



新南威尔士的美食佳酿体验

新南威尔士拥有世界一流的餐馆，丰富的物产和饱受赞誉的美酒，将让游客体验一次无与伦比的饕餮之旅。

在新南威尔士，游客可以造访悉尼环形码头前端的高端餐馆，也可以与距离奥兰治四小时车程的酿酒家庭亲密接触，从而体验无与伦比的饕餮之旅。离开世界一流的悉尼餐馆，您可以搭上车（如果能搭乘水上飞机，那就更棒了），去发掘这片土地的丰饶物产和顶级美酒。

1. 美酒与美食

猎人谷距离悉尼仅两小时车程，其产酒区一直是悉尼人周末休闲的首选之地。猎人谷景色优美，谷中有国内历史最悠久的酿酒厂，还有许多精致的餐馆。这里被《旅游与休闲》以及其它权威杂志称为可与加利福尼亚的纳帕谷相媲美的澳大利亚胜地。

无论是在钢铁玻璃结构的豪华品酒室，还是在淳朴的家庭酒窖，都能品尝到出类拔萃的设拉子，赛美蓉，以及霞多丽葡萄酒。大口畅饮也好，小口品尝也罢，您在喝这些酒的时候，都得配上一顿美餐。布里斯托·莫莱斯是一家坐落于山脚的法式餐馆，在充满艺术气息的优美环境中，老板缪斯将会奉上别致的现代菜品。

布里斯托·莫莱斯餐厅 (Bistro Molines)

网址: <http://www.bistromolines.com.au/>

地点: Tallavera Grove, 749 Mount View Rd, Mount View NSW 2353, Australia

时间: 午餐 周四 - 周一 12.00noon - 3.00pm

晚餐 周五/周六 7.00pm - 9.00pm

2. 保持地道风味

从前，新南威尔士的顶级餐馆几乎都集中在悉尼，但是后来名厨们开始在周边开餐馆，食客和拥趸们也随之而至。大厨詹姆斯·威尔斯就是其中一个典型，他受到英国的四季农庄酒店和西班牙的罗卡之家餐厅（以上两家都是米其林餐馆）的启发，在鲍勒尔开设了自己的餐馆。

比奥塔这个地名的本意是“一个地区之内的动植物”。比奥塔的美食就地取材，做工精美，因此声名大振。在当地有一个菜园，一处温室，里面种着各种嫩芽、鲜菜和秧苗。每个月的最后一个星期日，这里都会举办一个农贸市场。

3. 绝顶美食

在码头餐厅，游客可以在咫尺之遥观赏悉尼著名的码头和标志性建筑——歌剧院，并且能品尝到澳大利亚顶尖的美食。

彼得·吉尔默是这里的大厨，他在悉尼大饭店掌勺已有十年，烹饪菜品风味独到。吉尔默大厨的拿手菜是雪蛋甜点，即清炖酥皮饼配脆麦芽膏，盖浇心形蛋奶苹果冰激凌。这道甜品曾进入2010年澳大利亚厨王赛决赛，从那以后，食客也慕名而来，到餐馆一饱口福。

说到获奖，码头餐厅可谓屡获殊荣。2013年，它荣膺《澳大利亚美食旅行家》和《悉尼晨驱报》“美食指南”的冠军。同时，它也是《圣·佩莱格里诺世界》评选的五十佳餐馆之一。

码头餐厅 (Quay)

网址: <http://www.quay.com.au/>

地点: Upper Level, Overseas Passenger Terminal, the Rocks, Sydney 2000, Australia

时间: 午餐 周五 - 周日 12.00noon - 13.30pm

晚餐 18.00pm - 21.30pm

4. 新潮狩猎

奥兰治拥有诸多国内顶尖的地方风味餐厅，广受好评的凉爽气候葡萄酒，以及迷人的精品酒店，它也因此被称为“美食美酒的圣地”，这一称号可谓实至名归。奥兰治位于悉尼以西四小时车程的位置，当年因为果园而闻名，到了20世纪80年代早期，眼光独到的葡萄酒商开发了当地富饶的火山土，用来种植葡萄，此地才成为著名的葡萄酒之乡。

对于游客而言，应当先在精品酒店或家庭式民宿订好客房，去家庭葡萄园和顶级的酿酒厂游览一番，然后到一家评价较高的餐馆就餐。奥兰治的著名餐馆包括罗丽若蒂尼餐馆 (LolliRedini)、联合银行餐厅 (Union Bank) 和西罗酒馆 (Bistro Ceello)。在每个月的第二个星期六，奥兰治农贸市场开张，你也可以到那里品尝当地的特色农产品。

罗丽若蒂尼餐馆 (LolliRedini)

网址: <http://www.lolliredini.com.au/>

地点: 48 Sale Street, Orange, NSW 2800, Australia

时间: 午餐 周六

晚餐 周二 - 周六

联合银行餐厅 (Union Bank)

网址: <http://unionbank.com.au/>

地点: 84 Byng Street (main entrance on Sale St), Orange NSW 2800, Australia

时间: 周二 - 周六 12.00noon - 深夜

周日 12.00noon - 21.00pm

5. 前进，前进，另辟蹊径

很少有人知道，在澳大利亚，游客也可以品尝到顶尖的意大利美食。在新南威尔士，有一位斯特法努·曼福若迪大厨，人们常称他为现代意大利菜系的“教父”。曼福若迪大厨曾在当地最著名的一些餐馆工作。2007年，他在新南威尔士中心海岸的乡间开了一家餐馆，很快成为业内翘楚。

