

圣诞在左,诱惑在右

文/徐秀秀 徐晓岚 摄/任炜 徐秀秀 徐晓岚

杭州人一向是追求享受的,温馨的节日更需要温馨的环境。加上带点西式风格的菜式,再要个洋酒,寒冷的冬天感受这样的温暖最好不过。虽然今年的圣诞似乎不太可能有大雪纷飞的机会,但一顿温馨无比的圣诞大餐怎么说也是人们在这个特殊的日子的首选。

几乎所有的餐厅都大力推出了圣诞大餐,西式的、中式的餐厅有的大卖噱头,有的大搞活动,可见用心良苦。我们就带你去吃遍全世界的风味吧!还等什么,赶快预订才是真的。



香煎鹅肝



雷迪森火鸡



玲珑牛仔骨

金玲珑：一贯的东南亚风味

餐厅的设计风格绝对对东南亚,进门就有个小水池,店堂里稀奇古怪的摆设和装饰随处可见,不经意间会发现带有古老痕迹的柜子和各种雕刻。老板娘是个很气质的女子,优雅而永远挂着亲和的笑,那些古老的东南亚气息的摆设都是她出国带回来的。这里的气氛绝对适合喜欢搞搞小资的朋友,古朴加一点西式的桌子。最喜欢的是靠窗的位子,那儿扇木头雕花的小窗子,半开着,让我想起了以前外婆家的小木寨子,光线从那窗子进来,一切都自然舒适。这里菜的风格都是带点东南亚的,其实就是东西方元素的杂糅形成的,但是却异常精致和好看,就像店的名字一样惹人爱。

圣诞节这里也秉承精致餐厅的一贯风格,一个套餐包括了主配菜凉菜还有点心。胡芦汁香煎鹅肝是套餐中的一道,用的是蘑菇芝麻酱,就和这道外来的法式菜区分开了。另外有道金汤泡石斑鱼球,金黄的汤汁浓厚而温暖,有点像玉玲珑那道芦笋豆腐的。套餐里的泡南瓜也是值得一提的呢,清脆可口,还带着淡淡的鲜味。老板娘说了,平安夜来这套餐都会有神秘礼物送呢!

圣诞套餐:198元、298元两档

地址:庆春路中河路口必胜客楼上

西湖水云:白雪公主都来了

座落在西湖边,像自家的小园子,门口就是湖水,当然有情调啦!杭州的圣诞要下雪那是不大可能了,惟独西湖水云餐厅却能下起雪来。从12月21日开始,这里就下雪啦!当然那是水云安排的人工雪,雪花飘飘的,是不是觉得特别有意思?这就是他们推出的冰雪节。到时候一个戴着皇冠的白雪公主手持魔杖在餐厅里接待,硕大的圣诞树立在温馨的落地玻璃的餐厅里一闪一闪,怎么说也把你吸引进去了。这里的餐厅墙面做成了酒窖的样子,带着镜面的金属气息,加上每桌一盏精致的小桌台灯,显得格外温暖和时尚。

水云餐厅同样安排了小资情调的圣诞欢乐套餐,有泰式咖喱虾、刺身沙律、特调圣诞汤和澳洲小牛柳拼镶雪鱼,餐后点心是圣诞理蛋糕。光是冲着那白雪公主和人工降雪怎么也得去现场感受一番了吧,这可是杭州目前唯一能看到雪花的地方呢!

圣诞套餐:255元和285元两种

地址:南山路147号西湖天地2号楼



丽府乳鸽

玲珑天地:漂亮小楼漂亮菜

雪白的墙壁,雪白的门,灰色的墙体,自上而下悬着的白灯,流动的水景加上淡淡的音乐,感觉很舒服。环境比较静也挺有个性,吃饭没有喧闹的声音。

“樟茶鸭”是经理推荐的,说下点小酒可好吃呢。确实,吃上去香香脆脆的,也不油腻。“金牌酱香牛仔排”真是大划算了,平常一个普通的铁板牛肉饭也要30元,而这盘满满的焦香扑鼻的肉才38元。“川芎白芷鱼头锅”女生要来一锅的,白白嫩嫩的大块鱼肉好吃又滋补。圣诞夜经理已经为你设计好好吃又漂亮的菜单了,“情思沙律杯”、“深情思味”、“断桥荷香鲈鱼”、“鸳鸯一家红”……想知道是什么吗,那就拉着他(她)去看看吧!

