



Eat • Chiak • Makan

砂拉越美食之旅

—古晋版—

Sarawak
More to Discover



古晋

砂拉越是一个充满活力和多姿多彩的城市，浓缩了婆罗洲多元种族文化的魅力和精神。从独特的丛林蕨类，当地酿制的香醇米酒，甚至大量的海鲜佳肴。这一趟探索古晋的美食之旅绝对能够满足您对美食的欲望。



注意事项



每套筷子表示用餐费用。
一（1）套筷子相当于RM5



这表明该场所对穆斯林友好
或认证清真食品

干捞面



"Zheng"



砂拉越独有的干捞面“哥罗面”（Kolo Mee）是由弹性的面条为主，以及叉烧肉和猪肉碎为配料组合的一道面食。通常也有一些小贩会提供其他的配料组合，如蔬菜，海鲜，鸡肉或牛肉等等。

几乎在任何一个咖啡店（古晋小贩中心的称呼）都可以轻松地找到！您还可以尝试不同的面条，如Q面（卷面），直面，面薄，老鼠粉，裸条，手工面和米粉。甚至还可以要求小贩老板加入独特的叉烧红酱，黑酱油或黑醋酱来搭配，提供更多风味来享受本地的哥罗面。

“Zheng”或“正”是当地人对猪肉杂汤的一种称呼。汤香浓郁且不油腻，是由多种不同部位的猪肉以及猪内脏熬煮出来的精华；不同的小贩提供的汤有不同的风味，比如加入海鲜、鱼丸和肉丸，蔬菜等等。通常还会配上一碗白米饭或哥罗面。



Q-Mee



Handmade Noodle



Mee Pok



Kueh Tiaw



Bee Hoon (Vermicelli)



Lao Shu Fen

Oriental Park Kolo Mee

🕒 7am - 1pm 📞 082-419 124
📍 Gertak Lane, 93000 Kuching

Ta Wan Kung Kolo Mee 大碗公

🕒 7am - 1pm | Closed on Monday
📞 016-866 1243
📍 Lot 285, Jalan Datuk Wee Kheng Chiang, 93450 Kuching

Noodle Descendants 面家汤

🕒 7am - 2pm
📍 No. 188, Jalan Padungan, 93100 Kuching

Chong Chun Cafe

🕒 6:30am - 12pm
📍 275, Jalan Chan Chin Ann, 93100 Kuching

Little Skill 一点功夫

🕒 7am - 3pm | Closed on Thursday
📞 082-687 753
📍 378, Jalan Tabuan Dayak, King Centre, 93350 Kuching

Noodle Experts 面匠

🕒 6:30am - 1pm | Closed on Monday
📞 082-687 753
📍 Lot 10716, Kenyalang Park, 93300 Kuching
📍 1551, Jalan Urat Mata, Tabuan Heights, 93350 Kuching

Life Cafe 人间茶坊

🕒 10am - 10pm 📞 082-521 398
📍 62, Jalan Padungan, 93100 Kuching

Ah Pi's Kolo Mee 圣王公

🕒 6am - 10am
📍 24, Jalan Luis, Kempas Heights, 93350 Kuching

Joo Seng Cafe 裕成

🕒 5:30am - 5pm | Closed on Sunday
📞 082-240 044
📍 No 125, 1 1/2 Miles, Jalan Rock, 93200 Kuching

Hon Hin Cafe 豐興茶室

🕒 5:30am - 12:30pm | Closed on Thursday
📍 174, Jalan Tunku Abdul Rahman, 93100 Kuching

Kim Joo Kolo Mee 锦裕

🕒 6:30am - 2pm | Closed on Monday
📞 082-243 053
📍 73, Jalan, Ewe Hai St, 93000 Kuching

砂拉越叻沙



已故的名厨、电视名人安东尼·波尔登 (Anthony Bourdain) 曾将这道美食称为“众神的早餐”，他使这道美食风靡全球。砂拉越叻沙是以当地特制辛辣料和虾高汤熬煮，以米粉为主加蛋条、鲜虾和鸡肉丝而完成的一道料理，配上酸桔来增加一些酸味以提高叻沙的风味！每一个砂拉越人都会告诉您他们自己喜欢的叻沙小摊，可以肯定的说，丰富浓郁的叻沙汤和均衡的调味料让您作为早餐、午餐或晚餐都百吃不腻！



Gloria Jean's Coffees ☕ @Plaza Merdeka

🕒 10am - 10pm
📍 Pearl Street, 93000 Kuching, Sarawak

Choon Hui Cafe 春园茶室

🕒 6:30am - 12pm | Closed on Monday
☎ 082-243 857
📍 34, Jalan Ban Hock, 93100 Kuching

Chong Choon Cafe 泉春茶室

🕒 6:30am - 12pm
📍 275, Jalan Chan Chin Ann, 93100 Kuching

Sin Chong Choon Cafe 新泉春

🕒 6:30am - 1:30pm
📍 801-1B Jalan Datuk Bandar Mustapha, Green Heights, 93350 Kuching

126 Laksa ☕

☎ 016-422 2509
📍 Jalan Chan Chin Ann, 93100 Kuching

Mom's Laksa Kafe ☕

🕒 7am - 10pm ☎ 016-892 2282
📍 Lot 276, Jalan Haji Taha, Kuching Town Land District, 93400 Kuching

Teresa Laksa ☕

🕒 6pm - 4am
📍 Jalan Bukit Mata, 93100 Kuching

Madam Tang's ☕

🕒 7:30am - 3pm ☎ 016-886 0598
📍 Lot 16, Wisma Nation Horizon, Jalan Petanak, 93100 Kuching
📍 2e, Jalan Song, 93350 Kuching

