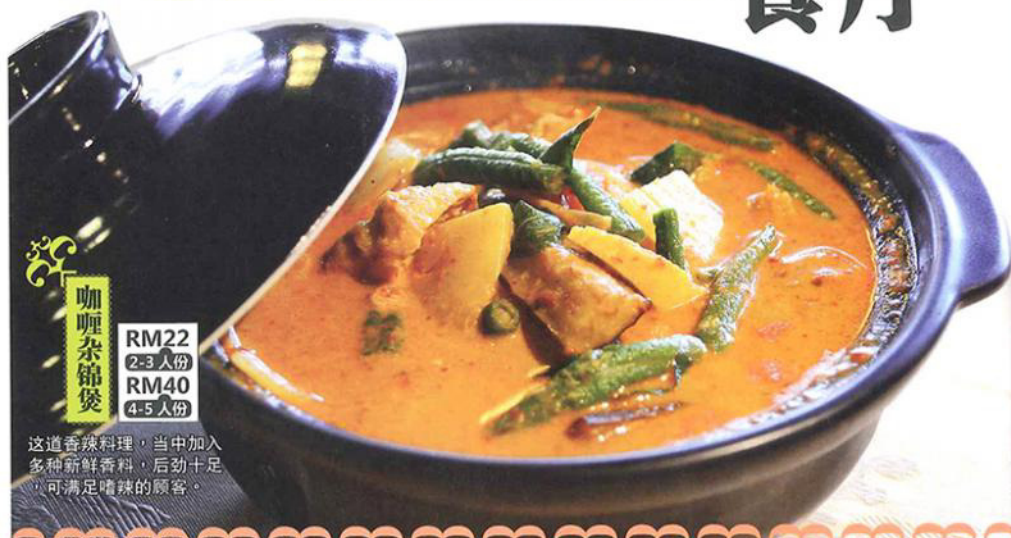


BE LOHAS 餐厅



咖喱杂锦煲

RM22
2-3人份
RM40
4-5人份

这道香辣料理, 当中加入多种新鲜香料, 后劲十足, 可满足嗜辣的顾客。

素食中餐有机做主角



每位顾客在点餐后, Be LOHAS 都会先端上一杯香茅姜茶及螺旋藻丸, 让顾客在用餐前就先“补一补”。

Be LOHAS 于 2007 年开设第一家有机素食餐厅, 至今已扩展至 12 间分店的规模。这里对食材的要求很高, 除了采用有机蔬菜和天然香料外, 更会使用橄榄油及含丰富矿物质的海盐或岩盐调味.....

香椿西芹豆腐



RM17
2-3人份
RM33
4-5人份

特调的香椿酱汁被Q嫩的豆腐完全吸收, 搭配爽脆的西芹, 浓淡相宜。

咸香金瓜



RM18
2-3人份
RM35
4-5人份

蒸得恰到好处的好处的金瓜, 入口满是金瓜的特有香气, 加上素咸鱼, 十分下饭。

素肉碎茄子

RM16
2-3人份
RM30
4-5人份

茄子能抗衰老、防癌、软化血管等诸多功效, 这味素肉碎茄子, 口感香气俱备。

Be LOHAS 供应多款由食谱规划师林子设计和推荐的中西式套餐, 而最新开设的位于 Sunway Mentari 及 Kota Kemuning 的分店更新增中菜部, 提供顾客更多样化的有机素食选择。中菜部备有多种煮炒菜色, 满足饕客味蕾之余, 也能增进餐桌上的交流, 不再局限于各自面前的单点套餐。

Be LOHAS 对于整个素食烹饪的规划及过程都十分讲究, 坚守为顾客精心准备色香味俱全的有机素食的营业理念, 餐厅提倡 5 个“绝不”: 绝不含化学味精、绝不含人工色素、绝不微波烹饪、绝不采用基因改造的素料、绝不含化学防腐剂, 并且采用葡萄籽油进行烹煮。BL



在 Bandar Sunway 新开张的 Be LOHAS 餐厅, 处于转角位置, 十分显眼。



餐厅内附设售卖有机产品的专柜。



餐厅内部采用柔和光线, 提供顾客简单舒适的用餐环境。

INFO

Be LOHAS (BMS Organic)

- ☎ 32A-1, Jalan PJS 8/6, Mentari Plaza 46/50, Bandar Sunway.
- ☎ 03-5613 6313
- ⌚ 每天 11am - 3.30pm, 5pm - 10pm (星期三及公共假日休息, 初一十五照常营业)
- 📍 GPS: 3.076334, 101.611969