sg

Swedish Meatballs SG$19



#66 瑞典家庭菜

Fika Swedish Cafe and Bistro

只賣傳統瑞典家庭菜，同樣是清真認證餐廳，用上最新鮮的食材製作，菜式每季轉換。餐點沒有華麗的擺盤，吃的是新鮮食材原汁原味，每道菜也有如吃出母親的溫暖手藝。

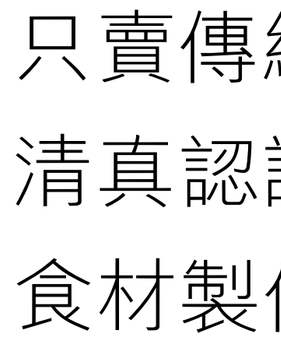
PS. Cafe的餐點份量較多，也以主菜為主，擺盤精緻。



#67 慵懶世外桃源

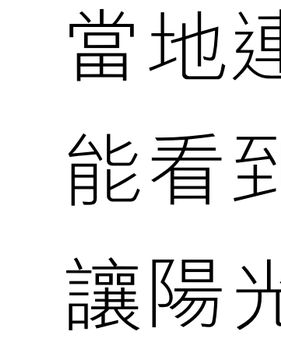
PS. Cafe Harding Road

當地連鎖咖啡店，幾乎到處都能看到它的蹤影，半溫室設計讓陽光柔和地透進室內，餐廳不如一般型格冰冷的咖啡店，改走慵懶路線，提供早午餐以及下午茶，感覺舒服悠閒。



Fika Swedish Cafe and Bistro

257 Beach Road, Singapore | +65-6396-9096 | 11am-10pm、周五六11am-11pm | MRT Bugis站，步行10分鐘 | www.fikacafe.com



PS. Cafe Harding Road

28b Harding Road, Singapore | +65-6708-9288 | 8am-9pm，周五六及假期前夕8am-9:45pm（最後點餐） | MRT Orchard站，轉乘的士約15分鐘 | www.pscafe.com/pscafe-at-harding-road

鬆一鬆 型格酒吧選

#68
28 Hongkong Street



#69
Brass Lion Distillery



#70
Potato Head Rooftop Bar



#71
ATLAS



#72
NINETEEN80



#73
Smoke & Mirror



#74
Long Bar



#75
Loof



#76
Native



星洲人最愛放工去摸摸酒杯底，跟三五知已談心吹水，這裡雖然沒有蘭桂坊，但有不少型格的酒吧散落在Clarke Quay及Holland Village外，還有些藏得非常隱密，要識途老馬才懂門路。

吧枱的位置較擁擠，建議前來的顧客可以先訂位。



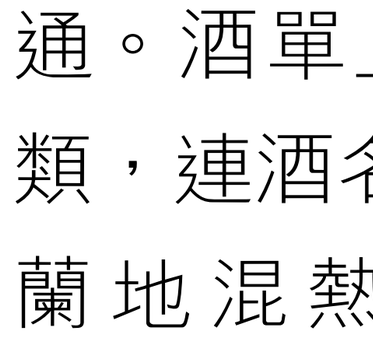
#68

連奪5年亞洲50大
28 Hongkong Street

名為香港街28號的這家新加坡調酒吧已經入選多年亞洲最佳50大酒吧，最當紅之時更是全亞第一。門面毫不顯眼，推開大門才知曉裡頭別有洞天，環境昏暗，雖則是間speakeasy bar，卻總是擠得水泄不通。酒單上以各式調酒為主，以口味分類，連酒名也改得生動有趣，如用蘋果白蘭地混熱情果的甜酒名為Hold Your Tongue、威末酒配西柚蛋白而成的Miss America，均一價SG$24一杯，任何一杯也不教酒徒們失望。



Hold You Tongue SG$24
蘋果白蘭地混合熱情果、檸檬等，味道清新，適合女生喝。



28 Hongkong Street
28 Hongkong St, Singapore | +65-8318-0328 | 5pm-10:30pm，周日及一休息 | MRT Clarke Quay站，步行6分鐘 | www.28hks.com

