



## 主题六：海鲜 (Seafood)

### 波塔灵顿 (Portarlington)

Mussels, 又叫贻贝或青口, 更有雅号“东海夫人”, 味道鲜美。波塔灵顿是澳大利亚的贻贝养殖基地, 新鲜的海鲜一直是该地区的特色, 这里生长的澳蓝贻贝最为出名。你可以在吉朗 (Geelong) 和贝拉瑞恩 (Bellarine) 附近找家当地餐厅, 贻贝一般都会出现在菜单上而且会有不同口味的做法。来一份你喜欢的口味, 再配一杯酒, 享受美味的同时欣赏菲利普港海湾美景。



### 阿波罗湾渔民合作社 (Apollo Bay Fisherman's Co-op)

阿波罗湾渔民合作社依海而建, 给你带来不一样的海鲜体验, 这是一家完美的一站式海鲜店, 如果要购买当地的海鲜, 这家店便是最理想的去处——它保证整个地区的新鲜海鲜供应, 海鲜的品种丰富, 尤其是以供应优质的南极星鲨和龙虾而闻名, 均是来自船舱的活龙虾或是新鲜烹制的。你也可以现买现吃, 在码头旁惬意的看着大海吃着海味。



### 仙女港海钓 (Port Fairy)

澳洲孕育着富饶的鱼类资源, 来了大洋路不出海钓鱼也是一种遗憾, 你可以在仙女港报名, 跟着专业人士出海钓鱼, 在船上, 他们会配备钓鱼所需的各种工具, 包括鱼竿、鱼饵、鱼钩等, 并根据探鱼雷达和对固定钓点的判断, 带你体会海钓的乐趣, 并把收获带回家。你将有机会钓到蓝鳍金枪鱼、皇帝鱼或鲨鱼。运气好的话, 还能看到鲸鱼或者海豹在身边游弋。



### 克里斯餐厅 (Chris's Beacon Point Restaurant and Villas)

澳洲人喜欢特立独行, 在餐厅评选方面他们用厨师帽来代替米其林星星的评判制度, 所以来到澳洲别错过一场帽子美食之旅! 克里斯餐厅坐落在俯瞰著巴斯海峡 (Bass Strait) 的奥特威山脉 (Otways) 中的大洋路上, 是著名的帽子餐厅, 已成为美食旅客的朝圣地。他们选用最新鲜的食材, 讲究简单和烹调原料的自然风味。用海湾新鲜捕获的海鲜结合希腊口味的地中海烹饪是该店的招牌菜品。

