



拨打 114 预定以下饭店, 享受餐饮优惠

### 杭州

- 新开元大酒店解放店**  
家常菜 9.5 折, 其余不打折, 团队也不打折。
- 红泥砂锅大酒店**  
8.8 折, 酒水、海鲜、香烟、燕鲍翅珍品除外。
- 张生记饭店**  
9 折, 酒水、海鲜、香烟除外。
- 乾隆舫**  
8.8 折, 酒水、海鲜、香烟、特色菜除外。
- 钱王美庐**  
8.8 折, 酒水、海鲜、香烟、燕鲍翅除外。
- 名人名家餐饮管理有限公司 旺角浙浙会酒楼**  
家常菜 9 折。
- 杭州杨公堤饮湖上酒店有限公司**  
9 折, 酒水、海鲜、香烟、燕鲍翅、特价菜除外。
- 翡冷翠民庐**  
9 折, 酒水、海鲜、精品、烟草、节假日套餐除外。
- 杭州元绿回转寿司饮食有限公司**  
全场 9 折, 特价品除外。
- 高地春天时尚茶馆**  
台湾菜、养生菜 9.5 折, 茶、烟酒除外。

### 宁波

- 新一海鲜楼**  
8.5 折(除海鲜、酒水外)
- 宁波四季瑞丽酒店管理有限公司**  
9 折(折扣不含烟酒、海鲜、燕鲍翅)
- 宁波市海曙汉通中央花园酒店有限公司**  
8.5 折(燕鲍翅、海鲜、特价菜、酒、香烟除外)
- 宁波钻石庭园餐厅有限公司**  
9 折(除海鲜、酒水、烟、特价菜、燕鲍翅除外)
- 宁波大酒店有限责任公司**  
9 折(海鲜、酒水、香烟(婚宴、会议)除外)
- 中信宁波国际大酒店**  
9 折(烟、酒除外)
- 宁波城市阳光餐饮娱乐发展有限公司**  
8 折(酒水、饮料、烟特价菜除外)
- 宁波市江东新倍司大酒店(倍司二店)**  
8.8 折(酒水、海鲜、特价菜除外)
- 宁波江北紫藤庐餐饮有限公司**  
8.8 折(烟酒、海鲜、燕鲍翅除外)
- 宁波富邦大酒店有限责任公司**  
8.5 折(烟酒、海鲜、燕鲍翅除外)

### 温州

- 广乐园月光水岸主题餐厅**  
9.5 折送水果
- 莲池三分天下毋米粥美食楼**  
9 折(海鲜、烟、酒除外)
- 温州市鹿城区广化宏景美食园**  
9.5 折(烟酒除外)
- 时代广场偶爱咖啡**  
9 折优惠(烟酒除外)
- 温州华尔顿大酒店**  
9.5 折(烟酒、海鲜除外)
- 维多利亚大酒店[卡]**  
中午 9 折(燕鲍翅、烟酒、大型婚宴、宴会不享受此优惠); 晚上无折扣, 送水果
- 巴山食林(巴山水煮鱼馆)**  
8.8 折(烟酒除外)
- 一窝鸡**  
火锅 8.5 折, 中餐 8.8 折(便餐除外)
- 拉芳舍咖啡厅**  
8.8 折(不包括酒水、烟)
- 韩国藏香阁香骨钙馆**  
8.8 折, 生日凭身份证或复印件 8 折

更多优惠信息, 请拨打 114 号码百事通查询



# 去杭州顶级餐厅 找豪华年夜菜样本

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / V3 视觉摄影工作室 李端豪

路过那些昂贵的会所和尊贵餐厅, 你兴许会心生好奇, 也或者会心存幻想, 哪天把里边的美味都吃遍是多享受的事情! 通常顶级的餐厅并不是每个人都能有机会踏入, 也正因为如此人们总是对它抱着莫大的兴趣, 不过最大的兴趣不在于它有多贵, 而是它到底是因为什么这么贵? 如果天天吃奢华大餐, 必定了无生趣, 浅尝即止是最好的办法, 那么就趁着新年好好奢华一下。《城市假日》带你去杭州的顶级餐厅探探最豪华的菜, 你可以跟着这些大厨学几招, 有了其中一道菜, 今年除夕你完全就可以在家搞定最有面子的大餐。



## 在西湖一号能吃到的中华宝鼎

“材料是山海八珍, 盛器是有矿物质的玉鼎”

**地点:** 西湖一号  
**价格:** 3888 元 - 19999 元  
**大厨:** 陈振东  
**尊贵级别:** \*\*\*\*\*  
**难度:** \*\*\*\*

去年, 西湖一号的老板砸下血本登陆杭州最为昂贵的黄金地段, 就为的是能在这里的露天藤椅上泡一杯西湖龙井, 望一眼烟雨朦胧的西湖。这里是杭城新兴的时尚会所之代表, 大门正对西湖, 装修时尚却略带中式传统。如果说, 你肯花几十万上这人会, 你完全可以享受到在家的感觉, 因为这个名为西湖一号的地方, 有点私家住宅的意思, 尤其是二楼的露台, 坐在那吃饭, 一边是静寂朦胧的西湖, 一边是时尚潮流的名品街, 绝对是两个同样美丽的世界。

值得一提的是这里的墙面是丝绸贴面的, 摸着那墙都是充满江南味的触感。老板私藏着价值 5.8 万的 70 年产红酒。不过这里最出名的还是这个中华宝鼎, 一份 3888 元到 19999 元不等。最贵的那一鼎, 用的是日本极品鲍和天九翅。因为它珍贵, 工序复杂, 一般上桌是用一个玉鼎装着, 使用的是一整块大青石雕刻而成, 相传古代只在帝王登基宴请时, 一品大臣才能使用到鼎。拿好听的话说, 就是豪华气派, 尽显王者风范。

据说, 用于盛装这些美味的石锅选用了高原火山岩雕刻而成, 在烹制时石锅中含有大量的矿物质渗入菜中, 这营养价值也注定了这样吓人的价格。这道菜是中国著名的烹饪大师李启贵创造的宫廷菜, 杭州只有这里能吃到。

**主要原料:** 山海八珍(野生羊肚菌、松茸菌、猴头菌、竹笙、鹿唇等)和海八珍(鲍鱼、鱼翅、裙边、辽参、鱼肚、对虾等)

**过程:**  
1、用三年以上的老鸡、猪骨, 加上各种调味料精心熬制八小时以上。  
2、将山海八珍放入汤料中煮熟即可。

**大厨有话说:**  
这道菜并不适合在家里制作, 因为工艺极其复杂, 但是完全可以按照这样的简单步骤, 熬一个简单的汤再加些菌菇和海鲜, 也能做出非常鲜美的味道。这其中的关键是汤料必须精细熬制, 加入的料必须新鲜上等。