

北京美食

景观餐厅 观赏美食两不误

在北京,如果您已经错过了风景,那您一定别错过了美食!因为北京的美食那可真是太多了。请下载这份吃货宝典——北京美食攻略之一:景观餐厅。

北京有很多霸气的景观,或安静或喧闹,它们点缀着古老的京城,承载着北京的历史和时尚。在绝美的自然景观里品尝美食,岂不美哉?今天就跟随小编去这些景观餐厅里饱口腹之欲、赏惊艳美景吧!

四合轩西餐厅

目标:故宫

菜肴:餐厅主营法国菜,推荐鹅肝酱、焦糖配菠萝;此外,香煎鲑鱼、盐焗海鲈鱼、牛肉挞挞也不错。

“错落年间,我许你一世欢颜。斑驳琉璃,我予你一生爱恋。”看过《失恋33天》的朋友大多记得电影里那个能看见故宫的餐厅。倚窗而坐,伴着红墙斗角,品味珍馐,时间在不经意间流转。

前门M餐厅

目标:前门

菜肴:米氏蛋白饼是招牌甜品,烟熏三文鱼味道很正,牛舌、牛排、烤乳猪也是不少吃货力推菜品。

“前门楼子九丈九”,是历代皇帝的“龙车专用道”。这家餐厅拥有任何设计师都设计不出的最独特景致:正阳门、前门大街、毛主席纪

念堂、天安门、景山……中轴线上的标志性建筑在这里一览无余。

乙十六御膳堂

目标:北海

菜肴:经营官府菜,贵妃虾、佛跳墙等是招牌菜品。

乙十六餐厅设在北海琼岛,白塔脚下,装潢金碧辉煌,颇有点晃眼,在餐厅用餐可与白塔零距离接触。

皇家驿栈酒店食餐厅

目标:景山

菜肴:新派创意菜,菜品精致小巧,如:御品香鲑鱼、香芒咖喱醉甜虾。

景山,原本是明成祖朱棣兴建紫禁城时,取风水说法“靠山”之意而修。虽山不可靠,但今日登上餐厅顶层露台,景山、白塔、故宫等景色尽收眼底,沐浴着夕阳的余辉,无尽遐思,神思渺渺。

北京亮餐厅

目标:国贸

菜肴:海鲜拼盘、餐前面包、土豆泥、牛排,菜品性价比不太高,吃的是特色和格调。



“待我君临天下,许你一世繁华。”曾经的北京最高餐厅,如今仍是国贸最佳的视点。从这里俯瞰长安街,横贯东西,车流如注;眺望CBD、央视大楼挺拔耸立,气势雄浑。这巨大的太空舱漂浮在国贸的上空,你看不看它,它都在看你……

小王府餐厅

目标:什刹海

菜肴:秘制羊排、飘香排骨等北京菜,自然可口,浓淡相宜。

什刹海是为数不多的保存完好的景观之一。小王府餐厅在荷花市场附近,独揽宽阔的湖面,狭长的阳光房明媚清新,没有雕梁画栋和有琼楼玉宇,只有一脉荷香两岸风,坐在濒水临窗的餐桌前,让人胃口大开。

直樹怀石料理 Naoki

目标:颐和园

菜肴:照烧鸡、龙虾羹、火叶

牛排,日本料理部分只有套餐。

清代皇帝每年要在颐和园呆6~10个月,从某种意义上来说,颐和园才是皇帝真正的家。直樹怀石料理 Naoki 是一位日本主厨开创的法式日料餐厅。当你坐在室内,推开整扇落地窗,院中春色尽收眼底;坐于园中水池旁,可在品尝佳肴的同时感受这里透气的的环境。