Laksa @ Lau Ya Keng Foodcourt

🕒 7am - 12am
📍 19, Lebuhr Carpenter, 93000 Kuching

牛肉面



与哥罗面有点相似的一道面食料理，砂拉越的牛肉面是由一种有弹性的面条和牛肉片所组成。烫煮面条的高汤都是用牛肉和牛骨熬煮的精华，使面条更饱满、更入味。大多数小贩会把牛的各个部位，包括牛内脏都加入，绝妙的牛肉口感配上Q弹的面条，绝对值得一试。若您是不吃牛内脏，那您一定要让小贩老板知道，不要把牛内脏放进您的面里。

Ah Mui Beef Noodle

🕒 6pm - 10pm
📍 Jalan Everbright Park, Everbright Park, 93250 Kuching
📍 Sedc Woodhouse, 93350 Kuching
📍 3rd Mile Wet Market
📍 Kuching Flavors @ Vivacity Megamall

Madam Tang's ☕

🕒 7:30am - 3pm ☎ 016-886 0598
📍 Lot 16, Wisma Nation Horizon, Jalan Petanak, 93100 Kuching
📍 2e, Jalan Song, 93350 Kuching

Nuromen ☕

🕒 8am - 2pm | 5:30pm - 10pm
📍 163, Jalan Chan Chin Ann, 93100 Kuching



粿汁



在古晋，另一个受欢迎的美食是粿汁，它包含粿片（被称为Kueh），在猪肉炖煮的过程中与猪的各个部位（包括肉和内脏）混合在一起 - “Chap” 在字面上翻译为混合。古晋当地人在您必不可少的清单上强烈推荐它！



Lau Ya Keng Foodcourt

- 🕒 7am - 12am
- 📍 19, Lebuhr Carpenter, 93000 Kuching

3rd Mile Wet Market

- 🕒 5pm - 11pm
- 📍 Everbright Park, 93250 Kuching

Woon Lam Cafe 1999

- 🕒 6am - 6pm ☎️ 082-244 929
- 📍 187-189, Jalan Song Thian Cheok, 93100 Kuching

Ban Hock Siang Kueh Chap

- 🕒 5:15pm - 10pm
- 📍 65.4 & 66.4, Jalan Setia Raja, Tabuan Stutong Commercial Centre, 93350 Kuching

Petanak Market Kueh Chap Stall No48

- 🕒 8pm - 11pm
- 📍 110, Jalan Petanak, 93100 Kuching

Bintawa Kueh Chap

- 🕒 4pm - 11pm | Closed on Monday
- ☎️ 016-714 2441
- 📍 Jalan Keranji, Tabuan Desa, 93350 Kuching

Poh Kwong Park Kueh Chap

- 🕒 5:15pm - 10pm
- 📍 210, Lorong Poh Kwong 1, Poh Kong Park, 93150 Kuching, Sarawak

茄汁面



茄汁面是只有在砂拉越才能找到的独特美食。这道菜可以比作广东面（滑蛋和），把茄汁淋在香脆的炸面上，是一种清淡的美食，具有浓郁的番茄味。由肉类（通常是鸡肉或猪肉），海鲜和蔬菜为佐料，这道菜简直令人无法抗拒。



Hap Hap Hin Stall No37 @ Kenyalang Wet Market

- 📍 Kampung Kenyalang Park, 93200 Kuching

Nyap Kiang Stall No17 @ Kenyalang Wet Market

- 🕒 5:30pm - 9:30pm
- 📍 Kampung Kenyalang Park, 93200 Kuching

Hui Sing Open Air Food Court

- 🕒 5pm - 11pm
- 📍 Taman Hui Sing, 93350 Kuching

干盘面



干盘面 (Kampua Mee) 是诗巫福州籍贯的特色面食，干盘面与哥罗面有相似之处，唯有使用不同的面条。将面条泡在水里烫煮，沥干水分后拌入葱油和酱油。这道面料理的成分和煮法非常简单，这样才可以品尝到面条的原味。小贩通常会配上自己独特的辣椒酱来提高口味。



Sin Chong Choon Cafe 新泉春

🕒 6:30am - 1:30pm

📍 801-1B Jalan Datuk Bandar Mustapha, Green Heights, 93350 Kuching

Song Corner

🕒 6:10am - 1pm

📍 1447, Lorong Song 4b, Tabuan Heights, 93350 Kuching

Little Sky Cafe

🕒 7am - 4:30pm ☎️ 010-804 3223

📍 SL 11414 PL 55, Jalan Song, Tabuan Heights, 93350 Kuching

光饼



光饼是诗巫市最有名、最受欢迎的圆面包。这些脆皮的烤面包像百吉饼一样致密，加上芝麻一起烘烤后，吃起来外脆内软有嚼劲！据说，过去的农民会在光饼中间钻个小洞，把光饼包串在一起，这样农民就可以很容易地把它带在身边当作点心来吃。光饼是用小麦粉、水、盐和一点小苏打做成的，可以选择无馅食用，也可以和肉馅(通常是猪肉)一起吃，就像一个迷你汉堡。

Rihga @ Song Keng Hai Market

🕒 11:30am - 5pm

📍 Jalan Song Kheng Hai, 93100 Kuching

Soon Fatt Cafe

🕒 6am - 2pm

📍 Lot 150, Jalan Petanak, 93100 Kuching

红酒面线



作为一种传统的福州料理，红酒面线可以说是庆祝特殊日子的一道代表性料理。长而细的面条代表长寿，特别适合庆祝生日和农历春节，可以祝贺寿星公或家人长寿又健康。红酒米线是由香油，大量的姜，米酒和红麴米组合的料理。最重要的是，这个丰盛的菜肴需加上一粒在红酒高汤煮熟的全熟水煮蛋！