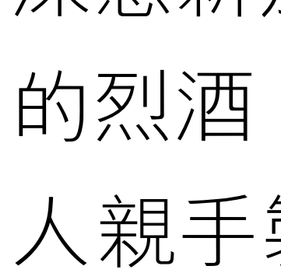
從左至右分別是店內三款獨家 Gin：Butterfly Pea Gin、Singapore Dry Gin 以及Pahit Pink，每支盛惠 SG$88。



#69

新加坡士炮濾酒所 Brass Lion Distillery

這家蒸餾所由Jamie K.開創，深感新加坡竟然沒有自家出品的烈酒，繼而研發了由新加坡人親手製造的Singapore Dry Gin。對烈酒蒸餾有興趣，可參加45分鐘的工作坊，認識製作這款酒的過程，同時能試勻酒廠出品的三款獨家 Gin。



Brass Lion Distillery

40 Alexandra Terrace, Singapore | +65-6954-0602 | 4pm-10:30pm，周六1pm-10:30pm，周日1pm-7pm | MRT Labrado Park站，步行10分鐘 | brassliondistillery.com

Zombie #36 SG$20

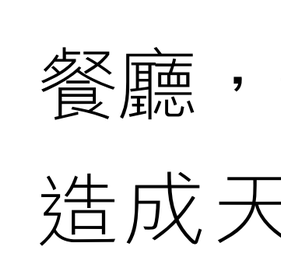
混合5種Rum酒，加入熱情果糖漿以及青檸果汁，酸酸甜甜。



#70

牛車水天台酒吧 Potato Head Rooftop Bar

地下一層售賣漢堡，二樓則是餐廳，景觀最佳的頂層，則改造成天台酒吧，售賣熱帶調酒，用上大量水果製作自家雞尾酒。雖然座位較迫，但吹在涼風呷口甜酒實是享受。



Potato Head Rooftop Bar

36 Keong Saik Road, Singapore | +65-6327-1939 | 5pm-12mn、周五至周日4pm-12mn | MRT Outram Park站，步行6分鐘 | potatohead.co/singapore/rooftop-bar

Soldier's Song SG$16
無酒精飲品，用杏仁、檸檬、番茄調配而成。



#71

星洲最美酒吧
ATLAS

位於Parkview Square之內，高樓底配上四層高酒櫃，用上真皮梳化，高貴奢華，從早上十點已經開始提供酒精，高峰黃昏時段最少等足四十分鐘才能入座。酒櫃高達15米，只有開大酒的酒客才能由調酒師陪同登上參觀。

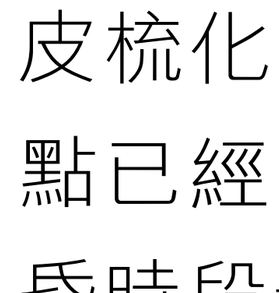
Club Tropicana SG$20
用上熱帶水果調配，菠蘿味較重，調入White Rum以及椰子Rum酒，容易入口。



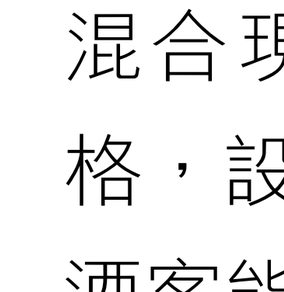
#72

懷舊機舖酒吧
NINETEEN80

將懷舊機舖元素融入酒吧之中，全店以霓虹燈光作主調，混合現代與80年代機舖的風格，設有6部街機及小型舞池，酒客能邊飲酒邊享受與朋友連線街機的樂趣，每個角落盡是打卡位，極具活力！



ATLAS
Parkview Square, 600 North Bridge Road, Singapore | +65-6396-4466 | 10am-1am，周五10am-2am、周六3pm-2am，周日休息| MRT Bugis站，步行6分鐘 | atlasbar.sg



NINETEEN80
21 Tanjong Pagar Road, #01-05 Singapore | +65-9183-6073 | 5pm-10:30pm，周日3:30pm-10:30pm，周一休息 | MRT Tanjong Pagar站，步行6分鐘 | nineteen80.sg



#73 眺望濱海灣夜色 Smoke & Mirror

新加坡國家美術館之內，這家能眺望濱海灣夜色的酒吧最為厲害，位處6樓，因為眼前未有任何建築物遮擋，能直眺金沙酒店夜景。調酒以傳統cocktail作基底再添上變化，同時滿足視覺的享受。

