

# 年度餐厅之个性十足

(上接 D6 版)

## 年度特色餐厅

关键词:讲究



云水餐厅

## 虎跑会馆

原来的香樟雅苑被明星给捧红了,现在的虎跑会馆被一块号称价值 200 万元的匾给捧红了。

虎跑会馆在 2006 年末亮相于虎跑公园内。借助虎跑本身的文化底蕴,加上极具人文气息的装修风格,比如老板花 200 万元拍下的乾隆题字的匾,还有用汉白玉刻成的李叔同的辞赋、金黄色的餐厅主旋律和乾隆鱼头、黄桥烧饼这些重量级别的古典菜,造就了虎跑会所最独特的气质。而事实上,这家餐馆的餐具也是别具特色。所有的餐具如同这个餐厅的菜一般讲究,金黄色的底盘托着洁白如玉的碗碟,红木镶嵌黄色金属装饰的筷子,所有的餐具都像是皇帝御膳的器具,豪华得晃人眼睛,拿在手里吃什么都觉得那是奢侈品。除了皇家气派的餐具外,这里还有水晶和玉器等成套餐具。主人说了,每三个月要换一套餐具的,这样经常来也有新鲜的感觉。所以想看下一套餐具是什么,那就 3 个月后再去吧!

## 年度最旺路边店

关键词:咖喱



青咖喱杂菜

## 澄江新粤菜

你怎么还没去吃那家咖喱店啊?不知道有多少朋友瞪大眼睛问了我。朋友每次去吃回来都要说想把那老板给绑架了,晚上去吃总是吃到撑死。这家不起眼的路边店就在物美对面,以他的咖喱而出名,老板被说得很传奇,会说三国语言的香港人,看上去大智若愚。有去翠苑看电影的朋友,都不会放过去那吃夜宵的机会。这里的咖喱种类很多,有红色的海鲜咖喱,黄色的明虾咖喱等等,一般人去吃会点上好几种,拿朋友的话说,看到那一桌的咖喱,幸福得想哭。这么好吃的咖喱,入口浓郁的香味美妙的口感,价格当然是路边店的消费层次,一般都在 20 元以内,所以生意也爆好。文一路那一带聚集了太多的不起眼的小店,只是美味却让他们名声在外,因为美味才是最巨大的诱惑。

## 年度情侣餐厅

关键词:情调



绿茵阁日式烧鱿鱼筒

## 绿茵阁

2006 年,时尚新人类对浪漫一词的诠释不再是什么鲜花什么华丽,个性化是首要的元素,而越来越多的人开始崇尚简洁的风格。

这家西餐吧,用了宜家式的简单装修风格,宽敞的大堂,放置了容纳 2-3 人的小桌和椅子,加上暧昧的昏暗灯光,情调绝对到位了。在这里用餐的大多数是情侣和商务人士,个个打扮时尚入流却不夸张,很和这个餐厅的风格。虽然说是西餐吧,却是经过改良口味的西餐,但是有着很地道的口感,牛排、焗饭都是值得称赞的地道做法。份量足也是这个餐厅的又一特色,人们厌倦了一个又一个菜点下去,在这里点上一份泰皇炒饭,巨大的盘子盛着满满一盆,足够撑饱你的肚子,绝对会让你觉得物有所值。年轻情侣往往不喜欢嘈杂的氛围不喜欢纷乱的菜谱不喜欢陈旧的情调,更不喜欢没品位没感觉,而这里的一切绝对是本年度最佳的情侣餐厅了。

## 年度露天花园餐厅

关键词:茶园



## 春夏秋冬

曾经的花园餐厅似乎总是让人觉得精致而小资,概念也停留在充满奢侈意味的享受上。一年前,一家地处龙井的餐厅低调开张,那里被满是龙井茶的茶园包围着,在露天的座位吃饭看着山坡上整齐碧绿的茶树,很享受。时常看到那里的客人早上来喝茶,吃完中饭还在那棵老槐树下休息聊天,直到太阳下了枝头。身处茶园感受大自然的气息,这才是这里的重点。菜说不上精致,却很地道,土鳖、麻雀这类农家菜肴能吃到。更值得一提的是这里的腌萝卜,入味生脆,据说是在冷开水里持续不断地冲洗 10 多个小时才出来这样的生脆感。