基尔卡雷钟声精品酒店 (Bells at Killcare)

网址: <http://www.bellsatkillcare.com.au/>

地点: 107 The Scenic Road, Killcare Heights, New South Wales, Australia, 2257

时间: 早餐 每天 8.00am - 10.30 am

午餐 周五 - 周日 12.00noon

晚餐 每天 6.00pm



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注

基尔卡雷钟声精品酒店的餐厅氛围犹如轻松惬意的沙滩小屋一般，菜谱中包含了自有果园和菜园的产品，是曼福若迪大厨的手艺和当地最好物产的完美结合。尽管贝尔斯餐馆距离悉尼仅有一个小时车程，然而去那儿的最佳途径是从悉尼东部的玫瑰湾搭乘水上飞机。这种水陆两用飞机沿着悉尼金色的北部沙滩一路向北，回程的时候，则会从悉尼海港大桥和歌剧院上空飞过。

新南威尔士的美食美酒瑰宝

新南威尔士州是热爱美食和美景之人所神往的胜地。再加上一年一度令人难忘的传统佳节，通过富有创新意识的大厨们以及雄心壮志的工匠们的极力打造，作为美食旅游之地的新南威尔士州人气飙升。虽然其首府城市悉尼各类餐馆林立，已然令人印象深刻，但仍有许多鲜为人知的探索之旅，使其在全国美食地图上保有一席之地。

隧道视觉 (Tunnel vision) 餐厅

网址: <http://www.li-sunexoticmushrooms.com.au/>

地址: 16 Davy Street, Mittagong, New South Wales 2575, Australia

时间: 仅接受预定

走到昏暗潮湿的入口，进入南部高地一段废弃的火车隧道内，您会发现一个蘑菇农场，它象征着在新南威尔士州即将开始的诸多迷人的美食体验，这些体验将我们与我们所吃的食物紧密相连。LiSun Exotic 蘑菇农场位于悉尼以南110公里处，为这一被人遗忘的铁路遗址注入新的活力，在这里，低温和高湿度为培育香菇、牡蛎、木耳和本菇营造了良好的条件。

觅食盛宴

这里有最棒的野生食物，无论是浆果还是海滩植物，已经拥有长达四万年之久的生长历史了。跟随丛林美食旅行团 (Bush Tucker Tours) 的当地丛林美食导游，您将会听到导游为您讲述的当地土著居民的历史、遗产和文化，沉浸在古老的美食文化中。波特里国家公园 (Booderee National Park) 位于新南威尔士州的杰维斯海湾 (Jervis Bay) 上，地处诺拉 (Nowra) 和阿勒达拉 (Ulladulla) 之间。距离悉尼约3小时车程。跟随导游徒步穿过植物园 (Botanic Gardens)，探索丛林美食小径。离开杰维斯海湾时，您肯定会渴望自己与这片美景之地为邻。

丛林美食旅行团 (Bush Tucker Tours)

网址: <http://bushtuckertours.com/>

地址: 20 Auger Way, Margaret River, Western Australia 6285, Australia

从卡南德拉到考兰 (Cowra)

新南威尔士州蓬勃发展的美食美酒业，也助推了当地手工奶酪、颇受好评的巧克力和有机葡萄酒等各类美食佳酿的发展。新南威尔士州中央旅游局 (Central NSW Tourism) 鼓励游客通过新南威尔士州中央旅游局的美食美酒和农场路线 (CentralNSW Tourism Food, Wine and Farmgate Trail) 着手规划行程，该路线可让游客从卡南德拉到考兰的五条不同线路进行，每条路线都包括有葡萄园、农贸市场、橄榄林和当地美味的体验。

新南威尔士州中央旅游局的美食美酒和农场路线 (Central NSW Tourism Food, Wine and Farmgate Trail)

网址: <http://www.centralnswtourism.com.au/>

Table for 20 餐厅

网址: <http://www.tablefor20.blogspot.com.au/>

地址: 182 Campbell St, Surry Hills, New South Wales 2010, Australia

悉尼有很多常规的餐馆。而Table for 20 则与众不同。这是一个凭借口碑相传的好口碑而为人所知的餐厅，很多美食和葡萄酒爱好者都会光顾这里，每周的聚会上，现场音乐一直是必不可少的。



美味松露人人爱

你知道澳大利亚是紧随法国、西班牙和意大利之后的第四大佩里戈尔 (Perigord) 黑松露产出国吗? 希望深入了解这一神秘食材的游客应前往奥伯伦 (Oberon) 市郊的洛斯山松露农场 (Loves Mount Truffiere)，并有机会在那里参加探寻这种珍贵菌菇的活动! 只要农场所养的寻菇犬一嗅出松露的踪迹，您便可以和主人Col Robert 和Sue Robert 一起行动，来场松露盛宴。

洛斯山松露农场 (Loves Mount Truffiere)

网址: <http://www.lowesmounttruffles.com.au/>

地址: 927 Loves Mount Road, Oberon NSW 2787, Australia



官方微信
tourismaustralia
扫码关注



官方微博
@澳大利亚旅游局
扫码关注