圣诞套餐:168元/2人、298元/4人、468元/6人、588元/8人

地址:佑圣观路水亭街1号

凯悦:新年气氛扑面而来

进入杭州凯悦酒店大堂,浓郁的节日气氛无处不在。高约7米的巨大圣诞树,灯火璀璨;悦耳的圣诞音乐,犹如天籁之音;气派的云石大厅,豪华温馨。在这华丽和迷人的节日氛围中,酒店各个餐厅酒吧及宴会厅丰富多彩的活动给您带来缤纷体验!

这个在全世界拥有近三百家的酒店,一向贯以国际化的作风。大宴会厅在12月24日圣诞平安夜所举办的庆祝派对,自酒店首次举办起便为人称道和推崇。华贵的宴会厅,馥郁的美酒,悠扬的音乐,精心烹任的佳肴,精彩的娱乐表演,贴心的服务,更有激动人心的抽奖。当晚,除了各种奖品、礼物之外,凯悦还诚意准备了价值不菲的特别大奖。圣诞绝对不可错过的香槟派对——远山、近水、美酒、现场音乐表演……在这里一切应有尽有,只需尽情狂欢!从12月1日起到明年的2月13日,酒店还特别推出多款公司年终派对的特惠方案,让您无论是家庭小聚,还是商务宴请,都没有后顾之忧。

圣诞套餐:628元至1288元/位不等

地址:杭州市湖滨路28号

丽府粤菜:圣诞消费实惠多

杭州的粤菜馆吃了几家,觉得丽府粤菜是性价比最高的。而且根据杭州人的口味做了一些很好的改变,就更贴心了。丽府南山店在雷锋塔附近,晚上去的时候柔和的灯光从红色的纱幔下散发出来,暖暖的。整个店堂静谧安详,实在是一个整理情绪的好地方。12月20-31号,丽府都是满100元送20元,并且有抽奖活动的。更实惠的是,满100元脆皮乳鸽就是1元1只啦!

脆皮乳鸽几乎是粤菜馆的必备菜肴。不过,出乎意料的是,这里的乳鸽特别好吃。黄黄焦焦的乳鸽端上来香味四溢,皮极薄极脆,轻轻一咬便绽出里面的肉。肉质很嫩,但又紧实有嚼劲,吃在嘴里满口留香。木瓜炖雪梨甜得很清淡,样貌很好看,黄橙橙的木瓜飘着清香,而内里却是如云絮一般的雪梨,入口清爽滑嫩。店里还有各种广东老火汤罐,舀上满满一盅才20元左右,您可以根据自己的口味告诉服务员帮你另外调味。

圣诞特别优惠:满100元脆皮乳鸽1元1只

地址:南山路8号、庆春路38号



雷迪森姜饼屋



钱王金色大餐

钱王美庐:金色平安夜

去钱王美庐的时候,金色的圣诞铁塔、金色的松果花环、金色的平安祝福签已经都登场了……一整个金碧辉煌的样子。老板提前给我们上了为了平安夜准备的大餐:火鸡、三文鱼刺身、黑椒牛仔骨、红烧大排翅、果香官燕、白灼广东菜心、荷叶饭、雪蛤蛋塔,都是用金色的精美餐具装盘的,点上圣诞蜡烛后非常奢华的样子。一一尝过来,觉得用料精细,讲求原汁原味,调料用的全是上汤。鱼翅和官燕这样的高端菜品,除了味美,滋补功效也显而易见钱王美庐的一番体贴心意。我和女伴只吃了一位的餐都觉得很丰盛饱足了,如果平安夜当天两个人的分量,真的很会很体面很难忘的。

圣诞套餐:1099元/位,再赠情人节浪漫大餐抵价券199元和神秘礼品一份。

地址:南山路钱王祠旁

《城市假日》周刊2007 内容更精彩

特别提醒:

根据有关部门精神,《城市假日》周刊取消免费赠阅。新老读者可通过以下途径征订2007年《城市假日》周刊(年订价50元/份):

- ① 到市区各邮政营业网点订阅,邮发代号31-668。
- ② 到《钱江晚报》各发行站订阅。
- ③ 到市区各工商银行直接打款或转账至报社代办人账号:户名陈丽丽,账号:6222021202001337436,然后将“流水号,您的姓名、地址”用短信方式发送到13634114949。
- ④ 您也可到市区各建设银行打款或转账至报社代办人账号:户名陈丽丽,账号4367421540527131051,然后将“流水号,您的姓名、地址”用短信方式发送到13634114949。
- ⑤ 您还可以到市区广东发展银行各网点,打款或转账至报社代办人账号:户名陈丽丽,账号9111213400002466432,然后将“流水号,您的姓名、地址”用短信方式发送到13634114949。我们在收到报款后将及时与您联系。

