

夜宵开场 主推粥火锅



丽府汤皇 丽府
粤菜庆春店)
地址:庆春路 38-1
号 大学路口)
订座电话:
87790808, 87298
887

A: 分类标签:

粤菜、朋友聚餐、情侣约会、商务宴请

B: 等级评价:

菜色:★★★★环境:★★★★☆服务:★★★★☆停车:★★★★

C: 人均消费:50元-80元(夜宵)

D: 商户简介:

丽府的粤菜,在食客们中,口碑一直不错。

5月30日,丽府庆春店在晚上9:00以后,开始经营夜宵,夜宵主推粤式无米粥火锅。

无米粥火锅以鲈鱼、虾、蟹、贝等海鲜为主,丽府的海鲜是“超平价”的,一般是水产市场的价格,加上20%的加工费,涮起火锅来,点了一大桌,算算价格却很“划算”。粥火锅锅底是5元/位,还送椒圈豉油、香麻油、生菜丝和炸薄脆等配料。

以粥涮海鲜,海鲜特别鲜嫩,粥也特别的鲜。涮完海鲜和肉类,盛上一碗海鲜粥,在碗里打上一个鸡蛋,那碗海鲜粥,又滑又香,味道很——赞!

E: 推荐菜:

至尊海鲜大拼 蚧1只、鲜虾4只、鲍鱼仔2只、扇贝2只、鱼片100克、鲜鱿100克、墨鱼100克、金针菇100克、香菇100克,另送时蔬2款)、蛭子皇、竹节虾、走地鸡、鲜虾丸、多宝鱼、大元贝、生蚝、河鳗

在香樟树下的农家宅院吃老底子的菜



大宅院
地址:西溪路598号
订座电话:
85123318
农家大灶头:西溪
路600号
订座电话:
85224620

A: 分类标签:

农家菜、家常菜、朋友聚餐、家庭聚会、情侣约会

B: 等级评价:

菜色:★★★★☆环境:★★★★☆服务:★★★★☆停车:★★★★

C: 人均消费:35元-45元(农家大灶头:30元)

D: 商户简介:

这家店开在西溪路正大青春宝对面,原本就是个农家大宅院。小楼、廊房、回廊、大院子,院子里有荷花池、香樟树,还有香樟树下的石桌石凳,环境是得天独厚的。无论坐在楼上的豪华包间、楼下廊房的普通包间、两个农家厅堂围成的小厅,还是坐在露天的院子里,或是在回廊上搭几张桌子,都是各有风味。

大宅院的菜不重卖相,讲究的是“入口入味、落胃”。柴灶烧的饭香喷喷,菜是用老底子的煤饼炉笃笃的砂锅菜、煤气灶小火煨炒的炒菜、炭火煨的菜。店里的蔬菜,多数是有虫疤的“烂”菜。“我们在安吉包了一个山头,弄了个生态园,让农民专门养竹林鸡,我们包销。我们的神仙鸡等几只以鸡为原料的菜,就是用的这种鸡。生态园还专门提供那些‘烂’菜,因为是不洒农药的,所以就会有虫疤。”老板王锡平说。

“留下老街腌猪头”是大宅院和其分店农家大灶头,最近一起推出的一道最老底子的农家菜,土猪头在0度以下,用盐、香料腌制半个月,上蒸笼蒸,去骨切片,铺在完整的猪头骨上,造型可爱别致,口味油而不腻。

E: 推荐菜:

留下老街腌猪头、招牌红烧鲫鱼、炭火泉水鸡、炭火鸭、炭火煨臭豆腐、神仙鸡

招牌田园鸡推出“夏日版”



宝善村

体育场路店:体育场
路102号宝善宾馆2楼
订座电话:
85193777, 85193710
-6502
田园店:凯旋路206
号田园宾馆2楼
订座电话:85193778

A: 分类标签:

农家菜、杭帮菜、朋友聚餐、情侣约会、商务宴请

B: 等级评价:

菜色:★★★★环境:★★★★☆服务:★★★★☆停车:★★★★

C: 人均消费:40元

D: 商户简介:

