

收藏这8家热门自助餐厅“双节”约起来

每逢佳节,最开心。中秋、国庆将至,你的节日清单里怎能没有吃这一项。吃是最幸福的事之一,如果吃什么可以随便吃,幸福感翻倍。国贸地标级自助餐,五星游乐园自助,冲着烤猪肘去的酒店自助……这8家北京的热门自助餐厅请收藏,趁着假期,约起来。

初色海鲜自助火锅

北京自助餐评价和口味排名靠前的初色海鲜自助。店内空间很大,环境宽敞明亮,各式海鲜、小吃、肉类、烧烤和日料等,品类齐全。

螃蟹、鲍鱼、皮皮虾等都是鲜活的,品质好,肉质饱满鲜美;烧烤类种类丰富,很长的一段档口全都摆满了肉,喜欢海鲜的吃货一定不要错过。

地址:朝阳北路雅成一里19号

京彩臻品餐厅

是一家港式海鲜自助餐厅,环境优雅大气,特别适合朋友聚餐或商务宴请。有帝王蟹、龙虾、东星斑、象拔蚌、牦牛肉……50多种海鲜、菜品可以无限点,随便吃。

店内为套餐制,套餐里包含前菜、刺身、主菜、涮菜、主食、甜品六大类。涮菜的锅底是以全球空运海鲜为主打食材的港式打边炉。

套餐内包含阿拉斯加帝王蟹、象拔蚌、深海东星斑、12头鲍、牦牛眼肉、云南鲜竹荪和他家密云有机农场的自供蔬菜。这些奢华的海鲜食材不是让你几选一,而是全部都有,同时还有50+种海鲜和菜品可以无限量加点。

除了港式打边炉,每人的臻品套餐里还含有两款主菜。烤鸭、法式鹅肝、每人一只的南

极鳌虾……还有甜品、前菜和无限畅饮的酒水。

地址:建国路甲92号世贸大厦B座3层302

九足日式烧肉放題自助

望京的网红日式烧肉放題自助,店内是两层空间+全落地窗设计,敞亮大气。是点单式自助,想吃什么自己选,牛肉、猪肉、海鲜、小吃、主食、饮品和甜品都有。

牛舌,厚度适中,保持弹嫩口感的同时,也很有嚼劲,推荐搭配牛舌专用蘸料;九足转运拼盘,包含了牛肉猪肉和海鲜,可以一次尝到各种菜;五色五花肉,包含5种调味的五花肉各一大片,甜辣、咖喱、黑椒、芥末和红酒,爱吃哪个烤哪个。

地址:广顺南大街16号新世界百货一层

天坛街

天坛街自助最近在网上很火,主要是甜品非常受欢迎,爱吃甜的人可以去尝试。甜品的种类很多:芝士蛋糕、巧克力慕斯、焦糖布丁、黑森林蛋糕……一次都能吃个够。

8月的时候店内做了全新升级,除了甜品,中式凉菜,还有爆炒、主食都增加了很多选择。肉类也很丰富,肉食爱好者可以冲了。

地址:新年大街8号新世界酒店1层

中国大饭店

国贸地标之一,北京唯一白金五星级酒店,中国大饭店自助餐。惠灵顿牛排、榴莲蛋糕、梭子蟹、老虎蟹、雪蟹腿,统统随便吃。

餐厅里的六大档口,涵盖海鲜、刺身、寿司、牛扒、烧烤、



沙拉、主食、甜品和饮品等等,近百种五星级标准的食材,统统不限量。

最难得的是,还有随时补货的惠灵顿牛排,现点现切。酥皮和牛排的状态都品质感人。榴莲蛋糕不限量,想吃多少自己挖。精选马来西亚榴莲果肉制成,每一口都像在吃榴莲本莲,是绝对的必吃甜品哟。

地址:建国门外大街1号国贸商城中国大饭店2层

嘉里大酒店嘉品餐厅

地处国贸中心的五星级高端酒店,北京嘉里大酒店。不仅可以吃到各种丰富美食,还有超刺激的网红大滑梯可以玩。

周一、周二晚餐是“火锅”主题,有多种锅底口味可选,可以在大锅煮好直接吃,也可以选择吃单人小锅。周三、周四晚餐则是“海鲜”主题,十几种海鲜不限量任吃。

海鲜有蒸煮和铁板烧烤两种吃法,虾蟹和贝类更适合蒸

煮,鱼类建议铁板烤制。菜品会根据食材情况每天调整,不一定完全一致哦!