Choon Thian Food Centre

🕒 6am - 3pm

📍 Jalan Ang Cheng Ho, 93100 Kuching

Sung Huat Cafe

🕒 6am - 2pm

📍 Lot 150, Jalan Petanak, 93100 Kuching

New Happy Cafe

📍 Lot 46, Lorong 1, Jalan Ang Cheng Ho, 93100, Kuching



炒粿



炒粿是一种砂拉越中式炒萝卜糕，由厚片切碎的萝卜和米粉制成。炒粿采用经腌制的萝卜块（又称菜脯）、加上酱油和鸡蛋来炒熟。

在砂拉越，有两种炒粿煮法——咸的和甜的。咸味炒粿是用鸡蛋和酱油炒煮，让外面酥脆，里面柔软，可以吃到萝卜糕的原本香味；而甜味炒粿则采用甜酱油和腌制萝卜（又称菜脯）炒煮，以增加口感和更甜的香气和味道。这两种咸和甜炒粿绝对是古晋的必尝之选！

Salty Cha Kueh



Sweet Cha Kueh



Kenyalang Cha Kueh

🕒 6pm - 10pm
📍 52, Lor Sim Kheng Hong 4, Kampung Kenyalang Park, 93200 Kuching

Petanak Market Cha Kueh

🕒 6pm - 10pm
📍 110, Jalan Petanak, 93100 Kuching

Lim Kee Cha Kueh

🕒 1pm - 5pm
📍 43a, Jalan Song Kheng Hai, 93100 Kuching

峇拉煎米粉与红豆刨冰



峇拉煎米粉是古晋最爱的一种当地特有小吃，它是由米粉，加虾酱和鱿鱼的组合小吃。有些组合还将腌制的皮蛋加入来提升这道料理的独特口味。

砂拉越的传统刨冰包括珍多（Cendol）以及红豆，淋上浓郁的炼奶和水果糖浆，是本地人最喜欢的刨冰点心。砂拉越的刨冰也有各式各样的配料，新鲜水果、坚果、水果果冻、西米露、淋上一些棕榈糖（当地称为亚答糖 Gula Apong），成为大热天最受欢迎的冰饮料！我们非常推荐尝试传统刨冰以及白雪公主刨冰，绝对让您欲罢不能



Swee Kang Ais Kacang

🕒 12pm - 6:30pm | Closed on Thursdays
📍 Jalan Kulas - Haji Taha Interchange, Kampung Bandarshah, 93400 Kuching

Hometown Ais Kacang

🕒 11am - 6pm
📍 Jalan Satok, Lorong 3, 93400 Kuching

罗惹 (沙拉)



Swee Kang Ais Kacang

🕒 12pm - 6:30pm | Closed on Thursday
📍 Jalan Kulas - Haji Taha Interchange,
Kampung Bandarshah, 93400 Kuching

Rojak Kucei

🕒 6am - 1pm | Closed on Sunday
📍 No 1, Jalan Batu Lintang, 93200 Kuching

Rojak (音写: 罗惹; 中文意: 沙拉) 是水果和蔬菜相佐的沙拉, 包括凤梨、黄瓜、沙葛 (芒果)、豆腐和脆油条, 与虾酱混合, 撒上碎花生以增加口感。有些小商贩提供砂拉越独有的“空心菜沙拉 (Kangkung Rojak) ”, 这是一种由空心菜, 鱿鱼, 虾酱和碎花生混合的一种沙拉。



兴化面



这道佳肴被称为古晋版的日式拉面, 由手工制作的厚面条、紫菜、虾、鱼丸、瘦肉及清淡而不辣的高汤组成。肉汤是用猪骨和大蒜熬制的。味道高汤香稠而清淡。最重要的是, 这道菜还用花生做为配料, 以增加香脆口感。

Ling Loong Seafood

🕒 6am - 3pm
📍 Tabuan Jaya, 93350 Kuching, Sarawak

Meng Kui Cafe

🕒 6:30am - 3pm | Close on Sunday
📍 Lorong 2, Jalan Abell, 93100 Kuching

Fat Cat Cafe

🕒 8am - 3pm
📍 2, Jalan Setia Raja, Taman Stutong Indah,
93350 Kuching



益母草鸡 (Kacangma)



Kacangma 最初是由砂拉越 (特别是客家人) 的妇女在分娩期间 (坐月子) 食用的。人们认为这道菜可以滋补产妇的身体, 在产妇产后可以为产妇提供营养。然而今天, 任何人都可以享用。主要成分是益母草叶, 中式米酒和姜。这道菜具有浓烈的酒香, 带有激妙的烈味和甜味, 是寒冷多雨天的理想之选。

Number 6 Kopitiam

🕒 5:45am - 9pm
📍 Tabuan Heights, 93350 Kuching

Top 10 Food Court

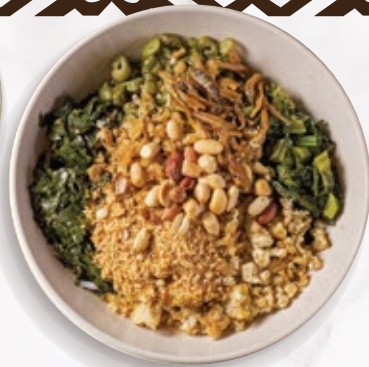
🕒 7am - 9pm | Closed on Monday
📍 2, Jalan Setia Raja, Taman Stutong Indah,
93350 Kuching



客家擂茶



客家擂茶是客家人的一道传统菜肴，是素食主义者和健康爱好者的美味佳肴。并被誉为是一碗盛满有益健康且富含谷物等调味品的菜肴，通常是白饭、坚果、豆腐、新鲜的蔬菜，茶圃与碎茶和多种草药一起食用，使高汤呈现出独特的绿色和美味。



Hai Nan Village Lei Cha

🕒 10am - 1pm | Closed on Sunday
📍 151, Jalan Tengah, Happy Garden, 93400 Kuching

Mdm Lee Hakka Lui Cha

🕒 7am - 1pm | Closed on Monday & Friday
📍 Sin Sin Park, 93150 Kuching

Lee's Family Traditional Lei Cha

🕒 8am - 9pm | Closed on Sunday
📍 Dai Pai Dong, Swee Joo Park, 93150 Kuching

海鲜餐



*价格可能会因选
的点餐不同而异

您的古晋之旅必须包含当地最受欢迎的海鲜晚餐，这些海鲜包括 ambal(竹蛤)、脆牡蛎、midin(丛林蕨类植物)、umai(本地生鱼片、加上红辣椒、洋葱、盐和酸桔汁)、奶油虾和龙虾等等，多种烹饪方法及海鲜可供搭配选择！

