

食べ応えたっぷり、彩り豊かな精進料理。

ランチ・ベジタリアン

炒める、揚げる、蒸すなど、さまざまな調理法を駆使した中国の精進料理を提供。深い味わいや見た目も美しい作り込まれた料理を求め、ベジタリアン以外のファンも多い。開店時間を過ぎればあっという間に約150の席が埋まる人気店だ。精進料理なのでタマネギやニンニクは用いないが、旨みや香りはしっかり。グルテンは使わず、キノコ類や湯葉など食感が肉や魚に近い食材を多用したメニューは、食べ応え十分。

LingZhi Vegetarian map A

5th Floor of Liat Tower, 541 Orchard Road, Singapore 238881
☎6734・3788 ④ORCHARD ⑤11時～14時30分L.O.、18時～21時30分L.O.
不定休(中国旧正月は未定、2011年は2/3、4) カード：④、⑤、⑥
予約したほうがいい www.lingzhivegetarian.com



上：蒸し煮したエリンギを、湯葉やセロリ、赤ピーマンとともに炒めた「Braised King Oyster Mushroom s in Chef's Special Sauce」18\$ドル 右：ペースト状のカボチャをビーフンで包んで揚げた「Crispy Pumpkin Roll with Chef's Special Sauce」7\$ドル。コロッケのような食感で、カボチャの甘みが口いっぱいに広がる。左：ブロッコフラワーを、大豆のハムやナメコと炒めた「Sautéed Broccoli flower and Chef's Special Sauce」18\$ドル



エルメスと同じビルの上5階に入っているがレストランへのエレベーターはAngilia Park側。

