



鲍鱼、鱼翅、燕窝 宫廷享受尽在皇庭鲍翅馆

有句俗话说，为食海上鲜，不惜腰间钱。很多人以为海上鲜是指鱼类，其实是指鲍翅燕肚参。这句话就足以说明了鲍鱼、鱼翅的美味和人们对其的向往。作为中国名贵菜式，燕鲍翅无论是选料还是烹饪都很

有讲究。有了好的料，还必须要有好的厨师。若想要在杭州觅个地方尝尝上等的鲍翅，那就一定要去浙江国际大酒店的皇庭鲍翅馆了。

刚装修一新的皇庭鲍翅馆和以前相比，多了一份宫廷的贵气，增添了些古老的中国元素。大厅里，万字格装饰前厅的墙面，分隔了走道和大厅，让人感觉大气而不失端庄。贴了金箔的墙面在浅黄色灯光的映衬下，显得格外的富丽堂皇，就如同身居皇宫一般。豪华包厢内，红木做的桌椅、红色

的水晶顶灯、红色的靠垫，搭配金色的古铜门边，皇室金贵奢华之意尽显其中，绝对不辱没了“皇庭”二字。

就餐环境已经让人无可挑剔，那么味道如何呢？正宗广东名菜，粤式风情，配以经典的江南小菜，还有香港名厨坐镇，精心主理鲍鱼、鱼翅、燕窝系列。作为一家经营多年的粤菜餐馆，为了让客人吃到正宗的鲍翅，餐厅对原料进货严格把关；烹调师和大厨是从香港、广东高薪聘请的；对于高档菜肴的出品，香港大厨都亲自把关。顶级的厨师运用上好的选料，烹饪出的鲍鱼更让人无可挑剔，入口感觉鲍鱼味浓、汁液浓郁不咸，轻嚼时还生出一种软糯沾牙、芬芳留齿余香犹在且历久不散的奇妙感觉，真可谓是一绝。餐厅最近还推出了堂做海鲜，各式海鲜任由挑选，而大厨就在你的面前为你现场烹饪，既饱了口福也饱了眼福。

装修后餐厅还对菜式做了调整，更新了原有的粤菜，添加了一些较为流行的粤菜，如法式鹅肝酥、甜粟米都是餐厅的热门菜。做法新颖美观、味道独特。法式鹅肝酥用了上好的鹅肝粒，加上春卷皮、香芹、马蹄和红萝卜，让整道菜看起来色彩艳丽。鲜嫩的鹅肝入口即化还夹带着香芹的清香，美味无比。要是你喜欢吃珊瑚蚌，那么就一定要尝尝这里的甜粟米，由猪肚尖、珊瑚蚌配以西兰花烹饪而成，独特的搭配给这道菜带来了独特的口味。

吃鲍鱼、鱼翅这是一种奢华的享受，而奢华的美食当然要搭配奢华的服务。曾经听一位朋友这样评价，在皇庭吃饭，享受的就是不一般的服务。看来皇庭鲍翅馆的服务确实了得，若是不信，不如赶紧去亲身感受一下。



热烈祝贺皇庭鲍翅馆隆重开张!

地址:体育场路 221 号浙江国际大酒店 3 楼 订坐电话:0571-85770091

独享 西湖全景 的阳台
——翡翠咖啡吧

中秋烧烤之夜正在进行中.....

坐拥西湖全景，
享受天堂闲适。
身处翡翠之境，
盈樽品茗邀月，
体会永远不变的情愫！

地址: 杭州市南山路清波街109号(五洋假日酒店)
订座电话: 0571-87655678-2222 \ 0571-85925480

五洋假日酒店 [9楼]
翡翠·咖啡吧

翡翠吧抵用券
10元