Top Spot Foodcourt

🕒 4pm - 10:30pm 📞 019-889 9308
📍 6th Floor No 6 & 33, Jalan Padungan, Taman Permata, 93100 Kuching

Top Spot Ling Loong Seafood No.6 & 33

🕒 4pm - 10:30pm | Closed on Monday
📞 019-889 9308
📍 No. 25, Jalan Padungan, Taman Kereta, 93100 Kuching

Bukit Mata Seafood

🕒 5pm - 11pm | Closed on Monday
📞 019-889 9838
📍 No. 25, Jalan Padungan, Taman Kereta, 93100 Kuching

Ngen Seafood

🕒 6pm - 11pm 📞 016-858 8829
📍 268, Cinmuk Avenue, 93250 Kuching

Wei Thian Restaurant

🕒 11am - 2pm | 6pm - 9:30pm
📞 019-889 9838
📍 No. 25, Jalan Padungan, Taman Kereta, 93100 Kuching

Muara Tebas Seafood

🕒 9:30am - 8pm 📞 082-438 219
📍 10, Muara Tebas, 93010 Kuching

Curry Sotong



BBQ KING Seafood (Jalan Song)

🕒 4pm - 10pm | Closed on Monday
📞 017-801 6323
📍 Ground Floor, Lot 10587, Block, 16, Jalan Song, Kampung Tabuan Lalang, 93350 Kuching

Sin Soon Lee Seafood 新顺利海鲜

📞 013-883 3595
📍 17, Jalan Kampung Muara Tebas, Sungai Buda Kecil, 93010 Kuching

Rock Road Seafood Restaurant

🕒 11:30am - 2pm | 6:15pm - 10pm
📞 082-427 331
📍 Rock View Estate, Lot 1229 - 1230, Jalan Rock & 2 1/2 Mile, Taman Liong Seng, 93200 Kuching

See Good Food Centre Sdn Bhd

🕒 12pm - 10:30pm | Closed on Sunday
📞 082-232 609
📍 Lot 228-229, No., 53, Jalan Ban Hock, 93100 Kuching

Bla Bla Bla

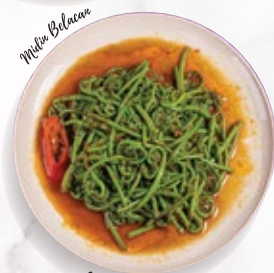
🕒 6pm - 11:30pm | Closed on Tuesday
📞 082-233 944
📍 27, Jalan Tabuan, 93100 Kuching

Lim Hock Ann Seafood

🕒 10am - 2pm | 5pm - 10pm
📞 082-846 533
📍 Kampung Buntal, 93050 Kuching



Fried Crab with Egg



Mee Balaan



Crispy Chicken Pando

达雅美食



*价格可能会因
点的餐不同而异

达雅美食分为比达友 (Bidayuh) 美食和伊班 (Iban) 美食。两者看似相似, 但制备和烹饪方法略有不同。原料通常由野生动植物组成, 并且需要简单的烹饪方法, 例如以竹子为容器加上小火慢慢煮或自然发酵。绝对可以给您体验完全不同文化的美食。

一些受欢迎的达雅菜肴包括Manok Pansuh (竹筒鸡), Tempoyak (发酵榴莲), Terung Asam (达雅茄子/茄子茄), Cangkuk Manis (类似于菠菜的甜叶/树仔菜) 和Midin (丛林蕨类)。



Manok Pansuh



Bawo Rice



竹筒鸡 Manok Pansuh

Manok Pansuh (亦被称为Ayam Pansoh), 这道使用竹筒烹煮的鸡肉是一道很受当地达雅人欢迎的传统美食。这道美食由姜、香茅、木薯叶 (当地称为Daun Ubi)、胡椒和一种名为Tepus的生姜调味, 首先用这些调料腌制鸡肉20分钟, 然后将所有食材放入竹筒当中, 再用木薯叶封口, 最后将其放置在炭火中, 利用炭火的高温将其焖熟。鲜嫩的鸡肉和浓郁的汤汁让人回味无穷, 是一道在“星鸟之乡”必尝的佳肴。

发酵榴莲 Tempoyak

人们通常将Tempoyak作为佐料来食用或者是将其作为调料来烹饪菜肴, 它是一种由榴莲发酵而成的食品, 亦是一种在榴莲旺季结束后用于保存榴莲的方法。发酵的方法是在所取出的榴莲果肉中加入盐巴, 在室温中静置三到五天即可。Tempoyak拥有强劲的酸味以及咸味, 对于Tempoyak的风味更是爱之者赞其香, 厌之者怨其臭, 探访砂拉越时不妨一试!



Tempoyak

The Dyak

- 🕒 6pm - 10am
- ☎ 082-234 068
- 📍 Sublot 29, Panovel Commercial Complex, Jalan Simpang Tiga, Kampung Kenyalang Park, 93300 Kuching

Awah Café

- 🕒 11:30am - 9pm | Closed on Sunday
- ☎ 013-565 0091
- 📍 Lot 964, Block 10, Jalan Kumpang, Taman Ridgeway, 93200 Kuching

Lepau Restaurant

- 🕒 11am - 2:30pm, 6pm - 11pm | Closed on Sunday
- ☎ 012-884 5383
- 📍 Jalan Ban Hock, 93400 Kuching

Payueeh Authentic Dayak Food

- 🕒 10am - 10pm
- ☎ 014-395 2199
- 📍 24, Lorong Liu Shan Bang 3b, 93250 Kuching



达雅茄子 Terung Asam

Terung Asam又名Terung Dayak（达雅茄子）是一道非常受欢迎的砂拉越美食，主食材是砂拉越的野生茄子，拥有鲜艳的黄橙色。将茄子和鱼、肉类或烟熏鱼一同煮制成汤品，其风味和香气完美融合，再结合淡淡的酸味，一定会给您的味蕾带来难忘的刺激。

Chicken Cooked in Dayak Brinjaj Soup



您知道吗?

