

走进网红打卡地品味新“食”尚

日前,由市文化和旅游局、商务局、市委网信办、北京广播电视台指导,市旅游行业协会、北京演出行业协会、北京动漫游戏产业协会主办的首届北京网红打卡地上榜名单公布,共100家,分为七大类主题榜单,包括自然景区类、人文景观类、文化艺术类、阅读空间类、街区园区类、餐饮及创新零售类、住宿类。上榜的网红打卡地涵盖了吃、住、行、游、购、娱各环节的文旅体验和消费场景,极具北京特色、深受市民和游客欢迎,展现了首都的城市新面貌、古都新风尚、时尚新地标、消费新场景。下面小编为大家整理几家餐饮网红打卡地,抽时间约上好友一起打卡吧。

故宫角楼咖啡

故宫角楼咖啡位于故宫博物院神武门西隅,2018年12月1日开业,无须“进宫”即可享用咖啡,感受故宫文化。位列北京咖啡厅热门排行榜第一位,备受年轻人喜爱,成为全国乃至国内外消费者必到打卡地之一。以现代生活方式融合传统文化,传承与创新。在挖掘中国传统文化深度内涵的基石上,不断追求创新与提升。以最新颖、更符合现代人生活方式的咖啡餐饮服务、文创用品设计,表达对紫禁城文化的敬意,通过餐饮服务及衍生品让更多人了解传统文化。

店内场景选取中国十大传世名画之一《千里江山图》为背



景,打造皇家沉浸式空间体验。富有创意的“康熙最爱巧克力”“三千佳丽奶茶”“千里江山卷”等透着浓厚“宫”味儿。以故宫祥纹为灵感的文创品,传承紫禁美学,复原文物纹样,让文物在寻常生活中再次绽放艺术活力。

地址:东城区景山前街4号神武门西侧

老磁器口豆汁店(天坛北门店)

老磁器口豆汁店(天坛北门店)是位于东城区天坛北里5号商业楼的一家快餐店。爱喝豆汁的来这里,准错不了——装修一看就是老店,客人都是常来的;豆汁从一大保温桶里盛出来,灰绿色,很稠,还冒点小泡;味道比其他地方的要浓,而且不是很酸,估计发酵的火候够好;趁热大口大口地喝,出一身汗,感觉爽透了。其他点心种类挺多,也比较有特色。

这老北京的豆汁儿真的是爱的人很爱,不爱的人敬而远之。没和过的朋友,不妨尝一尝。

地址:东城区祈年大街天坛公园北门斜对面

觅MILOUNGE

觅Milounge是一家集茶、咖啡、酒、餐、旅游与艺术于一体的旅游文化空间,位于朝阳区合生汇写字楼1层。店内墨绿色的主色调,透着大气与质感;双层挑高的空间、高大的季节性绿植、公共空间的艺术展,营造了一种精致惬意的文化氛围。在这里,无论从生活的哪一个角度出发,您都能找到自己喜欢的生活形态。

禅意茶社藏遍经典茗茶,邀阁下品茗入座;意式现磨手冲咖啡带您闻香识品质;威士忌院舍直面时间的味道,与您探寻烈酒世界;横跨南北半球的创意西式料理邂逅世界的味道;公共艺术画廊将世界艺术

搬来您的眼前;专属旅游大使为您打开远行的窗口,陪您一起“预”见全世界。

地址:朝阳区西大望路甲22号院合生汇写字楼一层8号

和·铁板烧餐厅

餐厅位于朝阳区启阳路2号北京望京昆泰酒店一层,以“给生命中最重要的一个人一份难忘的幸福回忆”为愿景,旨为每位客人提供专属的幸福回忆,餐厅用餐施行预订制,当每位客人订餐成功后,那段幸福的记忆就开始编织……客人到店就餐前专属服务人员会了解需求,无论求婚、生日派对或高端商务宴请,服务人员均提供定制服务。

餐厅三个百余平米专属包间环境考究,无论字画的摆放亦或是温暖的灯光都独具匠心,大到餐厅装潢,小到洗手间装点花束的选择都将细节考究发挥到淋漓尽致。就餐

时超大包间只接待一组客人,最大化保证客人用餐的安全和私密性,同时,餐厅提供每日限定一位的加长凯迪拉克就餐接送服务,这些优质的服务都将是留下一份幸福回忆的不可或缺的拼图,去和·铁板烧,谈谈人生,聊聊情怀,尽享铁板烧饕餮盛宴。

地址:朝阳区启阳路2号昆泰酒店1楼

涵·kan日本料理

“涵·Kan”是一家高端日本料理餐厅,位于北京市朝阳区丽都花园5号东方金融中心二层。餐厅在时尚的氛围中融入了无数精妙的设计细节,或以出挑的设计彰显别具一格的风范,或以美食美酒的非凡搭配尝试达到一个更饶有趣味的境界。餐厅一共设有38个餐位,5个独立包间,既有紧凑的四人包间也有淡雅的六人和室。

(综合)

资讯

第三届“南水北调·郾阳味道”美食节举行

本报讯 12月7日至11日,第三届郾阳美食节系列扶贫产品展示活动在东城区举行,旨在拓展郾阳扶贫产品在京销售渠道,提升郾阳品牌在京知名度,加大消费扶贫协作力度。东城区委副书记、区长金晖,区委副书记汤钦飞,区人大常委会主任吴松元,区政协主席宋铁健等区四套班子领导,郾阳区政协主席徐洪斌,区委常委、宣传部长陈茹,区委常委、统战部长李海伦,副区长马庆军等参加相关活动。

此次活动以“南水北调·郾阳味道”为主题,由两区人民政府共同主办,东城区外联办、东城区机关事务管理服务中心、郾商(北京)商务有限公司具体承办。先后在东城区各机关事务管理服务中心管辖的13个食堂举办了两地协作成果展、郾阳特色美食品鉴、两地厨师技艺交流、郾阳扶贫产品展示展销等活动。短短5天时间,近6000名东城区干部职工参与活动,

现场了解郾阳、感知郾阳、憧憬郾阳。很多人表示,东城郾阳因水结缘、以水结亲,将带着家人到郾阳去深度感受水源地的魅力,希望这样的美食品鉴和展示展销活动能够分时段、多频次举办,让更多的北京市民有机会品尝到来自核心水源区的特色美食,买到来自水源地的放心食材和有机产品。

据了解,七年来,东城区认真贯彻落实东西部扶贫协作和对口支援的重要指示精神,以强烈的大局意识、奉献精神、真帮实扶理念,不断深化对口协作工作,从项目建设到产业合作、从人才培养到院士专家会诊、从经济发展到生态文明建设、从扶贫帮困到技术创新、从挂职干部到结对帮扶、从携手抗击疫情到帮助防汛救灾,双方协作领域不断扩大,协作内容不断丰富、协作机制不断完善,为我区高质量脱贫、高质量发展提供了强大动力。

食尚厨房

玉米片紫薯球

主料:紫薯2块,玉米片50克

辅料:炼乳1勺,植物油适量

做法:1.紫薯去皮洗净切片,上蒸锅蒸软烂;2.蒸软的紫薯加入炼乳(随个人喜欢也可以放白糖或蜂蜜或者什么都不加);3.紫薯团成球状,裹上玉米片,用手捏实;4.锅里烧油,油烧至七八成热球球下锅(油太凉的话炸好的紫薯会很油),小火炸2分钟(油少的话要随时翻面)捞出即食。

