

京城的异域火锅

——品味不一样的特色美食

京城好吃的美食很多，但冬日里最有魅力的非涮肉莫属。除了老北京涮肉、川式火锅，小编今天要向大家介绍的是异域火锅美食，日本的寿喜锅、泰国的鲜料冬阴功锅，韩国的部队火锅……品味不一样的特色美食。

温野菜日式火锅

温野菜ONYASAI日本涮涮锅在日本拥有350多家店铺,是日本很受欢迎的涮涮锅品牌。如今,温野菜ONYASAI日本涮涮锅现身北京。

温野菜精心调制寿喜烧、豆乳、高汤、咖喱等9种汤底。豆乳高汤,女性人气第一汤头,具有美容养颜的功效;月见寿喜高汤,温野菜秘传寿喜高汤,牛肉和甜咸适中的高汤搭配上可生食的朝一鸡蛋,交织出美味乐章。健康新鲜、严选食材是温野菜最大的特点。牛上脑、松阪猪、牛小排、澳洲牛胸、澳洲牛肩、草原羔羊等都是温

野菜精选的肉品。

温野菜寿司,多种口味的寿司满足寿司控的一切幻想;喜欢刺身的食客可以尝尝他们家的三文鱼;爆米花冰淇淋是网红甜品,甜香酥脆、冰爽怡人,非常适合饭后来一份。

地址:海淀区远大路1号世纪金源购物中心F5-5410

特爱泰

这家是泰式火锅店，味道很正宗，想尝尝泰国菜的食客不妨来这。鲜料冬阴功锅是必点的，传统泰式配比，用新鲜的虾做汤头，呈现出地道的泰式口味。一端上来，香气扑鼻，令人食指大开。

除了冬阴功锅,还可以点椰奶锅,口感偏甜,锅底有其他香料,越吃越香,蔬菜煮出来很鲜美。芒果糯米饭,女性食客点的最多,新鲜芒果现做,米饭香甜软糯,不二的甜品选择。

地址:朝阳区广渠路合生
汇4楼27号

warawara

一走进 warawara 的大门，整个人的浮躁感一下子顿挫。韩国有力度的音乐配上微暗的灯光，不自觉的卸下压力。穿梭在美式工厂风格的装潢中，仿佛整个人也飘了起来。餐厅楼上楼下面积 800 多米，几乎都是舒适的沙发座椅，不管是喝酒、吃韩餐、品咖啡、吃炸鸡喝啤酒，你可以在这里享受一切美食。主厨介绍他们已经在望京很多年了，在韩国上有上百家连锁店面，一直以来都是韩餐中很受欢迎的餐厅。

wara 年糕火锅算是 war-awara 的代表作,不管是在韩国还是在中国,这款火锅一直是热卖品,主厨说这款火锅的餐品绝大部分是来自韩国进口的,年糕米条是这道火锅的灵魂,是用纯米制作的,韩国当地的工艺,只有用这样的米条煮出的米汤才能恰到好处。汤不纯黏但是浑厚清爽,微酸微

辣,且一锅有三四人的量,价格实惠。

地址:朝阳区阜安西路11
号合生麒麟新天地F1

流氓村

光是看名字就已经觉得很有特色了,韩国居酒屋的装修特色再加上当地老板热情招待,仿佛让人真的到了首尔一样。店面不大,里面全部都是小桌,最大可容纳六个人。

这家店的老板和厨师都是地道的韩国人,这里主打各式各样的特色部队料理锅,红彤彤味道浓郁的锅底里面加入泡菜、年糕、火腿肠、蔬菜、辛拉面等下饭的食材,怎能让人不吧唧嘴。喝着自制米酒,吃着热腾腾的火锅,不禁想到韩剧里面那些温馨的镜头,感觉真是太好了。

地址:海淀区成府路五道口国际食尚苑2层

庭院

韩国阿姨开的小馆子,很有妈妈的味道,在小区里面很难找,地方也不大。坐地板盘腿儿吃饭特别有感觉。他家的部队火锅和炸鸡也特别受欢迎,价位也还OK,适合几个朋友聚会聊天,吃饭喝酒比较随意。

部队锅做的还是很好吃的,份量很足。值得一提的是,奶酪鸡蛋卷很大一份,一夹起来还能拉丝儿呢,蛋卷很嫩,入

口爽滑。

他家的炸鸡也很受欢迎，典型的韩式炸鸡，外酥里嫩，虽然是油炸的但是吃起来一点都不腻，里面的鸡肉还保持着它原本鲜嫩的味道。

地址：朝阳区望京博泰国际中心3层

火炉火年糕火锅

火炉火年糕火锅，瞬间点燃味蕾的年糕火锅。年糕火锅真是太好吃了，汤底赞，煮上粉条和拉面更赞。端上来还是小清新，煮一会立马重口味，鸡蛋面条火腿年糕红乎乎地滚，哈喇子流不停。火锅里的配料是可以自己选择的，芝士和海鲜的味道很不错，饭量大一点的可以加韩国粉丝和辛拉面。

地址:朝阳区三丰胡同7号
悠唐购物中心二期F5

首尔798韩国料理地区

年糕火锅料比较足，里面的年糕很软糯，汤感觉比其他家滋味要好；火锅没有那么辣，鱼饼很好吃，记得加拉面。他家炸鸡也好吃，不是特别硬的脆，浇上酱汁后咬起来咸中带脆，一两块根本吃不够。

光啤酒可不够,米酒烧酒都有,不同搭配,别有滋味。服务很周到,会帮忙看着锅,帮忙下芝士。

地址：海淀区成府路35号
东源大厦3楼。

(北京旅游网)