



情人节,吃的就是情调 七夕杭城约会餐厅推荐

一年一度的七夕又要来临了,在这个被誉为情人节的日子里,你是否已经准备好了一场浪漫的约会,等待着为相恋的人创造难忘的一天又或是向心仪已久的她/他进行你期待已久的告白?好吧,不管怎样,为了助你一臂之力,小编可要使出浑身力气向你推荐杭城那些浪漫风情的餐馆了。

第一站:翡翠翠

店铺介绍:杭州翡翠翠·民庐餐厅的名字来自徐志摩的名作《翡翠翠的一夜》,而其中的诗句“我的灵魂就像是火砖上的”则恰到好处地体现出餐厅意境。这是一座民国(1939年)别墅改建的餐厅,知名设计师保留了原有灰墙红窗的建筑外观基础,在装修上体现的却是意大利“翡翠翠”特色。红色玻璃窗、银质餐具、错纹墙壁、200多幅黑白古典照片,深沉而内敛,时尚中兼顾婉约,如一座古堡,诠释出时尚杭州与厚重历史的完美结合,陶醉其中亦是一种心境……穿过火红玻璃格子的长廊,进入餐厅,红烛摇曳的光影投射于灰色墙体;轻柔淡雅的背景音乐萦绕耳边,内心便涌起一丝温暖。休息厅有宽敞的沙发围绕、有涓涓细流,也有郁郁葱葱的绿色植物,惬意无比。闹市中的静地,如此静谧的陈设,可以迅速让心情恢复宁静,在怀旧中的氛围中体会时尚。“健康时尚,品味生活”,这就是西湖边的餐厅——翡翠翠·民庐餐厅。

地址:长生路35号(东坡路口)

“奥运婚庆”推动格兰仕微波炉“BM宝马”热销

在今年的“奥运婚庆”高峰中,“80后”新人比重颇高,成为这个队伍中最强大的消费“主力军”。在他们看来,同样是微波炉,同样是燃气灶,然而不同品牌、不同系列产品之间却有不同。笔者了解到,在“80后”的家电消费中,除了强调实用外,更注重设计和装饰功能,讲究各类家电的协调与搭配。

所以,他们购买微波炉等厨房电器时,往往要考虑搭配新房子的整体风格,对功能和外观都要精挑细选,燃气灶要进风效果好、一体成型结构的;微波炉也需要平板外观,功能要全能化操作的,这样整个厨房看起来才有舒服,做饭的心

情都会好很多,这些需求直接加快了高端微波炉成为市场的主流。

格兰仕微波炉新品BM,也被称为“宝马”,无边双镜面设计给消费者带来了极大的便利。BM微波炉V极光波除了由内而外均匀加热外,蒸汽产生的速度也远快于普通微波炉。专业人士认为,在当前敞开式厨房逐渐被都市家庭推崇后,厨房油烟与粉尘使得微波炉的清洁成为不小的问题,格兰仕“BM宝马”这种独特的优势使得家庭清洁变得更加轻松,而且其高科技杠杆式手按门,更让外观一体成型,开关门声音清脆,与宝马车门设计灵感如出一辙。

标志建筑:西湖时代广场、华侨饭店

口碑卡:9.0折(烟酒、河海鲜、燕鲍翅除外;不与其他活动同时享受)

雅虎口碑网友推荐:翡翠翠·红酒雪梨、韩风铁板、蟹黄金蛋卷、芒果西米露、果汁牛腩、香浸白螺片、蜜汁炬鮰鱼、家宴回鱼

雅虎口碑食探点评:如果说为七夕选个两个人吃饭的地方,我一定要选这里的,虽然很多人说服务态度不是很好,味道也一般,但是两个人,情人节,绝对不是去吃东西的哦。情调啊情调,翡翠翠的情调读名字就读出来啦,再加上徐志摩的诗句,本身就已经够小资了。她的屋瓦,她的红窗,仿若一个大家闺秀的女子,不去亲近芳泽都舍不得……

想象一下和男朋友在这样的屋子里吃饭,就很幸福了……甜蜜的……请人家也都有套餐的,红酒啊甜点都包括,大概也就二三百元左右,还不错!喝点红酒,微醉的姿态,最是撩人……