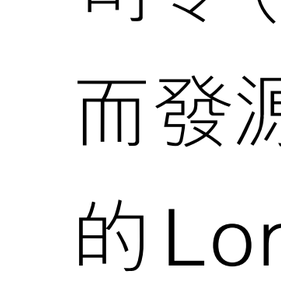
Smoke & Mirror

1 St. Andrew's Road, #06-01 National Gallery Singapore, Singapore | +65-9380-6313 | 3pm-11pm | MRT City Hall站，步行4分鐘 | www.smokeandmirrors.com.sg



#74 新加坡司令發源地 Long Bar

新加坡最有名的調酒非新加坡司令（Singapore Sling）莫屬，而發源地正是位於萊福士酒店的Long Bar。有逾百年歷史，貫徹多年傳統每桌客人也有一包花生無限吃，調酒新加坡司令的味道較甜，酒量淺的女性也能品嘗。



Long Bar

#02-01, Raffles Arcade, 328 North Bridge Rd, Singapore | +65-6412-1816 | 3pm-10pm，周六日 2pm-10pm，周一至三休息 | MRT City Hall站，步行6分鐘 | www.raffles.com/singapore/dining/long-bar

Singapore Sour SG$21
用vodka作基底酒，加上梳打、酸梅精華等，整杯調酒酸甜清新，非常開胃。



#75 新加坡特色調酒

Loof

位於市政府附近的高空酒吧，推薦本地特色調酒Kaya Lumpur，調酒內加入咖央醬、菠蘿Rum酒、檸檬等，味道甜且易入口，亦有日本清酒、威士忌以至本地手工啤Sunday's Brew等，酒單選擇非常多。



Loof
331 North Bridge Road, #03-07 Odeon Towers Extension Rooftop, Singapore | +65-6337-9416 | 4pm-10:30pm，周日休息 | MRT City Hall站，步行7分鐘 | www.loof.com.sg

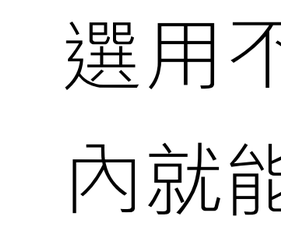
Concrete Jungle SG$23
用上大量植物調製，配對奇特，入口味道清新。



#76 星洲第二酒吧

Native

老闆兼調酒師Vijay Mudaliar選用不少NATIVE方圓三米以內就能找到的植物來製作，例如肉桂、檳榔葉等，因此酒單上的調酒味道較清新，人均消費約SG$20，以亞洲第四名來說值得一試。

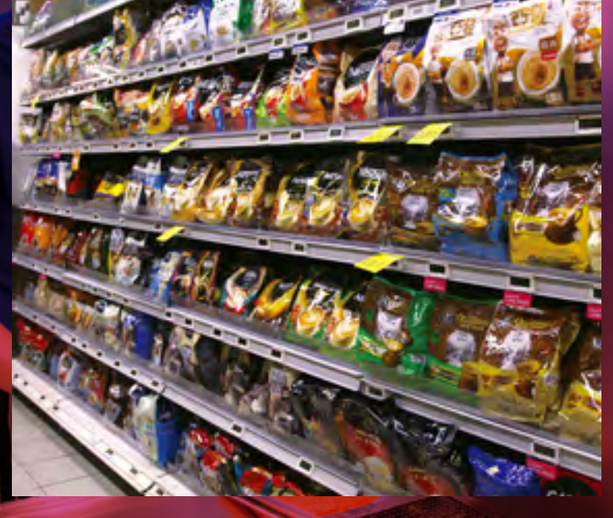


Native
52A Amoy Street, Singapore | +65-8869-6520 | 6pm-12mn，周日休息 | MRT Telok Ayer站， 步行7分鐘 | tribenative.com

不中伏！22新加坡手信選擇

雖然新加坡的手信選擇
不及曼谷及台北多，
但懂得挑同樣足以買到破產。
今次精選了22件新加坡手信，
親身試食，大家可放心
不怕中伏，大手購入！

#77-84 FairPrice Xtra



#85-89 FairPrice Finest



#90-92 Bengawan Solo



#93 松發肉骨茶



#94 AROMA Truffle & Co.



