

北京美食

绚丽“女神节” 专享精致美食

春风和煦的三月,柔和悠扬,“女神节”到了,于是空气中又多了一份馥郁的香气。不少餐厅都推出“女神节”优惠活动,让女性们在这个特殊节日里享受礼遇,品味美食,宠爱自己。

Prego意大利餐厅

北京金融街威斯汀大酒店位于首都北京的中心地带——金融街,从酒店出发可以直接抵达北京的商业、娱乐和购物区。酒店拥有6间餐厅及酒吧,提供多种美食选择,是与家人朋友共享美味时光的时尚之选。别具一格的美食美酒,极富创意的餐饮概念,亲切热情的优质服务,带给食客难忘的用餐体验。

Prego意大利餐厅位于酒店一层。在这里,可以享受到地道的意大利美食和热烈的意大利风情,品味纯正的意大利家庭菜肴,感受亲切贴心的服务。餐厅墙壁上随处可见的意大利文字,夺人眼球的酒吧和葡萄酒陈列,开放式厨房以及地道现烤披萨和面包,都让食客流连忘返。

地址:西城区金融大街丙9号一层

味餐厅

味餐厅位于金融街威斯汀大酒店,往来的食客众多。在“女神节”期间,味餐厅特别提供秘制佛跳墙,将海参、扇贝、虾、菌类等汇聚到一起,加入高汤,文火煨制而成,成菜后软嫩柔润,浓郁荤香,又荤而不腻,味中有味。

地址:西城区金融大街丙9号一层

JW Kitchen西餐厅

JW Kitchen西餐厅位于北京粤财JW万豪酒店。万豪酒店地理位置得天独厚,遥望天安门、故宫和西单等多个名胜及繁华商业区。酒店共有3间不同风格的餐厅及1间酒廊,厨艺精湛的师傅们为宾客提供各式美食与美酒。

JW Kitchen西餐厅在3月8日推出“女神节”系列活动,悦己悦食,专属宠爱。餐厅精心准备了琳琅海鲜、日式刺身寿司、健康沙拉等精致美食,独特的健康果蔬吧,可按照个人喜好调制自己的健康饮品,让女士们从繁杂琐碎中跳脱出来,用美食好好犒赏自己。更为每位当日就餐的女士精心准备一份节日女神汤。

地址:西城区宣武门外大街18号

北京北辰洲际酒店

北京北辰洲际酒店紧邻奥运鸟巢和水立方,可便捷到达首都国际机场、长城、历史名胜古迹及众多商务区域。酒店毗邻奥林匹克森林公园,与亚洲规模最大的会展中心——国家会议中心相连。北京北辰洲际酒店外观设计堪称现代建筑设计的杰作。酒店拥有先进的会议设施,3间独特的餐厅及酒吧。酒店客房内拥有独一无二的景观,奥运观景客房内可饱览水立方瑰丽景象。北京北辰洲际酒店内的啡扬咖啡厅可提供全天零点与国际自助美饌;粤秀轩中餐厅可为宾客带来粤菜及其它中国特色菜肴;意秀意大利餐厅可让人品尝到多种意式经典美食及精选意大利葡萄酒;大堂吧内



提供回味无穷的茶饮及点心,让您品尝美酒,尽享快乐时光。

地址:朝阳区北辰西路8号院4号楼

新华联丽景温泉酒店

新华联丽景温泉酒店是一所集客房、餐饮、会议、温泉、娱乐于一体的高星级温泉度假酒店。酒店坐落在美丽的潮白河畔,毗邻汉石桥湿地自然保护区及奥林匹克水上乐园。酒店位于顺义区李遂镇李魏路,距首都机场仅15公里。酒店整体建筑风格彰显欧式的华丽庄重,装修考究,环境舒适别致,使宾客于方寸之间尽享奢华。

别致典雅的亚洲特色餐厅尽显地位与尊贵,是商务休闲及聚会的最佳场所。酒店还拥有雅致的红酒雪茄吧,9个特色中餐包间可为食客提供久负盛名的中式菜系,让食客尽享人间美味。

进口红酒、啤酒、饮料畅饮,另有超多各色海鲜、日料、烧烤、甜点等。



地址:顺义区李遂镇宣庄户村111号

眉州东坡

眉州东坡酒楼装修大气,很有特色;红色的灯笼寓意着红火,亦或是代表四川的辣椒,让人远远就能看到,勾起人们的食欲。

酒店所设菜品材料上乘,来自原产地,更难得的是眉州为做出好菜,愿意花时间等待。如眉州东坡历经春(采茶)、夏(摘花)、秋(窖制)足足三季,为食客们奉上来自峨眉仙山的老成都手工花茶;这样才能喝到大自然的味道。