这种植物的花朵被称为“Bunga Terung”，达雅伊班族的男性使用它的花样作为他们的第一个纹身，这个重要的纹身象征着他们成年的仪式，并且也意味着他们开始了名为“Berjalai”的人生旅途。



砂拉越鱼生 Umai Sarawak

Umai Sarawak是一道深受砂拉越马拉诺族喜爱的传统佳肴，它的发音是“umei”。这道佳肴只需生鱼或鲜虾切成薄片佐以洋葱、辣椒、醋、盐、花生碎和酸桔汁便可食用。酸桔汁不仅让这道美食清香四溢，清爽可口，而且还可在不加热的情况下“煮熟”生鱼片或鲜虾。与日本生鱼片相同，Umai是一道即可作为开胃菜也可单独享用的佳肴。

本地米酒 Tuak



砂拉越人将米酒称为Tuak，由煮熟的糯米、“ragi”（一种含有细菌酶和酵母的传统发酵剂）、水和糖（可选添加与否）酿造而成。Tuak的酒精含量从5%到20%不等，在口感方面可分为浓烈（不甜）、微甜以及甘甜，这取决于在酿造过程中所使用的糖分量和“ragi”的种类。除了古法酿造的传统米酒，目前还有红毛丹米酒、葡萄米酒、山竹米酒以及其他口味的米酒，当地的米酒酿造商探索了本土的季节性水果，并将其与米酒结合，为尝鲜的旅客提供了更多独特的选择。

品尝Tuak的最佳方式就是叫上三五好友，配上一桌好菜，吆喝一声“喔哈”！（“喔哈”在伊班语中相当于“干杯”）

The Dyak

🕒 6pm - 10am
☎ 082-234 068
📍 Sublot 29, Panovel Commercial Complex,
Jalan Simpang Tiga, Kampung Kenyalang Park,
93300 Kuching

Drunk Monkey Old Street Bar

🕒 2pm - 2am
☎ 016-864 9222
📍 68, Carpenter St, 93000 Kuching

The Junk

🕒 6pm - 1am | Closed on Tuesday
☎ 082-259 450
📍 80, Wayang St, 93100 Kuching

融合美食



*价格可能因您的点餐而不同

砂拉越多元的文化、多样的食材和迥异的烹饪风格，为料理提供了创新的基础。本土传统的料理元素与新式的食谱和技术相结合，创造出了许多只有这座美丽城市独有的美食。



The Granary Kitchen + Bar



🕒 12pm - 11pm 📞 011-2508 9321
📍 23, Wayang St, Kuching Town, 93000 Kuching



James Brooke Bistro & Cafe



🕒 9am - 10:30pm 📞 082-412 210
📍 Jalan Tunku Abdul Rahman, 93100 Kuching



The Junk Restaurant



🕒 6pm - 1am | Closed on Tuesday ☎ 082-259 450
📍 80, Wayang St, 93100 Kuching



COMMONS by Food Journal Group



🕒 10am - 11pm ☎ 082-417 601
📍 The Old Court House, Jalan Tun Abang Haji Openg, 93000 Kuching



Zinc Restaurant & Bar



🕒 6pm - 12am ☎ 019-467 4868
📍 38, Tabuan Rd, 93100 Kuching



Portico Restaurant



🕒 12pm - 12am ☎ 019-819 8046
📍 17, Lorong, Jalan Central Timur, 93300 Kuching



The Tree Top



🕒 6pm - 11pm | Closed on Friday 📞 016-858 5165
📍 Lot 2223, No. 66, Lor Uplands 7, Jalan Uplands, 93300 Kuching



Bella Italia



🕒 11:30am - 10pm 📞 016-722 6448
📍 RH Plaza, Jalan Lapangan Terbang 1, Sedic Woodhouse, 93250 Kuching



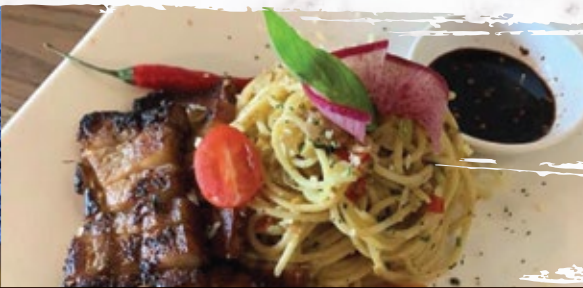
Hilltop House Western Cuisine



🕒 11am - 11pm 📞 011-3199 9549
📍 No.10, lot 58 section 33, KTLD, Park Lane, Taman Budaya, 93300 Kuching



The Black Jam



🕒 5:30pm - 12am 📞 082-543 253
📍 Saradise, 93250 Kuching

马来美食




对于寻找清真美食的饕客来说，在古晋可以轻松地找到各种各样的马来美食。马来美食通常由丰富的香料和椰奶搭配不同的菜肴与米饭一同享用。此外，面类和一些砂拉越美食也非常受欢迎，例如“Nasi Aruk(马来炒饭)”、“Mee Jawa (爪哇面)”、“Nasi Lemak (椰浆饭)”以及牛肉、鸡肉或羊肉沙爹——经过腌制的碳烤肉串，与特制的甜花生酱搭配食用。

Serapi Garden Cafe

🕒 10:30am - 10:30pm | Closed on Monday
 ☎ 082-233 534
 📍 Jalan Satok, 93400 Kuching

Coffee Talk Cafe

🕒 7am - 1pm | Closed on Monday
 ☎ 082-364 297
 📍 Lorong Setia Raja, Tabuan Desa Commercial Centre, 93350 Kuching

