

(上接 E7 版)



21:30-02:00 有什么可以激动的

文/见习记者 徐晓岚 摄/徐彦 徐晓岚

石浦海鲜

左手喝酒,右手捞好菜

一直很喜欢海边,每年夏天总是想拥抱一下大海,找一片纯净的沙滩,看看海,听听海浪的声音,尝尝最最新鲜的海鲜。

河东路上的石浦海鲜酒楼夜宵生意非常火爆,边上停着很多车。海瓜子、青蛤、花蛤、扇贝、鱿鱼、虾、各种鱼以及各种叫不上名字的海鲜,琳琅地摆满整条路边。我喜欢最便宜、也是最有趣味的“芝麻螺”。它的味道很像北方的丝螺,螺壳上布满小小的白色芝麻点。店家用宁波那边炖菜常用的雪菜汁煮,把芝麻螺的鲜味充分调动了出来,一桌子人都说非常好吃。

地址:河东路 213 号
人均消费:50 元

老菲乐 乖乖等座吧

进门之前就足足等了一个小时,而且还是可怜巴巴在门口先点的单。你说这里能不好吃吗?

“菜梗猪肝”、“黄鱼鲞”、“笋干烧肉”、“梭子蟹番茄豆腐”是这里四大招牌。“酱汁元宝虾”通体金黄灿灿,淡淡的甜,肉质很嫩,且富有弹性,一吃就知道是活蹦乱跳的活虾做的。大厨说先要把虾放在高粱糖里腌制,这样肉质入味,而且外体会金黄灿烂。“韭菜花炒山药”和“云瓜虾干茶树菇”是夜宵时间很配白粥的热菜,清爽可口,有点甜甜的,很适合女孩子。

地址:白傅路 7 号华侨饭店后
人均消费:70 元

钱王美庐 环境、美食、浪漫兼收

要想环境、美食、浪漫三者兼收的话,那就非钱王美庐莫属了。各式各样的粥品是钱王美庐夜宵的主打明星,每一碗端上桌的粥点用的都是泰国香米,至少熬煮了一个小时以上。最特别的要属生爆鸡粥和白果瑶柱粥了,你吃一口就停不下来了。有兴致的话,榴莲酥和木瓜雪蛤也可以点来配粥吃。一个餐厅三更半夜都有这样的出品,确实让人心服口服。

钱王美庐的夜宵都是以点单形式为主,从本周起至 7 月 15 日,在钱王美庐消费满 100 元还可以得到 100 元赠券。每位夜宵就餐的客人,还可以免费获赠钱王至尊滋补汤一盅。

地址:南山路钱王祠旁
人均消费:100 元

●贴士

那些经典的夜宵地

高银街

张胡李龙虾馆:这里的龙虾有 15 种,还可以打个包回家吃夜宵。

生蚝馆:上下两排牙齿狠狠地咬上香喷喷的烤生蚝,鲜液汁顿时在口齿间四溢。如三五朋友一起,灌上几杯冷冻啤酒,的确是最佳组合。

小辣椒:兼具改良过的海派川菜、赣州的干辣劲道和杭帮菜的各式口味。

望江路

慧娟面馆:是一个比较平民的夜宵地,火腿笋干老鸭面号称“当家花旦”。

河东路

丁记盐蘸牛肉:牛肉味道不错,蘸那个特制的盐,很香,打包回家夜宵也很方便。

乐清湾小海鲜:海鲜做得不错。炒米粉很好吃,是用各种小海鲜炒的,每桌必点。

上蚝佳:生蚝做得相对比较专业,据说去那里吃的人有很多是帅哥美女,嘿嘿。

湖滨路、平海路

新记港式茶餐厅:可以领略到地道的港式夜茶。最经典的黄金组合是鸳鸯冻奶茶加菠萝包,价格是 12 元。

好龙翔:离西湖不算太远,交通方便。水产蛮丰盛的,东西价格也还算公道。

万隆酒家:杭州最早的夜宵店,起先是以粤式夜茶为特色,经过十多年的实践,沾染了很多本地的特点,点击率最高的是黄蚬儿、田螺、小龙虾、甜品。

南山路

西湖春天:南山路上最热闹的夜宵场子,夜宵中粤点有 96 个品种,粤菜 200 余道。

云水餐厅:比传统夜宵店更强调环境,有江南丝竹也有老外弹琴唱歌。菜肴更新频率高。

百井坊巷

小厨师海鲜:海鲜品种蛮多,而且很新鲜。红烧鲳鱼和倒立蟹做得很不错。

宁记小厨:有十多种不同风味的泡饭。

王记金图门串烤百井坊店:东西种类比较多,但是环境太拥挤,需要一定的耐性。



茵茵碧草,是给下一代最好的礼物

中国移动推出“绿箱子环保计划”废弃手机及电池回收特别行动

携手你我,让希望代代相传



“绿箱子环保计划”已全面启动,等你来加入

一起来,为保护美好的地球环境而努力,让青山常绿,让绿水常流,让这颗球在孩子们的欢笑中焕发出勃勃生机,这将是留给下一代最好的礼物。中国移动推出绿箱子环保计划,让环保更简单——只要把废弃的手机机身和手机电池等电子通信产品,放入中国移动指定营业厅的环保回收箱内就OK了。不仅为环保做了贡献,而且每日回收的手机机身或手机电池,还将获得中国移动赠送的10元话费(每个手机号码限回收5件废弃物)。现在加入中国移动绿箱子环保计划吧,交还环保资源,携手你我,给子孙们更美好的未来。

客户服务热线:

10086

www.zjchina.com