



浪漫美食只一味:甜蜜

文并摄 / 本报记者 徐秀秀

有人说情人节是情人劫,因为那一天所有的商家都打出了情人节的旗号,什么甜蜜之旅浪漫之夜,总之要你实实在在的爱情这件事情上,尽情地掏腰包。不过放心吧,今年杭州城的饭店们并没有提价,大多数和去年维持了同样的标准,并且店家们都在美食上下足了工夫,大可不必在这个时候摆阔气,其实吃到好吃的才能让你们最高兴。据说人气旺的饭店现在去定情人节套餐早就已经没有位置了,那么我们为你找找既好吃又浪漫的地方。

花费 318 元 / 位 堪称最用心的情人节美味, 黑菌鹅肝配香茅饭

金玲珑,这间被众人熟悉的东南亚木屋子,许多人去了又去是因为他亲切,似乎这家店开得越久就越充满了灵气。木雕的门窗隔间,委婉的东南亚风格。今年的情人节店家用心得不得了,为你在这一天准备了套餐,什么香肠鱼饼配酸椰菜,什么鱼子酱芙蓉扒蟹钳,平时你肯定没听说过,厨师长老早就开始精心打造这份精制的情人节菜单了。所以说,错过了这一天,你就再也吃不到这些特别打造的美味了。

最值得一说的是其中的那一道黑菌鹅肝配香茅饭,专门从东南亚运来的香

茅配上那入口即化的黑菌煎鹅肝,香味实在难挡,早已经入侵你的内心,底下是泰国香米做的饭,伴着酥软的鹅肝油滋滋的,嚼着嚼着还有香茅的香气,因为分量也少,很容易就把它给消灭了。价格是比去年贵了些,但是这其中个个都是真材实料的,比如南非干鲍扣活海参,金勾翅浸虾球,连汤都是灵芝石斛炖野鸭。这么想来 300 多元的价格也并不虚。

花费 166 元 / 位 在西湖边吃深海鳕鱼

西湖边新开的店不多,但是前阵子金融风暴闹得沸沸扬扬的时候,有人鼓足了勇气在西湖边开出了一家 700 方的情调餐厅,就在新开的橘子酒店楼下,轻盈的“火之艺”三个字一看就是适合情侣的去处。老板不过是个 30 岁不到的小伙子,估计也是为了实现自己内心的一点点浪漫开的这家店。于是你便可以在这里傍着西湖吃情调餐了。你可以吃到中餐的人味,又能享受到西餐的典雅。

老板很用心地找了银鳕鱼做为情人节的主打,用的是特殊的调味汁煎的,先不说这味道,光看着这装盘就已经是别有一番心意了,棕叶环绕点缀着红黑鱼子的鳕鱼,就像是一份精心装扮的礼物,掀开来,扑鼻的香。一戳筷子,丝丝分明雪白如玉的鳕鱼映入眼帘,细细品着,鲜香带甜。

花费 158 元 / 位 最浪漫的地理位置, 最正宗的台湾味道

玲珑小镇一眨眼就在杭州开了有五六年了,老板娘是小百花

越剧演员陈艺,依然美丽动人,就好比是这里的一张活招牌。玲珑小镇比起金玲珑来活泼轻巧得多,不过一样的都透着玲珑的灵气,很适合西湖边的一方水土。老板娘很实在,说了情人节只要过了最低消费就行,反正菜单不变菜价不变。

许多人是冲着三杯鸡去的,一杯麻油一杯酱油一杯台湾米酒,还有真的只有台湾才能找到的九层塔(一种香料)。所以来这里吃饭的台湾人都说这三杯鸡地道。还有只有这家餐厅可以吃到的菠萝油条虾也是充满了趣味,最要紧的是餐后甜点也都是这里的招牌,刨冰做得很细腻呢。

花费约 180 / 位 情趣就在于 抬头看见窗外的一对松鼠

新开的鸟语花香在保俶路上显得有些许低调,如果说它情调吧,还真没那么妩媚,但是颇有些情趣。楼上的小阁间很适合两三对情侣聚餐,当然你也可以选择两个人共处一室,如果傍晚早去那坐定,透过落地玻璃窗隔壁就是那保俶山下的一片美景。有意思的是,你抬头还能偶尔看见窗外枝头上那一对对松鼠,一副打情骂俏的状态。