无名餐厅

目标:鼓楼

菜肴:香茅草烤鱼、菠萝饭、包烧豆腐、鲜菌鲈鱼等菜味道鲜美,各有特色。

“晨钟暮鼓”是旧时向人们告知早晚时间主要形式,现在虽听不到晨钟暮鼓的声音,但这样的景观足以让您浮想过去。绿植点缀,木桌、竹席、藤椅,无名餐厅有云南餐厅的舒适自由。可远眺巍峨的鼓楼,亦可近观四合院屋檐似海波澜起伏的景致。

红蕃茄楚珍舫

目标:鸟巢

菜肴:杜婆鸡、沙锅回鱼、热干面、排骨烂藕汤、砂锅鲫鱼等菜肴味道正宗,不吃辣的都会不此行。

白天,窗外巨大的鸟巢满满地充实着玻璃窗;入夜,鸟巢灯光如熊熊焰火,玻璃窗立即变身画壁。餐厅内古老的编钟、悠然的古筝、火凤凰、荆楚漆器,处处张扬着中式古典气息。

Migas Restaurant and Lounge

目标:三里屯

菜肴:黑鳕鱼沙拉
这家设计感十足的西班牙餐厅,无论是红黄蓝粉白的鲜亮配色,还是鸡蛋造型包间,都简约时髦而不乏幽默。顶层露台有五六百平米的面积,可360°全视野俯瞰整个三里屯。

(综合整理)

食尚厨房

秋葵虾仁蒸蛋



主料:鸡蛋3个、约120g、大虾4个、秋葵1根、温水150ml;

辅料:盐1g、生抽6g、陈醋2g、香油3g;

做法:1.大虾洗净去除虾线后剥皮、去头尾,用厨房纸巾吸干虾仁表面的水分后加盐抓匀腌制10分钟;2.奶锅加一锅水,水开后加一点点盐,放入洗净的秋葵焯水半分钟捞出冲凉后,将秋葵切片,越薄越好;3.把鸡蛋打匀,调入50度左右的凉白开(热水晾凉,最好不要

冷热水兑),搅打均匀;4.将打散的鸡蛋液过筛两次后分装进蒸蛋羹的小碗中,将虾仁放进鸡蛋液中;5.蒸锅大火烧开后转中小火,将蛋羹放进蒸锅,盖上盖子或者盖上保鲜膜,蒸15分钟左右至蛋羹表面凝固;6.待蛋羹表面凝固后取出,将秋葵和虾仁小心的码放在蛋羹顶部(可以轻微的晃一下容器,确定蛋羹中间凝固再放虾仁,要不然蛋羹会被虾仁的重量压塌影响卖相),盖上盖子再入蒸锅蒸5~6分钟至虾仁熟透即可关火;7.将生抽、陈醋、香油调匀,浇在蒸好的蛋羹表面即可食用。

亲子餐厅

在朝阳区望京街9号望京新城B区望京国际商业中心A座2层有一个乐滋妈妈,这家餐厅是一家以“娃的乐滋生活,我的欢乐时光”为理念的亲子餐厅,餐厅有四大块,亲子美食、儿童游乐、生日派对、活动沙龙。可以说这是一家专注于解放带娃的父母的餐厅。而且店内的环境也很不错,根据不同年龄的儿童会有搭配不同的营养餐,如果想要外出带娃吃饭是家不错的选择。



自助餐厅

第六季自助餐厅在甜水园北里16号楼甜水园图书市场一层南侧。这家自助餐厅,连新鲜的石斑鱼是现杀现吃,石斑鱼片下锅几秒就熟。涮好的鱼片白嫩嫩的,想象着就让你流哈喇子。

刺身的种类也非常多,三文鱼肥美,白色金枪鱼、鲷鱼和金鳞鱼之类的都超级新鲜。不仅海鲜超新鲜,居然还有别家吃不到的牦牛眼肉。生活在海拔三千米以上的青藏高原的牦牛,喝着冰川的雪水、吃着纯天然无污染的牧草,绝对比咱们普通的牛肉营养价值高多了。

还有各种平时很少见的食材,雷公菜、仙人掌果、芋花、竹虫、柴虫、油锥,连珍贵的松茸也有。