#95 林志源肉乾



#96 老成昌



#97 亞坤



#98 Durian Mpire by 717 Trading



#99 Violet Oon Singapore



#100 金鴨



#77
Gold Chef 鹹蛋魚皮乾撈麵
SG$4.5



#78
Milo Iced Energy
SG$2.95



#79
Crusty's 冬蔭魚皮
SG$6.8



#80
百勝廚 娘惹參峇甜辣醬
SG$1.95



#81
辣椒蟹口味百力滋
SG$1.6



#82
Coca-Cola Stevia
SG$1



#83
百勝廚叻沙醬料
SG$1.95



#84
百勝廚辣椒炒蟹撈麵
SG$9.95



FairPrice Xtra
1 Harbour Front Walk, #B2-23, Singapore | +65-6261-0803 | 8am-11pm |
MRT Harbour Front站，步行4分鐘 | www.fairprice.com.sg/xtra-unity-vivo

#85
百勝廚即食餐
SG$4.75



沙爹炒飯

叻沙炒飯

#86
南瓜養生麵
SG$5.5



#87
four seasons 香脆榴槤片
SG$12.8



#88
Cemani 原味雞皮
SG$10



#89
SPAFOODS 班蘭茶
SG$19.5



FairPrice Finest
#B2-205/206/207/208, Jewel Changi Airport, 78 Airport Blvd, Singapore | +65-6245-8663 |
9am-11pm | MRT Changi Airport，步行10分鐘 | www.fairprice.com.sg

#90
班蘭蛋糕
SG$16.5



#91
芝士曲奇
SG$19.8



#92
芝士班蘭瑞士卷
SG$9.5



Bengawan Solo

78 Airport Boulevard, #01-228/229, Singapore | +65-6513-7091 | 10am-9pm |
MRT Changi Airport站，步行10分鐘 | www.bengawansolo.com.sg

GOtrip gotrip.hk 回主頁

#93
肉骨湯湯包
SG$25



松發肉骨茶
11 New Bridge Road, #01-01 Singapore | +65-6533-6128 | 9:30am-9:30am | MRT Clarke Quay站，步行6分鐘 | songfa.com.sg

#94
原味黑松露薯片 / 芝士黑松露薯片
SG$10



AROMA Truffle & Co.
Jewel Changi Airport Level 2, Unit #02-219, 78 Airport Boulevard, Singapore | +65-9012-0664 | 11am-8pm | MRT Changi Airport站，步行10分鐘 | aromatruffle.com

#95
招牌肉乾 300g
SG$15.6



林志源肉乾
203 New Bridge Road, Singapore | +65-6933-7230 | 9am-9pm | MRT Chinatown站，步行3分鐘 | www.limcheeguan.com.sg

#96
卡穗糕餅 / 肉骨茶餅
SG$19.8



老成昌
6 Eu Tong Sen Street #01-48, The Central @ Clarke Quay, Singapore | +65-6282-0220 | 11am-10pm | MRT Clarke Quay站，步行5分鐘 | old-seng-choong-flagship-store.business.site

#97

咖央醬 SG$4.8



亞坤

18 China Street #01-01, Singapore | +65-6438-3638 | 7:30am-4:30pm、周六日7:30am-3pm，假期休息 | MRT Chinatown站，步行7分鐘 | yakun.com

#98

榴槤餅乾 SG$10.8



Durian Mpire by 717 Trading

Level 2, Changi Airport, #03-206 Airport Blvd, Singapore | +65-6283-0495 | 11am-8pm | MRT Changi Airport站，步行10分鐘 | facebook.com/717trading

#99

Goreng Chilli 辣醬 SG$17



Violet Oon Singapore

Jewel Changi Airport, 78 Airport Boulevard, #01-205/206, Singapore | +65-9834-9935 | 11am-10pm | MRT Changi Airport站，步行10分鐘 | violetoon.com/violet-oon-singapore-at-jewel-changi-airport

#100

鹹蛋魚皮 SG$7



金鴨

133 New Bridge Road, #B1-47B, Singapore | 11am-8pm | MRT Chinatown站，步行3分鐘 | www.thegoldenduck.co