Peanuts Anchovies @ Sin Chong Choon

🕒 6:30am - 1:30pm
 📍 801-1B Jalan Datuk Bandar Mustapha, Green Heights, 93350 Kuching

Rumah Hijau

🕒 9am - 10:30pm | Closed on Friday
 ☎ 016-589 1947
 📍 Jalan Rubber, 93400 Kuching

Wellbest Kitchen

🕒 6:30am - 11pm
 📍 Kampung Won, 93050 Kuching

Indah Cafe

🕒 9am - 10:30pm
 ☎ 012-388 6535
 📍 38, Upper China Street, off, Carpenter St, 93000 Kuching

Warung Nasi Kuning

🕒 8am - 6pm | Closed on Sunday
 ☎ 019-887 0800
 📍 Jalan Tun Jugah Blok 16 Lot 10520, Ground floor, 93250 Kuching

My Village Barok

🕒 4:30pm - 12:30pm
 ☎ 016-870 7021
 📍 7, Jalan Brooke, Kampung Boyan, 93050 Kuching

RJ Ayam Bakar

🕒 6pm - 2am
 ☎ 082-414 797
 📍 Ground Floor, 291, Jalan Abell, 93100 Kuching

Aroma Cafe

🕒 6am - 10pm
 ☎ 082-417 163
 📍 126, 122, Jalan Tabuan, Taman Budaya, 93100 Kuching

Kuehpedia

🕒 6am - 10pm | Closed on Sunday
 ☎ 012-771 8559
 📍 Emporium, Jalan Tun Jugah, 93050 Kuching



印度美食



香料贸易时代将印度文化引入到人们的生活中，尽管只是一个小社区，但是这些香料也融入到了砂拉越美食中，创造了美食的大熔炉，有各式各样美味的菜品，如咖喱、薄饼、印度香饭还有许多其他挑逗着人们味蕾的佳肴。

Ceylonese Restaurant

- 🕒 12pm - 11pm | Closed on Monday
- ☎ 014-697 3447
- 📍 23, 22, Jalan Green Hill, 93100 Kuching

Lyn's Thandoori Restaurant

- 🕒 11am - 11pm
- ☎ 082-234 934
- 📍 No. 7, Lot 267, Jalan Song Thian Check, 93100 Kuching

The King's Curry

- 🕒 10:30am - 10pm
- ☎ 082-255 416
- 📍 Lot 353, 354 & 355, Jln Rumbia, & Section 50, 93100 Kuching

Curry House

- 🕒 Open 24 Hour
- ☎ 011-3194 1905
- 📍 49, India St, 93000 Kuching

Jubilee Restaurant

- 🕒 5am - 6pm
- ☎ 082-245 626
- 📍 Lot 353, 354 & 355, Jln Rumbia, & Section 50, 93100 Kuching



Thaali Punjabi Restaurant

- 🕒 10am - 10pm
- ☎ 082-532 653
- 📍 GK9 & 10, Ground Floor, Cityone Megamall, Taman Phoning, 93350 Kuching



第一季亚洲顶级厨师真人秀的亚军Jasbir Kaur所开设的Thaali Punjabi餐厅，是古晋目前唯一一家提供多种不同种类的印度咖喱和印度传统甜点的餐厅。这绝对是一个值得品尝印度美食的地方，不容错过！



特制冰奶茶 Teh C Peng Special



特制冰奶茶亦被亲切地称为砂拉越三色奶茶。这款饮品由红茶、淡奶和棕榈糖浆冲泡而成，在加了冰块的高口玻璃杯中交织成绚丽的三色渐层。香气四溢的红茶与天然香醇的牛奶再配上香甜的棕榈糖浆让人齿颊留香，口齿回甘。



Sin Chong Choon Cafe 新泉春

🕒 6:30am - 1:30pm

📍 801-1B Jalan Datuk Bandar Mustapha, Green Heights, 93350 Kuching

Fresh Food Court 新鲜美食坊

🕒 5:30am - 2pm

📍 7th Mile, Lorong Liu Shan Bang, Kota Sentosa, 93250 Kuching

沙拉越千层蛋糕



沙拉越千层蛋糕拥有缤纷的色彩和丰富的口感，是沙拉越特有的甜点。最近在英国流行的“英国特色烘焙大赛”电视真人秀上备受瞩目。千层蛋糕以其鲜艳夺目的色彩、形状和独特的设计而闻名，这些复杂精致的蛋糕图案制作起来非常繁琐。千层蛋糕需要一层层烘制，之后将其细心地切成所需的形状，再用这些切好的蛋糕组合出想要的造型。在传统上，千层蛋糕只在特殊的场合和节日供应，但由于它的受欢迎程度，现在全年都可以享用。



Liza Kek Lapis

🕒 9:30am - 9pm

☎ 012-880 4471

📍 1, Bishopgate Rd, 93000 Kuching

Hamidah Kek Lapis

🕒 7am - 5pm

☎ 082-417 994

📍 Lot 419, Ground Floor, Jalan Kulas, 93400 Kuching

Dayang Salhah Kek Lapis

🕒 8:30am - 10:30pm

☎ 019-816 8689

📍 No 40, Kampung Gersik, Petra Jaya, 93050 Kuching

Maria Kek Lapis Sarawak

☎ 012-886 3337

📍 37, Jalan Main Bazaar, 93000 Kuching

Mira Cake House

🕒 8am - 12am

☎ 082-440 077

📍 43, Jalan Brooke, Kampung Gersik, 93050 Kuching

米香



米香在福建语中的发音是“Bipang”。米香是一种比日本米饼更香甜、更酥脆且米香味更浓郁的米饼。除了传统的原味米香，还有黑米、红米、鸡肉丝、黑芝麻、洋葱和花生口味的米香。

