

北京美食

京城自带浪漫属性的餐厅 你知道吗

约会带上喜欢的TA去哪里吃饭是不是成了你现在最头疼的问题?俗话说抓住一个人的心,就要先抓住TA的胃。而在环境好的餐厅吃饭更是多了缕浪漫气息。下面,小编为大家介绍几家京城环境好、口味棒且自带浪漫属性的餐厅。



Restaurant Y

位于三里屯太古里的一家高颜值餐厅,白天阳光通透,晚上灯火通明,服务周到热情。店内菜品主打地中海风格,创意又不失美味。

首先说说餐前面包海盐牛角包,面包表层的盐粒和黄油面包的酥香相得益彰,搭配蒜香调味酱,层次丰富美味;招牌菜Y先生烤鸡,先用中式方法卤制入味,再用西式方法进行烤制,肉味香浓爽滑,鸡皮弹糯,如果喜欢吃辣,那么搭配上红辣椒酱一起,味道更佳;甜品莓果酸奶碗,绵密清爽,还有各种的水果坚果,酸奶的清爽和水果、坚果的香甜混合在一起,恰到好处。店内更多美食如三文鱼牛油果饭、黑山猪肉酥皮卷、鸡汁双层土豆泥等值得一试。

地址:三里屯太古里北区

N8号楼2层

The View 3912

位于国贸地区39层高的法国餐厅——听着就很高大上,环境是古典的欧式风格,小而美,很是安静。晚上坐在靠窗的地方可以欣赏整个国贸的夜景,浪漫温馨。

菜品有古巴雪茄鹅肝,雪茄香脆,鹅肝不腻,很是美味;香煎比目鱼,鱼肉鲜嫩,搭配奶油酱汁,口感丰富;低温烟熏小牛排,牛肉汁水充盈,鲜嫩软烂。除此之外,还有沙拉、海鲜、甜品等美食。

地址:建国路88号SOHO现代城A座

TIAGO SELECT

是一家充满浪漫气息的西

餐厅,灯光永远处于让人舒适的程度。

菜品上,喜欢吃披萨的可以尝尝这里的松露蘑菇帕尔马火腿披萨,薄饼披萨,味道绵软可口,奶油味恰到好处,加上松露的味道,很值得尝试。

还有这里的波士顿龙虾饭,看着好大的一只龙虾,就觉得很值有没有?波士顿龙虾,虾肉紧致Q弹,整个海鲜饭海鲜味道浓郁,虾肉搭配牡蛎,爱好海鲜的人一定不能错过。

地址:西单大悦城购物中心6层

漫火锅

虽然是火锅,就是那种一上来就是一大桌子菜,看上去特壮观的那种,但是这里的餐具、摆放等等都很到位,没有那种常见

的粗犷豪放,反而很精致。

来一锅鱼汤锅底,然后菌菇、蔬菜,营养美味健康,手切鲜牛羊肉,片大厚实,肉质细嫩。

关键是,看着一锅咕嘟咕嘟的汤,就会特别特别温暖。

地址:王府井大街255号北京百货大楼6楼

绚味

这里是西班牙风味的墨西哥餐厅——没错,看看他们的菜品就知道了,有西班牙的风味美食,也有墨西哥的特色菜品。

店里的西班牙大虾海鲜烩饭,看看就觉得性价比挺高的。通红的大虾个头真不小,看起来就很有食欲。搭配其他海鲜一起,更是内容丰富。感觉应该是海鲜和米饭一起煮过,所以米饭也有了海鲜的味

道,使人食欲大增。

地址:王府井大街138号北京APM6层

峇峇娘马来西亚餐厅

顾名思义,是一家清新可人的马来西亚餐厅。味道正宗,价格便宜,环境又好,是一家性价比较高的餐厅。

招牌的肉骨茶,有大片的排骨,带着微微的甜味,略有些药草的香气,据说是当地的特色美食,不但香浓味美,而且具有温补保健的作用;五香肉卷,外皮酥脆,里面配有肉馅、玉米、香菇等食材,口感鲜嫩,使人食欲大增;娘惹炸鸡、咖喱鸡、炸春卷和菠萝炒饭也是出场次数相当多的菜品。

地址:阜安东路望京SOHO塔1二层

(北京旅游网)

食尚厨房

巴沙鱼排



主料:巴沙鱼柳300克,面包糠30克,面粉20克,鸡蛋1个

辅料:酸甜酱、欧芹、大蒜粉、黑胡椒、盐、柠檬汁、橄榄油、蜂蜜均适量

做法:1.巴沙鱼柳解冻,洗净

沥干水分,加入柠檬汁、盐和黑胡椒粉腌制;2.取出腌制好的巴沙鱼柳,裹上薄薄一层面粉;3.鸡蛋打散成蛋液,巴沙鱼柳裹上鸡蛋液;4.将面包糠、欧芹碎、大蒜粉、少许橄榄油混合均匀,制作香酥料,裹在巴沙鱼柳上;5.烤盘铺上锡纸,刷上一层橄榄油防粘,放上巴沙鱼柳,刷上一层蜂蜜;6.烤箱预热

190度,烤制20分钟即可。

烹饪技巧:1.巴沙鱼无骨无刺,最适合用来做鱼排;2.蘸面包糠时用手拍拍可多蘸些,油温不要太高,否则容易炸糊,趁热蘸点番茄酱吃,味道更好。

短讯

京城老字号餐厅 新春礼盒开售

本报讯 距离春节还有一个多月,京城各大老字号推出的新春礼盒预订量迅速攀升,节日气氛渐浓。

同春园饭店推出了从200多元至500多元包含干烧黄鱼、带

鱼、酱货等各种“大菜”的半成品新年礼盒;同和居月坛店推出了适合三五口人食用的三款包含不同菜品的半成品套餐,价格从400多元到900多元;同和居什刹海店

推出了488元和788元两款半成品套餐。庆丰包子铺的新年礼盒包含京八件、小包点、翠花酸菜、酱鸡腿等酱货,消费者可自由搭配,且线上线下同时开售。