

# Philea Resort & Spa terkenal masakan ala kampung

Oleh **AFLIEZA ARSHAD**

AYER KEROH 25 Mei - Kambing panggang dan sup gear box antara menu istimewa yang menanti pengunjung di Oasis Square Philea Resort & Spa sepanjang Ramadan.

Sepanjang bulan barakah tersebut, lebih 80 sajian tradisional dan moden dari seluruh Malaysia disajikan.

Pihak pengurusan Philea Resort & Spa masih

memilih konsep gerai bagi memberikan kepuasan kepada pengunjung untuk membuka puasa dengan suasana lebih santai.

"Kita kekal jadi antara yang terbaik dalam menyediakan bufet Ramadan, selain mahu pengunjung rasa puas dan berbaloi dengan kadar bayaran dikenakan kepada mereka.

"Menariknya tahun ini, kita ada juadah pelbagai pilihan dari pelbagai

negara, selain kambing panggang sebagai hidangan wajib menjadi kemestian sejak bufet Ramadan dilancarkan di hotel ini," katanya semasa ditemui sempena prebui bufet Ramadan, semalam.

Menurut Sous Chef, Ishmael@Jackie, terdapat pelbagai hidangan istimewa disajikan sempena bufet Ramadan tahun ini.

Antaranya sup gear box, sup kambing makam, bubur lambuk, da-

ging gulai kawah, pajori nanas.

Sajian lain yang turut disediakan ialah gulai kepala ikan utara, rendang tok, asam pedas, gulai kepala ikan, kambing masala nasi beriani, dim sum, tandoori, laksa Penang dan banyak lagi.

"Sebagai pembuka selera, pengunjung boleh memilih aneka sajian seperti rojak, acar buah, salad, kerabu mangga, kerabu kerang, kerabu ayam dan jeruk buah-buahan," katanya yang dibantu Chef Mohd Rizal Mat Noh dan Chef Mohd Fadzryn Mohd Di.

Menurut Mohd Rizal, pihaknya memilih sajian tradisional kerana masakan kampung merupakan kegemaran dan pilihan utama pelanggan setiap kali Ramadan, namun tidak meminggirkan cita rasa antarabangsa kerana ia juga menjadi pilihan ramai penggemar.

"Konsep kali ini lebih kurang sama seperti tahun sebelumnya dengan menyediakan 11 gerai ter-



**MOHD Fadzryn menunjukkan sup gearbox antara sajian tradisional terdapat di Philea Resort & Spa.**

buka dan beberapa penambahan menu berdasarkan cita rasa pengunjung.

Hadir sama, Pengurus Eksekutif Philea Resort & Spa, Connie Chin dan Penolong Pengurusnya, Tee Mei Fong.

Dalam pada itu, Restoran Oasis Square menawarkan harga promosi dengan hanya RM75 bagi

dewasa dan RM40 kanak-kanak serta warga emas melalui pembelian bawcar 'belian awal' yang boleh didapati sehingga 28 Mei.

Manakala harga biasa pula RM98 bagi dewasa dan RM58 bagi kanak-kanak dan warga emas.

Sebarang pertanyaan lanjut, boleh hubungi di talian 06-232 8336.



**MOHD Rizal (kiri) diikuti Mohd Fadzryn dan Jackie menunjukkan antara juadah disediakan sepanjang Ramadan nanti.**

# Philea Resort teruskan tradisi agih bubur lambuk tahun ke-8

Oleh AFLIEZA ARSHAD

AYER KEROH 25 Mei - Philea Resort & Spa mengambil inisiatif awal mengagihkan 7,000 bungkus bubur lambuk kepada pengguna jalan raya ber-

hampiran Plaza Tol Ayer Keroh di sini, Isnin lalu.

Pengurus Besar Philea Resort & Spa, Lim Beng Weh berkata, program kemasyarakatan itu telah dilaksanakan sejak lapan tahun lalu.



**SULAIMAN dan Beng Wah mengagihkan bubur lambuk kepada pengguna jalan raya di Tol Ayer Keroh, Isnin lalu.**

Katanya, ia sebagai tanda penghargaan pihak resort kepada orang ramai, selain merapatkan lagi hubungan masyarakat setempat di negeri ini.

“Ini adalah sebahagian Tanggungjawab Sosial Korporat (CSR) yang masuk tahun ke-8 setiap kali menjelang Ramadan dan program ini ternyata sinonim sehingga menjadi aktiviti tahunan pihak hotel.

“Selain mengagihkan bubur lambuk kepada orang ramai yang melalui Tol Ayer keroh di kedua-dua arah, pihak kami turut menyumbang 6,000 paket bubur lambuk kepada empat buah rumah

kebajikan,” katanya sewaktu ditemui dalam program tersebut.

Pengagihan bubur lambuk itu disempurnakan oleh Timbalan Exco Perancangan Ekonomi, Pelaburan & Perindustrian, Datuk Sulaiman Md. Ali.

Hadir sama, Pengerus Eksekutif Philea Resort & Spa, Connie Chin dan Penolong Pengurusnya, Tee Mei Fong.

Selain pengguna jalan raya di Tol Ayer Keroh, penganjur turut mengagihkan bubur lambuk kepada Kompleks Rumah Anak Yatim Fatimah Al Zaharah (KAYFAZ) dan Rumah Budak Laki-Laki Tun Abdul Aziz



**SULAIMAN dan Beng Wah menyertai aktiviti memasak bubur lambuk anjuran Philea Resort & Spa yang diadakan berhampiran Tol Ayer Keroh.**

(RBLTAA) serta Rumah Seri Kenangan Cheng.

Aktiviti menyediakan bahan dan memasak berlangsung kira-kira pukul 9 pagi dan dibantu oleh 100 kakitangan diketuai Chef Mohd Rizal dan Chef Jac-

kie Helmante.

Mereka mengambil masa lima jam menggunakan 400 kilogram (kg) beras, 10 km udang kering, 20 km kacang gajus, 50 km ayam dan 50 km daging.