

钜丰源的“贵价”标签太根深蒂固 为扭转形象 老板把一楼大厅给拆了

文 胡狸

十几年前，说起杭城吃燕翅鲍的第一块招牌，毫无疑问，执牛耳者必定是钜丰源。燕翅鲍，那时候被吃奢华餐的人称为“三套车”。假如，要请一个尊贵而重要的人吃饭，桌上却不见三套车，这顿饭，不但显得黯淡无光，还让人觉得匪夷所思。

转眼间，大肆挥霍三套车的年代已经过去。因为众所周知的原因，从去年起，全国无数高档会所哀鸿一片，杭州也不例外。钜丰源其实在此之前，就已经开始了转型之路。去年5月，中山中路上新钜丰源开幕，一楼的港式茶餐厅推出了人均五六十元的尝试；去年7月，南山路上老钜丰源的港式功夫菜，也让以往人均500元以上的包厢消费骤然降到了300元以下。

其实餐饮圈里的明白人都知道，杭州餐饮已经进入了一个微利的怪圈，假如不想走歪门邪道赚昧心钱，就只能靠惊人的翻桌率来赢利。

但钜丰源走的是一条与众不同的路。它不愿随波逐流地走低价路线，更固执地坚持要使用品质一流的食材。在平价路线和高端会所的博弈间，在人们固执地将钜丰源停留在“三套车”的目光里，这一回，钜丰源的掌门人拼了！为了彻底打破人们脑海中对于钜丰源固步自封的观念，他将一楼的大厅全部砸了——过去，这个大厅，只有寥寥几张桌椅，通常是给那些大老板的司机吃饭所用。现在，经过两个月的全新装修，这个大厅变成了一个超有情调的地方，推出了35道特价菜，不但接待得了锦衣华服的白富美，也让那些追求高品质用餐环境和菜肴品质的小白领们坦然落座。

特价菜，这个被杭城众多在低价位竞争下逼疯的老板用烂的特有名词，在钜丰

源一楼的这个新大厅里，意义却有着天壤之别。这35道特价菜，食材依然坚持要一流，容不得一点马虎，摆盘也依然坚持要精美如画，连烹饪方法和最后进入到舌头上的味道，也是钜丰源掌门人亲自督战一个月后的成果。

“为了这35道特价菜，我连续一个月，每天都连续工作15个小时以上。”他很认真地和我讲。“好几道菜，用的都是老杭州的古法烹制，我要求厨师，一定要烧出我小时候的那种味道。虽然是特价菜，但很多食材是从杭州周边的农户那里搜寻到的有机蔬菜、农家大嫂自己晒的笋干、放养本鸡鸭、非饲料喂养的本猪、土鸡蛋……”他是土生土长的杭州人，对老杭州的墙门菜有着一一种淳朴的情感，他坚信：做餐饮，要做业界良心。

美食坊提示：南山路上的钜丰源共三层：假如在一楼点特价菜，两个人吃个200块就显得很有品质了。二楼和三楼都是包厢，二楼的人均消费在两三百左右，三楼仍然保持多年来的原有特色。有一道在包厢消费的“硬菜”需要隆重推荐，名叫鲜中仙，每天限量8道，新安江野生鳊鱼和比手指还粗的野生黄鳝烧在一起，盛在像脸盆那么大的一只巨大盘子里，那鱼肉，真是吃到过最肥美又有弹性的。



鲜中仙



钜丰源南山路店

特价菜有多特别(部分)：

炭烤四头大鲍 48元/位、水冬菜烧鲶鱼 38元、糖醋排骨 38元、豉油皇沼虾 49元、古法烧排骨 52元、笋衣爆土鸡蛋 36元、文蛤蒸蛋 22元、雪菜蘑菇炒里脊 32元、钜丰粽叶飘香饼 48元、美味岩蛙煲 49元、清汤南非海虎参 88元/位、农夫竹香鸡 118元。



清汤南非海虎参 88元一位

到店消费扫一扫



杭州钜丰源餐饮有限公司

预订电话：87023388、87022288
地址：南山路176号(柳浪闻莺斜对面)

中秋礼盒传播有机养生理念 世贸君澜月饼新推山核桃海苔味



广式外加地方特色月饼



素谷

文 贺丛笑

健康养生，是近年来月饼市场中风头正劲的流行概念。尽管距离中秋节还有一个多月，浙江世贸君澜大饭店为打出一张漂亮的中秋健康养生牌已经做足了功夫。

“巧出君澜心，貌得嫦娥月，玉食皆入口，此饼乃独绝”，浙江世贸君澜大饭店传承一贯的经典、高雅品质，倾情推出“君澜玺月”“君澜雅月”两款典雅华贵的月饼礼

盒。醇香味美的精致月饼配以优雅高贵的赏心礼盒，主打广式月饼的经典雅致，传统馅料集结蛋黄莲蓉、红豆沙以及火腿五仁，饼皮精雕细琢，饼馅幼滑甘香；还有独具地方特色的苏式椒盐黑芝麻、百果、潮式莲蓉蛋黄、滇式云腿四大风味月饼，馅料讲究，风味独特，别有一番口感。

另外，饭店今年首次新推山核桃海苔口味月饼，新鲜纯正的原料创意搭配，给你全新的味觉体验。

更值得关注的是，浙江世贸君澜大饭

店8月15日起重磅推出高档纯天然精选有机谷物礼盒——君澜素谷。礼盒内含六种谷物：有机黑豆、薏米仁、燕麦、红米、玉米碎、小米等，所有都是纯天然有机培育，全程监控，无黄曲霉素，非转基因，从田间地头到餐桌层层筛选。客人可以将素谷与月饼礼盒进行自由组合打造个性化养生中秋大礼包。

世贸君澜大饭店中秋礼盒今起开始接受预订，地点在浙江世贸君澜大饭店一层大堂的月饼专柜。

美食资讯



内藏乾坤的私房菜

太古咖啡也开餐厅了

近日，太古咖啡在西溪天堂里开出了一家中餐厅，以做杭州菜为特色，混搭一些江湖菜和养生菜。老板娘说，太古餐厅的价格不贵，花色也不走眼花缭乱的路线，重在好味道。比如她自己很喜欢的丹桂仔排(38元)，运用具有十足杭州特色的桂花，混合着浓油赤酱，很有一种妈妈的味道。另一道推荐菜干脆就叫私房菜，用油面筋和本鸡蛋很入味地红烧，此菜还内藏乾坤哦。(胡狸)

西湖索菲特下午茶了

五星级的西湖索菲特酒店的大堂吧最近开出了下午茶，在40℃高温下，避暑谈事的人们又多了一个交通方便的好去处。下午茶套餐是两人份的，228元/2人+15%的服务费，包括了柠檬奶油冰淇淋甜筒配糖渍柠檬皮两枚、苹果鞑靼塔两枚、浆果马卡龙配清甜草莓酱两枚等十种下午茶点心，另可自选一种茶或咖啡。厨师长特地讲，这套下午茶，需要从上而下、由酸至甜地品尝才对哦。(胡狸)



索菲特的下午茶共有十多种茶点