Sin Hian Chia Enterprise

☎ 082-523 036

📍 145, Jalan Padungan, China Town, 93100 Kuching

Wide Way Food

🕒 9am - 6pm | Closed on Sunday

☎ 012-857 9980

📍 52, Jalan Main Bazaar, 93000 Kuching



酒吧与夜生活



这个古朴而宁静的城市在夜晚也活跃了起来，一间间的酒吧为当地人和旅客提供了很棒的聚会场所。在诸如亚达街（Carpenter Street）这类的街道上，一些神秘的地下酒吧和隐藏酒吧是非常受欢迎的地方，人们可以在一杯凉爽的啤酒或葡萄酒中度过放松愉悦的夜晚。一些酒吧甚至提供当地米酒（Tuak）的鸡尾酒，可谓是古晋市独有的特色。

Drunk Monkey Old Street Bar

- 🕒 2pm - 2am
- ☎ 016-864 9222
- 📍 68, Carpenter St, 93000 Kuching

The Junk Restaurant

- 🕒 6pm - 1am | Closed on Tuesday
- ☎ 082-259 450
- 📍 80, Wayang St, 93100 Kuching

The Walk Star Bistro

- 🕒 4pm - 1am
- ☎ 082-259 450
- 📍 22, Carpenter St, 93000 Kuching

The Wayang

- 🕒 6pm - 1am | Closed on Tuesday
- ☎ 082-259 450
- 📍 86A, Jalan Tabuan, 93100 Kuching, Sarawak

5 Foot Way Bistro & Cafe

- 🕒 5pm - 1am
- 📍 182, 164, Jalan Song Thian Cheok, 93100 Kuching

Bear Garden

- 🕒 12pm - 2am
- ☎ 013-845 6531
- 📍 66, Wayang St, 93100 Kuching

The Coffee Code

- 🕒 12pm - 12am
- 📍 B2 Saradise, 93250 Kuching, Sarawak

Kosa Coffee @ Saradise

- 🕒 9:30am - 12am
- 📍 B2 Saradise, 93250 Kuching, Sarawak

Elementary Coffee Roasters

- 🕒 10am - 12am
- 📍 Saradise, 93250 Kuching, Sarawak

Cupella

- 🕒 2pm - 12am
- ☎ 082-577 262
- 📍 SL 8, Lot 12159, Song Plaza, Jalan Tun Jugah, 93350 Kuching

Harbour Music Cafe

- 🕒 5pm - 5am
- ☎ 082-464 282
- 📍 Green Height Commercial Centre, Lorong Lapangan Terbang 2, 93250 Kuching.

BEER PONG Lounge & Cafe

- 🕒 4pm - 2:30am
- ☎ 016-633 7755
- 📍 Saradise, 93250 Kuching

Macao Imperial Tea

- 🕒 11am - 1am
- 📍 Saradise, 93250 Kuching, Sarawak

Black Bean Coffee

- 🕒 9am - 6pm
- 📍 No.87, Ewe Hai St, 93000 Kuching

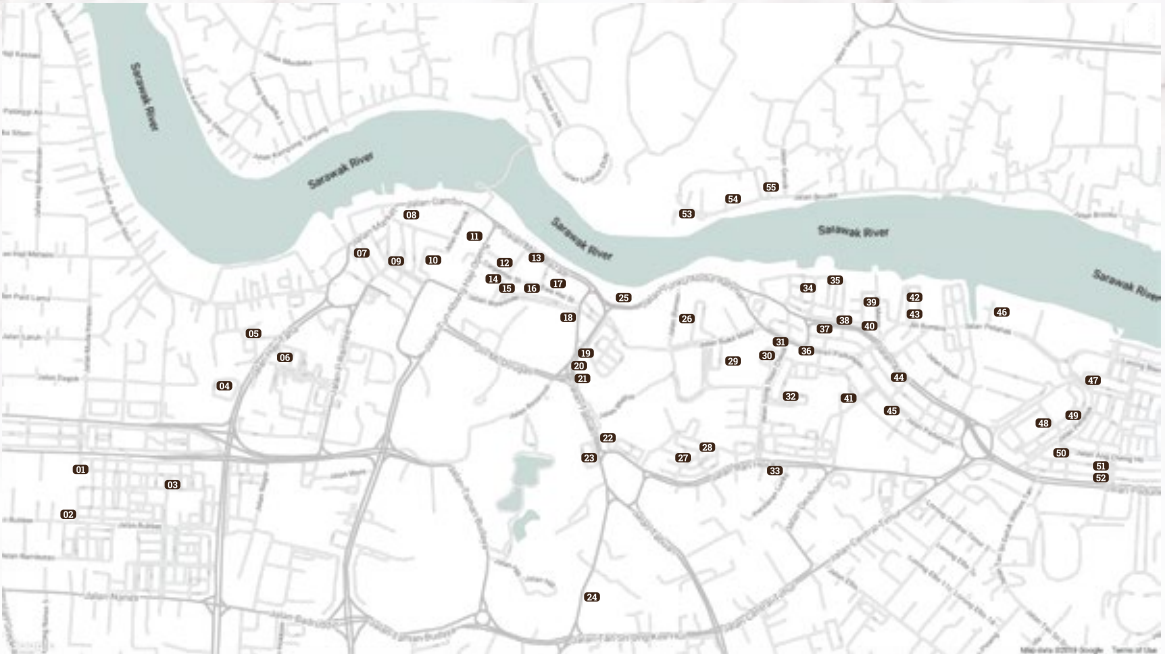
Cuppa-Kap Coffee

- 🕒 12pm - 10pm
- 📍 Tabuan Heights Commercial Centre, 43, Jalan Song, Tabuan Heights, 93350 Kuching

咖啡或茶?