地址:朝阳区慧忠北里111楼

Chapter美食图书馆

Chapter餐厅以其独特的风格改写了仅提供日常三餐的传统餐厅概念。在充满趣味的“美食图书馆”氛围和独特而充满创意的格局中,宾客可尽享多种纯正的就餐体验。步入

Chapter餐厅,犹若置身于充满欧洲气息的图书馆中,又如来到充满神秘气息的古堡,沿着镂空旋转楼梯徐徐而上,走过一整面的书墙,感受旧日时光的温暖。三层书墙对面高大的落地窗让阳光毫无遮挡地倾泻进来,整个餐厅弥漫着温馨、浪漫、诗意和情怀。

为迎接“女神节”,Chapter会在一整周打造闺蜜节主题的自助午餐,为女神们带来享用美食与欢聚时光的梦幻场所。3月8日晚,Chapter推出粉色主题女神专属自助晚餐。届时通过酒店微信商城购买的前十位宾客,可享用二人同行一人免单的优惠,额外赠酒店水疗中心体验券一张。大堂酒廊届时供应甜美十足的草莓主题下午茶,每份下午茶中包含一个康莱德限量款纪念小熊,令您及闺蜜好友在早春的午后充分享用惬意十足的粉色下午茶时光。

地址:朝阳区东三环北路29号北京康莱德酒店一层(北京旅游网)

食尚厨房

果香酸汤鱼



主料:鲈鱼1条

辅料:百香果5个,白胡椒粉1茶匙,生粉1勺,姜5片,小米椒4个,大葱1小段,香菜、金针菇、豆芽均适量,糖1勺,盐2茶匙

做法:1.百香果切半、取肉;2.姜切片、小米椒一切二、葱切段、香菜切碎;3.起锅热水,金针菇与豆芽分开烫熟捞起备用;4.鲈鱼取肉

切片,鱼骨取出,鱼肉加入生粉、白胡椒粉抓匀腌制备用;5.锅里倒入油烧热,倒入百香果炒至金黄,下姜、葱、小米椒翻炒,炒出香味后,转倒进煮锅,放入鱼骨加水烧开;6.放入鱼片,下盐、糖煮熟;7.把烫熟的金针菇与豆芽铺在碗底,放上柠檬薄荷;8.将煮好的百香果酸汤鱼装至碗中,撒上香菜即可。

短讯

老字号“美丽菜”“龙菜”齐上阵

本报讯 3月8日是“二月二龙抬头”的日子,这一天恰好也是三八妇女节。今年,京城老字号名店纷纷将龙抬头民俗、妇女节口味菜,还有尝春鲜结合在一起,推出各类别样美食。

为了迎接三八妇女节,各大餐厅推出了营养丰富且颜值颇高的菜肴。鲁菜泰斗同和居月坛店推出了黄澄澄、晶莹剔透、口味微甜的桔香金瓜糕,什刹海店推出了橙色以些微红色点缀的金米虾滑,日坛

店推出了铁板自制豆腐及透亮暖色的甘蔗马蹄水;京城八大春之首的同春园饭店推出了姜汁菠菜卷、荠菜炒春笋、椿芽肉碎烩豆腐、鸡汁春笋、油焖春笋数款春季新菜。地安门马凯餐厅推出了话梅猪手、西米露两款颜值高和富含胶原蛋白的“美丽菜”。主打手工水饺的惠丰饺子楼推出了冰鲜海藻、惠丰拌辣筋两款春季“美丽菜”。

“二月二抬龙头”,民间流行吃“龙菜”,沾“龙气”,各大

餐厅也准备了各种“龙菜”。同和居推出了用海参和鹌鹑蛋做成的乌龙吐珠、以鸡肉和鱼肉为主要食材的芫爆龙凤丝及龙筋肉中煲、龙须酥四款“龙菜”。

护国寺小吃的龙胆作为最为重要的龙抬头食俗,在每年二月二都会吸引京城百姓专程购买。在护国寺小吃起源店,今年的龙胆不但有传统的巧克力、豆沙等口味,还特别为妇女节推出了咖喱鸡肉的新口味。