第二站:玲珑小镇

店铺介绍:玲珑小镇作为一家新开的迷你型主题餐厅,闻名前去的人络绎不绝。知名设计师七个月的精心设计,成就了玲珑小镇如今的婉妙容颜。进门首先的感觉就是时尚:墙壁全部以素雅的白色墙砖砌成,简洁明朗,不带一丝一毫的杂色,稍微点缀一点古雅的字画,古典与现代在这里没有疏离感,只有浑然天成的和谐。最妙的地方在于卡座与卡座之间,不是包厢式的隔断,也不是大厅式的袒露,用洁白的墙壁隔开,而墙砖交错重叠留有一部分空隙,隔与不隔,吃饭的时候有半遮半掩之妙。南山路琼楼玉宇,容易让人有心灵的距离,玲珑小镇不仅仅要在南山路上增加一处别致的景观,也想带给人们更加人性化、更具亲和力的饮食文化。“幽雅的小镇氛围”是玲珑小镇的目标,让人舒畅的叮叮咚咚的流泉,轻轻浅浅的足印,幽幽甜甜的酣梦,是一种属于童年和梦幻般的温馨味道;空间的隔与不隔也是人性化的体现之一,让人有充分的私密空间,但是又不至于与世隔绝,充分体贴现代人的心理感受;比卧室还干净的卫生间,梳子和剃须刀不经意地点缀就显现出主人的人情味来了。

地址:南山路198号

口碑卡:9.5折(海鲜、酒水、甜品除外)

雅虎口碑网友推荐:菠萝油条虾、三杯鸡、榴莲酥、红豆牛奶刨冰、油淋鲈鱼、花生沙冰、芒果沙冰、螃蟹豆腐、蟹粉豆腐、杨枝甘露

雅虎口碑食探点评:在一个浪漫的星期六和LG约好去玲珑小镇的,位子定满,地方不大,吃客却很多,是那边的特色。

一楼是吧台的感觉,我从小小楼梯直上,有个古典的鸟笼,鸟儿不时发出清脆叫声。

二楼也是一个不大的空间,一边是靠窗的大桌子,可容纳较多客人就餐,另一边是2人餐桌。桌子特别,餐垫特别,摆设特别。

两人菜谱:三杯鸡:味道甜鲜,肉质滑嫩,回味无穷唇齿留香。鸡汤娃娃菜:汤汁鲜美,菌类营养,美中不足菜有点老。菠萝油条虾:菜式新颖,烹法独特,酸酸甜甜女生最爱。花生沙冰:花生与冰的完美融合,刨冰是无法做到的。现榨西瓜一扎:两个人嫌多了,价格也不便宜。菜量不大,但味道很好。环境幽雅,情侣约会佳地!

第三站: 西街采蝶轩(上城店)

店铺介绍:做的是新概念上海菜。卖相好,有着江南菜一贯的精致;口味不如杭州菜清淡,酸酸甜甜的,但感觉也不错。环境很浪漫,摆设等细节处可见细腻、用心,很有上海小资的情调。门口还有露天位。消费蛮高的,去之前可要考慮一下自己的荷包。

地址:南山路173号

标志建筑:大华饭店

口碑卡:8.5折(中餐8.5折、晚餐9折、海鲜、酒水除外,电话预订中餐全场8.5折)

雅虎口碑网友推荐:芒果虾仁色拉、红烧肉、咖喱蟹粉滑豆腐、密制红烧肉、鳕鱼茄子、鲥鱼、绿茶布丁、褒汤、鸡煲翅、纸锅蟹粉豆腐、四喜考夫、干锅田鸡

雅虎口碑食探点评:环境很好,味道不错,就是菜量比较小,价格比较高。和老婆经常光顾打打牙祭的地方。推荐菜:密制红烧肉,真的是密制,味道很特殊,香得不得了。四喜考夫,吃过这个考夫的,没有一个说不好吃。糟八仙,喜欢这个口味的可以点来吃,不错。冷菜鹅肝,98一份的冷菜,不好吃对不起这个价格啊,很细嫩很滑,听服务员说是法国空运来的,用牛奶泡制24小时才给客人吃,不管是不是真的,反正很好吃就是了。鸡煲翅,288一小煲,够吃五碗的,还算可以,人多也别点大煲的,这种煲最合算。花雕蒸蟹,口味比较独特,我老婆喜欢。