来时艳阳高照,花鸟生香,离时太阳西斜,空气仍然飘着茶香,这就是花园餐厅的境界。

## 年度最低调餐厅

关键词:舍得

## 龙井草堂

这是以精致菜出名的餐厅,座落在龙井,红楼梦庄园式的环境,园子里都是从农家搜来的古董,连餐厅经理都被叫做“当家”,让人有世外桃源的幻觉,甚至忘记现在是什么年代。一道用 8 斤青菜炒出半斤的“舍得”,在这里成了众多食客想要寻访的地方,但是半年前去采访的时候竟然被告知,不希望上媒体,老板秉承低调。倒是被邀请进去参观了一番,发现只有六桌的餐位,预订也成了想吃上一通的难题,据说现在的预订座位已经到了明年,餐厅的服务员还都是大学毕业的年轻姑娘。按照每天只能吃六桌的量,当然不需要让大众所知,这么精致的菜加上如此独特的就餐环境,吸引的都是高端客人,自然要保持尽量低调,能低调就低调,只有低调才显出这样奢侈餐厅的气质和个性。

## 年度最具创意餐厅

关键词:雪花

## 伊家鲜云水餐厅

伊家鲜的思路就如他的名字一样鲜活。2006 年底圣诞的一场冰雪秀让全杭州都知道云水餐厅是杭州惟一下雪的地方。西湖边的独特雪景加上白雪公主和圣诞老人的助阵,当天的腾讯 QQ 新闻头条自然非他莫属,甚至连新华网也登了这场人造的雪景,电视报纸网站通通赶过去拍了来。在这样一个不可能下雪的冬天,伊家鲜却想出了让人喜出望外的创意,在圣诞节商家们想破脑袋吸引顾客的时候轻松成为众人关注的焦点。在这个讲究注意力经济的年代,谁的想法能够聚集目光谁就赢了。

创意是这一年伊家鲜最大的特色。当生蚝风潮刮起的时候,云水茶餐厅就推出了生蚝专卖;当火锅店泛滥的时候,伊家小鲜的单人小火锅成了许多年轻人的喜好;古杭熏风阁同样要在年初推出篝火节,到时候会拿出什么样新奇的招数,就等着看吧。

Galanz 格兰仕

## 如何告别“生气”厨房

煤气炉、煤气罐与抽油烟机一起,构成了厨房的“老三样”。这种明火、炎热、油烟烹调方式,时间上肯定划不来,但人们对此似乎已习以为常。但随着煤气涨价,煤气罐爆炸事故等的间或发生,人们逐渐对这种不可再生能源“有所想法”。长时间的守候烹煮、烦琐的翻炒,还要担惊受怕,不少美丽主妇看自己的“主妇手”、“主妇脸”着实生气。

如何改变这令人懊恼的生活现状?怎样才能给自己和家庭多一份安全、健康保障?有专家指出,这些问题是明火烹调所不可避免的,因此考虑使用微波炉等炊具暗火烹调方式具有积极意义。对于传统的“老三样”,微波炉快速、无烟、

无火烹调的健康形态,也受到了越来越多人的青睐。虽然人们对微波炉的使用不够娴熟、没有充分把炉子用起来,但微波炉越来越强大、方便的功能操控,让明火烹饪越来越相形见绌。

一台微波炉就可实现煎、煮、炒、蒸、烤、炖等传统烹调,像格兰仕 V8 一键通、V9 钛晶平板光波微波炉这样的产品,还具有自动化智能烹调功能。由于微波炉只使用电能,节能环保的同时,免除了厨房炎热、油烟的困扰,还让人们远离了明火等安全隐患。