宝善村总店在宝善宾馆二楼,田园店在田园宾馆二楼,市中心宾馆里的餐饮敢叫做“村”,土菜肯定是强项。

宝善田园鸡是“村”里的招牌菜,2斤半左右的磐安放养鸡,是从小鸡开始就定选好的。一口大铁锅,铺满盐,鸡和配料装入瓦罐,用锡纸封好,放在盐上焖焗4个小时,锡纸一打开,一股浓香就扑鼻而来,汤汁油润醇香,好多人路迢迢地赶来,就是冲着这个鸡来的。“夏天了,我们准备推出田园鸡‘夏日版’,加入一些去火代凉的配料,同时汤汁会更原味、更清淡。”“村支书”店老板)胡申生说。

“辣子鱼小肚”是一道新推菜肴,鱼小肚切成小段,用洋葱、干辣椒、尖椒煸炒,鱼小肚有咬劲,口味入味。

E: 推荐菜:

宝善田园鸡、宝善四宝 小笼牛肉、阿娘淡菜鸭、干蒸童子鸡、花港鱼头)、农家极品鲜、辣子鱼小肚、蛋皮鸡丝卷、巧手墨鱼

南普陀素食和北京宫廷素食南北结合



寿康永

地址:延安南路38号
订座电话:87070118

A: 分类标签:

素食、健康菜、朋友聚餐、情侣约会、商务宴请

B: 等级评价:

菜色:★★★★环境:★★★★☆服务:★★★★☆停车:★★★

C: 人均消费:40元-50元

D: 商户简介:

走进寿康永,那庄重典雅的佛教氛围,就让你知道,这是一家素食餐馆。寿康永坚持“素材素料,素菜素做”、“无肉、无蛋、无烟酒”,聘请著名的“天下第一素宴”——厦门南普陀普照楼餐馆名师主理。

“百花酿白玉”用素大虾、素海参、素鱼翅、素鲍鱼、马蹄、天目笋、红萝卜7种素原料做成馅,内醋豆腐掏空芯,放入7种原料做成的馅,酿制,用枸杞子点缀,一端上桌,看看就能让你胃口大开,尝一口,更是食欲大增。

银条据说是玄奘法师从西域带回来的,经过试验,只适合在洛阳培植生长,口感清脆可口,清炒和椒盐,口味都不错,也是寿康永的特色菜肴。

据大厨介绍,寿康永是结合了南普陀素食和北京宫廷素食,许多菜肴是满足全席的指定菜肴,只是那些素宴菜肴需要提前预订的。

E: 推荐菜:

百花酿白玉、脆炒银条、椒盐银条、黑椒素排、西域来风、玉齿留香、核桃枸杞炒菠菜

最“棒”的比萨滋味



棒! 约翰

银泰西湖店:延安路98号银泰西湖店地
下一楼
免费外送电话:87002072
中北店:中山北路468号(天水桥)
免费外送电话:85057272

A: 分类标签:

比萨、朋友聚餐、情侣约会

B: 等级评价:

菜色:★★★★环境:★★★★☆服务:★★★★

停车:银泰西湖店目前停车不收费,中北店需自找车位

C: 人均消费:50元

D: 商户简介:

棒! 约翰诞生于1985年3月,短短的20多年时间,棒! 约翰已发展成为全球最大比萨连锁经营企业,在全球20多个国家和地区拥有3000多家连锁餐厅,同时也是美国纳斯达克上市公司。

棒! 约翰首创“一半一半”比萨,可以自由组合两种不同口味的比萨。比萨馅料足,馅料使用新鲜蔬菜及高品质的牛肉和猪肉,不添加任何大豆蛋白;芝士选用新西兰莫扎里拉芝士,奶香味浓郁,能均匀融入整个比萨而不影响其他馅料的口味;棒! 约翰的面饼,只用春季的小麦和纯净水制作,纯手工拍制而成,面好、饼皮咬劲足。

棒! 约翰的产品,无论比萨还是其他各类小吃(鸡翅、洋葱圈、薯角、面包条),都不是油炸的,没有油炸带来的健康顾虑。

E: 推荐菜:

超级棒约翰、海陆香鲜、鸡翅、芝士条

秀餐馆

文·图何晨

在以上店家消费,可向店家免费申请大众点评网贵宾卡,详情请见大众点评网 www.dianping.com。



找餐馆 上大众点评网