《城市假日》周刊

●贴士

还有更多美味等着你

两岸咖啡西餐厅
圣诞套餐:256元/位
地址:南山路204号
电话:87027761

浙江饭店
圣诞套餐:228元/位
地址:杭州三台山路278号(丁香咖啡厅)
电话:87180808

蝴蝶餐厅
圣诞套餐:228元/位
地址:南山路147号西湖天地9A号楼
电话:87027711

四季咖啡厅
圣诞套餐:218元/位
地址:解放路221号
电话:13396563373

棒!约翰
圣诞套餐:A套餐138元,B套餐188元
地址:湖滨路8号
电话:87087272

浙江世贸中心大饭店
圣诞套餐:498元至1588元/位不等
地址:杭州市曙光路122号
电话:87990888-61

浮力森林圣诞烘焙坊
姜饼屋128元、芭瑞东妮68元、圣诞星38元、天使/圣诞树38元



地道的比萨可不是堆出来的!

本报读者体验“棒!约翰”比萨之旅

文/见习记者 徐秀秀 摄/任炜

PAPAJOHN'S 登陆杭州没多久,就让人感受到了地道的比萨文化,一半一半的自选比萨可以有更多个性化的选择,这次《城市假日》与“棒!约翰”的比萨之旅就让你自己动手做地道的美国比萨啦。

12月17日一大早,小J就在“棒!约翰”门口等着了,老早就报名参加这个活动了。前几天脑子里就一直盘旋着比萨的影子了,现在终于等到可以自己动手做的这一天了。

PAPA! JOHN'S 餐厅已经透出了浓浓的圣诞气氛,二楼的厅内挂满了五彩的气球。更有圣诞老人装饰,把来参加活动的的小朋友高兴坏了。当然在开始动手自己做之前,这里的专业比萨烘焙师先要给大家讲解做比萨的要领,那就是料要堆得均匀,同时不可以放太多口味的馅料,这样容易串味。为了方便制作,“棒!约翰”事先为大家做好了面饼,只要拿着那九寸大的面饼就可以自己动手堆馅料啦。首先要涂上番茄酱铺底,然后再放上自己喜欢的馅料。因为 PAPA! JOHN'S 已经为大家省去了最麻烦的步骤,所以我们的制作过程也就变得简单多

了。不过很多MM为了让比萨味道更为浓厚,涂了厚厚的一层番茄酱,这时候比萨烘焙师说了,这样比萨做出来口味会太酸,番茄酱最好少一点。来参加活动的一个小男孩很可爱,什么馅料都不要放,只放腊肉片,堆了满满一盘的腊肉,在一旁的妈妈直摇头,小小年纪就这么爱吃肉,可要注意营养均衡噢,还有馅料堆得太高,里面不容易熟,所以大家可别只顾着往里面放,不能太贪心啦。

每个人做出来的比萨都很有个性,有的MM在上面做了特有的记号,更有MM把它做得和水果拼盘一样漂亮,不过比萨师说做比萨口味才是最重要的呢!等到比萨出炉的时候把大家都给馋坏了,到底用的都是 PAPA! JOHN'S 的面饼和馅料,所以无论怎么做,烤出来都很好吃,很入味。新鲜烤出来的比萨谁能抵挡得住啊,口口声声说要带回家吃的MM们也忍不住吃上了。满屋子的香味,馋得小记只好从别人那蹭一块比萨吃吃。在等比萨的时候“棒!约翰”还为大家提供了饮料、鸡翅和芝士条,都很美味呢!

圣诞期间,“棒!约翰”还推出了圣诞套餐,特制的美味比萨只有在圣诞和新年期间才有呢,更有精美的小礼物送,不妨一试试噢!

联想推出5款新品

寒假促销一贯是数码产品厂家的必争之时,在冬冬来临之际,联想抢先推出了12寸至15寸的5款笔记本新品,分别为天逸F21,天逸F21小熊维尼版,天逸F30皮革版,天逸F40雪山版,天逸F50。这些产品中,估计天逸F21小熊维尼版将成为最吸引眼球的产品,为庆祝小熊维尼诞生八十周年纪念,联想在全球范围限量发售天逸F21小熊维尼版笔记本。F21小熊维尼版,机身通体采用彩色浮雕工艺处理,小熊维尼形象,以故事的形式遍布A-C三面机身。除此之外,伴随着电脑包、产品软、硬件包装上一系

