

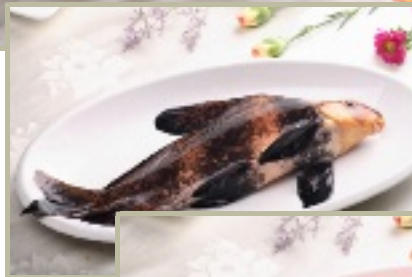


紫云阁餐厅

杭城最具特色的秘制野鱼 给您不一样的味觉体验



狗鱼



胭脂鱼



田鱼

溪鱼山鱼野生鱼,条条好鱼;清蒸剁椒农家烧,样样好吃!
紫云阁餐厅经营的野生淡水鱼有狗鱼、胭脂鱼、太阳鱼、月亮鱼、白条鱼、田鱼等30种多鱼。这里的鱼源于大自然的风味,喝的是山泉水,绿色有机,肉质鲜嫩,毫无泥味,蛋白质含量高,是饕餮一族的至爱。每种鱼的做法、营养及功效都各有千秋,吃法上可以选择清蒸、剁椒、土烧或家烧,紫云阁餐厅厨师长的招牌做法加上“神奥”的调料,口味更独特——鱼肉细嫩柔滑,汤汁鲜美香溢,回味无穷哦!

大厨推荐美味鱼

狗鱼(118元/斤)

狗鱼性情凶猛,每小时能游8公里以上,以其矫健的行动袭击其它鱼类而“著称”。狗鱼生活于较寒冷地带的缓流、河汊、湖泊和水库中,肉质细嫩洁白,刺少,味道鲜美。

胭脂鱼(128元/斤)

胭脂鱼是亚洲的特有野生鱼类,只产在长江和闽江水系中,喜群集在水流较缓的砾石之间生活。胭脂鱼的吻端至尾基有一条胭脂红色的宽纵带,唇颇厚,无硬刺,多为细小刺,富肉质。

太阳鱼(58元/斤)

太阳鱼原产北美,拥有格外出众的色彩,它们对水质环境较为敏感。该鱼肉质鲜美,营养丰富,据分析,其含粗蛋白18.8%,粗脂肪1.15%,其干物中17种氨基酸的含量高达17.68%,并富含钙、铁、磷、钠、钾等多种微量元素,是水产滋补食品。

种微量元素,是水产滋补食品。

月亮鱼(68元/斤)

月亮鱼体薄而特别高亮,呈银白色,长约20公分,有“鱼中珍品”之称。其营养丰富、肉质细嫩、味道鲜美,少刺,有增强体质、抗衰老和防癌的作用,还能促进愈合伤口。

田鱼(78元/斤)

田鱼生长水稻田里,鳞如鲟鱼,色若金鱼,能以腹贴泥,用两个胸鳍在田面自如“爬行”,迄今已有一千七百多年的历史。田鱼还属药用鱼类,它的肉有利尿、消肿等功效,其色、香、味俱佳,向为待客之佳肴。

七月学子谢师恩 金榜题名喜庆时

紫云阁餐厅特推出各种档次的特价“谢师宴”、“金榜题名宴”、“前程似锦宴”、“同学聚会宴”等,应届毕业生持准考证在餐厅预订包厢可享受九折优惠,并赠送鲜花一束(300元/桌起订)。

【链接】

紫云阁餐厅坐落于环城北路上的云天·财富中心·酒店式公寓内,分一、二两层,闹中取静,总营业面积1000余平方米,舒适餐位300余座。餐厅设计一楼为大厅,宽敞明亮,用餐环境舒适。二楼设计新颖独特,内设团体用餐所需的包厢,环境私密、幽雅,适合举办公司聚餐、朋友聚会,同时还设有适合情侣约会、商务洽谈的卡座,舒适别致。

餐厅地址:
环城北路75号,头营巷22号
(财富中心酒店式公寓1-2楼)
订餐电话:85099088