铁板烧烤档口的选择也格外丰富,难得的是,肉串都是纯炭火、当面烤制,趁刚出炉吃最香了。

同时餐厅里还有网红儿童乐园,里面的“魔鬼大滑梯”名气最高。按滑梯坡度和刺激程度分为彩虹、红色和蓝色三块区域。红梯是最陡的,近乎垂直的角度连大人看了都会腿软,要求7岁及以上才能玩。

地址:光华路一号北京嘉里大酒店一层

北京粤财JW万豪酒店 JW Kitchen

位于北京粤财JW万豪酒店4层的JW Kitchen西餐厅,环境大气,晚餐时段坐在通透的落地窗旁,可以看到非常美的夕阳。自助内容非常丰富,不仅有青口贝、甜虾、梭子蟹、德式扒猪肘、德式盘肠。还有各

种日式刺身、寿司、羊排、牛排、法式甜品任吃。

各种中西式热菜也任吃,比如来碗热腾腾的面条,煮面师傅现场煮好的面条,自己可以随意加卤和各种调料。卤有三种:猪排骨、鸡肉、西红柿鸡蛋。

JW Kitchen的自助甜品区也是他家的一大亮点。甜品的选择很多,样子也很美。草莓、香橙、红丝绒口味的蛋糕卷,巧克力慕斯、奶油慕斯、树莓慕斯、蓝莓芝士派、裸蛋糕等。

地址:宣武门外大街18号北京粤财JW万豪酒店4层

北京望京凯悦酒店·Market Café 咖啡厅

凯悦集团旗下年轻的五星级酒店——北京望京凯悦酒店,开业两年多屡屡登上朝阳区自助餐环境榜第一名,也是“望京CBD”的新地标。在这样的环境里吃自助,非常惬意。

共有中西多种风味的六个餐台,其中尤其以德餐和甜品人气最高。德国猪肘和羊排很受欢迎,全开放式厨房设计,虽是现做新鲜事物,想吃哪样请厨师现场帮忙切就好。

印度餐和甜品台也不可错过,喜欢咖喱的推荐尝尝。甜品每天供应的不太一样,芝士蛋糕、瑞士卷和布朗尼算是一波王牌。

整体由日本设计师隈研吾操刀设计,环境亲近自然非常舒服,即使在室内也有很充足的阳光和绿植元素,自助餐厅更是挑高加下沉设计,显得整体格外开阔。用餐座椅散落在竹林空间内,还有落地窗边的阳光观景位。

地址:广顺南大街8号院利星行中心东边北京望京凯悦酒店LG层

(综合)

首届北京马拉松美食节周末开幕

本报讯 这个秋天,马拉松爱好者可以根据自己的创意路线,一路欣赏秋日美景,享受北京美食。9月19日至10月31日,北京马拉松组委会推出北京马拉松美食节,为同期举办的北京马拉松40周年线上赛助兴。

据了解,2020北京马拉松特别推出线上赛,从9月19日持续到12月13日,为期近三个月,包括线上直播训练营、24小时全程线上赛、线上早点儿跑、半程探索跑等活动。马拉松爱好者可以通过APP报名,选择感兴趣的活动,比如创意马拉松路线,与家人朋友一起跑。报名北马线上赛全程项目的选手,可以前往300多家北京餐厅、酒吧等享受美食优惠,包括全聚德、便宜坊、丰泽

园、御膳饭庄、鸿宾楼、庆丰包子铺、护国寺小吃、牛角村、鲍鱼王子、北京嘉里大酒店海天阁等。

有参赛选手表示,今年北马虽然不能享受万人齐跑,却可以获得更具趣味性的体验。比如有人分享了北京最美秋色的跑步路线,或者途经故宫、景山、北海公园,或者穿梭在老北京胡同,或者串联北京银杏落叶大道等。有人则将自己喜欢的老北京美食加在路线图里,“跑累了喝一碗豆汁儿,或者到终点后和朋友去吃烤鸭。”

从北京马拉松组委会获悉,美食节期间特别设置了500个2021年北马的参赛名额,参加美食节的选手均有机会获得。

北京文旅全球战略合作在线论坛启动

本报讯 由北京市文化和旅游局主办、龙途互动承办的“北京文旅全球战略合作在线论坛”将于9月22日和23日向海外旅行社及旅游界主流渠道推出。这是北京市文化和旅游局首次采用在线直播方式跨境举办业内论坛,为北京入境旅游的复苏做好筹备,推动北京文化“走出去”,促进全球同业了解北京旅游业的现状和未来计划。

今年新冠肺炎疫情不仅将对全球经济带来深远影响,也将改变国际旅游目的地地的竞争格局。目前,中国的疫情得到了有效控制,中国旅游业在坚实的防控成果基础上迎来了疫情常态化的旅游复苏阶段。在此背景下,北京市文化和旅游局借助旅游数字化时代的在线赋能和创新模式,针对欧亚非地区以及美澳地区的海外

旅游同业市场分别举办“北京文旅全球战略合作在线论坛”,采用英、中、日、韩、西五种语言进行同步直播。

论坛将以“旅游再出发,北京与你同行”为主题,邀请亚太旅游协会PATA、青年旅游联盟WYSE、国际大会及会议协会ICCA、中国旅游集团、中青旅、TUI中国、雅高国际酒店集团、万豪国际酒店集团、猫途鹰、汉莎航空、爱彼迎Airbnb等国际旅游组织和企业,围绕全球及北京旅游的疫后复苏展开讨论。

据了解,两场在线论坛内容覆盖了当下海外旅游业最为关心的话题,如:后疫情时代的旅游归零与重建、北京旅游销售面临的挑战与应对、如何吸引在疫后最先有望复苏的青年旅游市场等。