



非一般火鍋

報導 ▽ 謝仲洋 攝影 ▽ 賴國華

说起海外天大饭店，本地人对这家唯一在大马股票交易所挂牌上市的中餐厅——海外天，毫不陌生。

创立于1977年的海外天饭店，第一家酒楼就在吉隆坡燕美路落户。尽管目前已拓展至拥有7间饭店、宴会厅和点心屋、两间尖东香港茶餐厅、饼家、食品与糕饼厂，同时在香港和台湾各有一家怡宝马来风味餐厅和Alter Ego 1892面包剧场的庞大规模，但位于燕美的总店，今时今日仍有其作为桥

头堡的独特地位。

为了多元化业务，年届72岁高龄的海外天饮食集团创办人兼董事经理俞植昌，毅然在燕美大饭店的同排店，于本月3日新张一家楼高3层的“海外天点心火锅”，并推广“非一般的火锅”吃法，期盼在坚守传统中菜肴的同时，也能带给年轻人和游客耳目一新的体验。

本期《铁路美食》带你前往隆市金三角武吉免登捷运站下车，数步之遥即可抵达燕美区寻美食去。



▲肉骨茶火锅明显把市场瞄向钟爱本地肉骨茶风味的中国客，带出不一样的吃火锅体验。

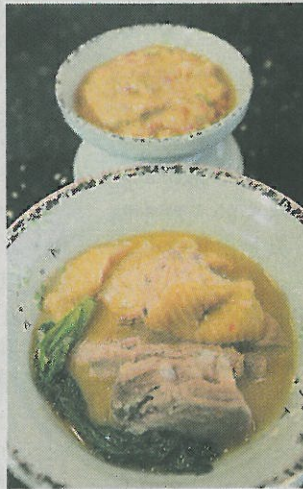
海外天點心火鍋

新推出招牌：“龙虾三味”泡饭、炒黑松露和龙虾刺身、西班牙黑毛猪泡饭、日本和牛泡饭、海鲜泡饭，以上金瓜汤泡饭皆附带由冬菜、榨菜及炸油条等组成的小菜，食客可在餐桌上自由加热泡饭、海上鸳鸯，含茼蒿和腐竹

招牌点心：叉烧包、叉烧酥、大包、大莲蓉包、烧卖、蒸鱼卖、鱼蛋、糯米鸡

招牌火锅：麻辣火锅、肉骨茶火锅、沸腾松鱼头炉、海鲜大汇、西班牙豚肉锅、火焰醉鸡锅与加州龙虾、龙骨海上锅

▲泡肉，因此价格不菲。售价80令吉的北海道的牛



▲“海上鸳鸯”乃海外天酒家成名作，可由猪鸡或牛羊组成，配上自制特调的腐乳酱，非常开胃可口。

肉骨茶火鍋瞄準中國客

海外天点心火锅每日从上午8时营业至凌晨2时（下午4至6时休息），满足了早起吃点心的城中人，以及夜猫子的火锅需求。

餐厅以“非一般火锅”吃法为卖点，其中每公斤售价690令吉的龙虾三味（亦称一虾三吃），提供食客龙虾泡饭、龙虾炒黑松露和龙虾刺身的绝佳口感，绝对难以忘怀。

上述龙虾定价包含了炒黑松露和刺身。至于以金瓜汤、番茄及大葱、菜园鸡和猪骨熬成的主汤泡饭，则另收取十多廿令吉。普遍上一只龙虾重量为1.2至1.6公斤，因此龙虾三味售价从八九百至近千令吉。

海外天取自在澳洲塔斯马尼亚养殖的鲜活大龙虾，无论是新鲜刺身蘸上少许芥末、炒黑松露和泡饭的口感都乃一绝。

新推出的肉骨茶火锅，明显把对象瞄准钟爱南洋地区特有肉骨茶风味的中国客，配上排骨、花肉和猪肚等猪肉部分。



车程12分钟、距离3.2公里、经过2站。

从国家博物馆（吉隆坡中环广场）→ 武吉免登捷运站

■车资：1令吉80仙（现金）或1令吉60仙（一触即通卡）。

从武吉免登捷运站到海外天点心火锅：步行7分钟（450公尺）

地址	74, Jalan Imbi, Kuala Lumpur.
电话	03-2143 0899、03-2113 0899
营业时间	点心从上午8时至下午4时；火锅从下午6时至凌晨2时。下午4时至6时休息；天天营业



▲位于燕美的海外天点心火锅提供各式特色点心和“非一般的火锅”，欢迎各界莅临。

俞植昌（左）创办海外天40周年，今年开设