如果啤酒和鸡尾酒不符合您的喜好，在这座亦被称为猫城的古晋市里，也有典雅迷人的咖啡厅提供新鲜冲泡的咖啡和茶饮，并且还可搭配美味的蛋糕和点心一同享用。



位置图

- 01 Serapi Garden Cafe
- 02 Rumah Hijau
- 03 Hometown Ice Kacang
- 04 Mom's Laksa Cafe
- 05 Sweet Kang Ais Kacang
- 06 Mira Cake House
- 07 Oriental Park Kolo Mee
- 08 Julibee Indian Cuisine
- 09 Open Air Market
- 10 Gloria Jean @ Merdeka Palace
- 11 Commons by Food Journal Group
- 12 Lao Ya Keng Foodcourt
- 13 Wide Way Food Enterprise
- 14 The Walk Star Bistro
- 15 Indah Cafe
- 16 Drunken Monkey Old Street Bar
- 17 Kim Joo Kolo Mee
- 18 The Granary Kitchen + Bar
- 19 The Junk Restaurant
- 20 The Wayang
- 21 Bla Bla Bla Restaurant
- 22 Zinc Restaurant & Bar
- 23 Aroma Cafe
- 24 Portico Restaurant
- 25 James Brooke & Bistro Cafe

- 26 Teresa Laksa
- 27 See Good Food Centre
- 28 Lepau Restaurant
- 29 Bukit Mata Seafood | Top Spot Foodcourt
- 30 Lyn's Thandoori Restaurant
- 31 5 Foot Way Bistro
- 32 Woon Lam Cafe 1999
- 33 Choon Hui Cafe
- 34 Nuromen
- 35 126 Laksa
- 36 Life Cafe
- 37 RJ Ayam Bakar
- 38 Hon Hin Cafe
- 39 Meng Kui Cafe
- 40 Chong Choon Cafe
- 41 Song Kheng Hai
- 42 The King's Curry
- 43 Mom's Laksa Cafe
- 44 Sin Hian Chia Enterprise
- 45 Noodle Descendents
- 46 Petanak Market
- 47 Madam's Tang - A Taste of Sarawak
- 48 Soon Fatt Cafe
- 49 Sung Hua Cafe
- 50 New Happy Cafe

- 51 Choon Thian Cafe
- 52 Ta Wan Kung Kolo Mee
- 53 My Village Barok
- 54 Mira Cake House
- 55 Dayang Salhah Kek Lapis Sarawak
- 56 Cupella
- 57 Life Cafe (Jalan Song)
- 58 Thaali Punjabi Restaurant
- 59 BBQ King Seafood
- 60 Oinks
- 61 Bukit Mata Seafood
- 62 Noodle Expert
- 63 Little Sky
- 64 Ah Pi's Kolo Mee
- 65 Kuehpedia
- 66 Sin Chong Choon Cafe
- 67 Bella Italia
- 68 Kosa Coffee Malaysia
- 69 The Coffee Code
- 70 The Black Jam
- 71 Macao Imperial Tea
- 72 Elementary Coffee Roasters



 小贩中心和餐馆密集区



食谱



一些简单的居家食谱就可将砂拉越的美味带回家，让您在下次造访这个美丽的“犀鸟之乡”前，解一解您对砂拉越美食的思念。

砂拉越鱼生 Umai Sarawak



材料

- 🌀 800克生鱼片（如海蜆、金枪鱼、黄尾鱼、鲭鱼、鲈鱼、鲷鱼）去皮去骨，切成薄片
- 🌀 1汤匙品质上佳的醋
- 🌀 5颗红葱头，捣碎
- 🌀 10根鸟眼辣椒，捣碎
- 🌀 4瓣蒜米，去皮捣碎
- 🌀 15颗酸桔，榨汁
- 🌀 2根红辣椒，去籽，纵向切成细条
- 🌀 1颗紫洋葱或西班牙洋葱，切成薄片
- 🌀 适量盐巴
- 🌀 4汤匙花生，烘烤捣碎
- 🌀 新鲜香菜叶，用于装饰

做法

- 1 将鱼片和醋放入大碗中搅拌均匀，而后把多余的醋倒出，加入捣碎的红葱头、鸟眼辣椒、蒜米、酸桔汁、红辣椒和洋葱。
- 2 让鱼片在酸性调料中“熟成”至少5分钟，然后用盐调味。
- 3 在食用之前加入香菜叶和花生碎。
- 4 可搭配薯片或单独作为开胃菜享用。

发酵榴莲 Tempoyak



材料

- 🌀 5-6粒榴莲，去皮去籽
- 🌀 半茶匙盐
- 🌀 1茶匙糖
- 🌀 切碎的辣椒或捣碎的

做法-发酵方法

- 1 将榴莲果肉从种子上取下，放入干净且干燥的罐子里，加入盐和糖，用叉子将其搅拌至松软起泡。接下来将盖子拧紧，放入冰箱发酵三至四天。
- 2 发酵好的榴莲（Tempoyak）可用来烹饪咖喱。如果冷藏得好，Tempoyak可在冰箱里保存两周。

煎炒方法

- 1 将榴莲果肉从种子上取下，加入盐和糖，搅拌均匀。
- 2 将食用油放入平底锅加热，烧热后加入榴莲果肉，根据个人喜好加入切碎的辣椒，然后翻炒至滋滋金黄即可。
- 3 可趁热与米饭一同享用，或放入冰箱待用。

注意

经过发酵的榴莲会有些许酸味以及酒精的味道，它独特的风味可能不符合每个人的喜好，要想减少酸味和酒味，可以尝试煎炒方法并直接享受其出锅时的味道。这两种方法所制作的Tempoyak与米饭、烤猪（或其他肉类）或煎鱼一起搭配是最美味的食用方法。



笔记



笔记

感谢您到访砂拉越古晋!

希望您古晋有个愉快的旅途!

扫描下方二维码



了解更多!

本指南由

statos
SARAWAK TRADE AND
TOURISM OFFICE SINGAPORE

砂拉越贸易与旅游驻新加坡办事处

80 Robinson Road #01-02A Singapore 068898

Tel: +65 6226 1318

倾情呈现

官方支持



Ministry of Tourism, Arts
& Culture Sarawak