这里不用吃什么烛光晚餐,你可以点一份鲜虾辽参燕窝粥,完全就可以满足了女孩子的虚荣心了,营养不失豪华。这里的点心很有名,融融雪山包就像是暖融融的催化剂一样,甜酥酥的,好象甜蜜蜜的爱情也被这雪白无暇的包子包裹了。

【推荐美味】

精致厚重之酒店滋味

索菲特法式风情情人节套餐

会所酒廊奢华西式套餐,并特别赠送法式香槟及情人节浪漫礼物。

价格:1188 元 / 对

Art 6 西餐厅

西式自助大餐,让您的情人节拥有与众不同的法式体验。

价格:888 元 / 对

(以上每位女宾均可获赠价值人民币 320 元法国兰蔻彩妆礼盒一份)

湖滨 28 餐厅

价格:1288 元 / 对(加收 15%服务费)

凯悦咖啡厅

价格:688 元 / 位(加收 15%服务费)

凯悦晚露酒吧

价格:340 元 / 对(包含两杯香槟及巧克力喷泉)

不小资不情调之咖啡店

菲比咖啡

“浪漫情侣”套餐,包含法式芝士大虾、西冷牛排搭配浓郁的卡布其诺咖啡,鲜甜的粟米忌廉汤配蒜蓉吐司,醉人的红酒与华尔道夫沙律撞击味蕾,另外还有巧克力麦片乳酪和黑森林蛋糕。

价格:258 元 / 两位

“玫瑰情侣”套餐,除了菲比招牌的玫瑰三文鱼沙律外,特色的菌菇白汁煎鳕鱼和意式名点提拉米苏,以及搭配的精致小吃、饮品、主食等。

价格:328 元 / 两位

味雅咖啡

情人节套餐 198 元 / 位,256 元 / 两位
附赠澳洲葡萄酒或卡布奇诺咖啡一杯

世外桃园之西餐厅

亚当娜花园西餐厅

A 终成眷属 668 元 / 两位

法国红酒一支(375ml 装)、法式鹅肝配红酒汁 2 份、爱情海蔬菜汤 2 份、碳烤奶饲小牛肉、土豆 1 份、香煎海鲈鱼配罗勒、野菌 1 份、提拉米苏 1 份

B 情牵一世 588 / 两位

意大利红酒一支(375ml 装)、凯撒沙拉配帕尔玛火腿 2 份、香茅南瓜汤 2 份、香烤小羊肉、小萝卜 1 份、美式焗大虾,澳洲带子配香橙汁 1 份、提拉米苏 1 份

社区“百科全书”

我们鼎鼎有名的社区百科全书可不是书,她是个人,社区名人王大姐。在住户眼里,邻居王大姐是个家庭“全能手”,生活窍门问题,她说起来可是条条是道。

王大姐为了节水,用洗衣水拖地板、冲厕所;洗涤前用洗衣粉浸泡衣物以减少漂洗次数;夏日用空调冷凝水擦抹布;巧利用生活物品,买菜自带菜篮,上超市购物不用塑料袋,装垃圾则用废报纸。

热情的王大姐还常向外人传授节能技巧,所以,大家亲切的叫她“全能手”。她教邻居:以前用电饭锅做饭,虽然米饭蒸熟后会自动断电,但当锅内温度下降到 70℃ 以下时,电饭锅又会自动通电。为省电,米饭快熟时就要拔掉电源,如果时间没有掌握好,口感难以保证。现在用微波炉做饭,尤其是格兰仕中国红系列光波微波炉,带有家庭美食菜单,选择方

便,操作自如,用来烧菜、做饭、炖汤、烤肉、热早餐面包,样样都可以轻松解决,而且王大姐还摸索出了“微波炉省钱经”:由于微波炉工作效率特“快”,以一家三口正常的饮食份量来计算,做好一顿饭一般在半小时内,一日三餐约 1 小时足够。微波炉功率约为 800 瓦,按正常功率计,开机 1 小时耗电 0.8 度,一般城市电价为 0.49 元 / 度,那么电费为 0.392 元,月需电费只要 11.76 元,可见使用微波炉既省时又省钱。

更多资讯:www.galanz.com.cn
全国售后热线:4008-300-333

