



望海天一色 品饕餮美食

什刹海美食节好吃又好逛

本报讯 江帽涓“城之源 都之始 河之端·2024文化西城美食节”即将在10月底收官,本期为您推荐什刹海美食节,避开暑期旅游高峰的人群和国庆假期的摩肩接踵,走进今年夏天重新开市的荷花市场。全国首店Bracket焙咖特咖啡、日茶夜酒的吉六,连续4年获北京米其林一星的老吉堂上海本帮菜,还有什刹海文创店等多元业态,以及乙十六、悠航精酿、同和居等中西美食。

老吉堂米其林一星本帮菜

什刹海荷花市场重新开市,有不少美食供您选择,新引入的米其林一星本帮菜老吉堂不可错过。

创始于2017年的老吉堂,蝉联大众点评必吃榜、入围黑珍珠,2020年至2023年,连续四年摘星北京米其林一星餐厅。本帮菜是上海菜的别称,是江南地区传统饮食文化的一个重要流派,所谓本帮,即本地。在美丽的什刹海畔,就能品尝地道的本帮菜了,该店店长如是说。

老吉堂的招牌必点菜包括外婆红烧肉、熟醉大闸蟹、上海生煎包等,也都是本帮菜的代表作。即便两三饭友小聚,略点几个菜,从凉菜、热菜到主食也无不是特色招牌。

乙十六·仟叠荷畔新中式创意餐厅

始于地坛的乙十六餐饮品牌,20余年来一直是北京高端美食地标之一。2024年7月,乙十六品牌落户荷花市场,量身打造了集文化景观、艺术调性与中餐珍馐于一体的年轻时尚品牌餐厅乙十六·仟叠。黑金烤鸭、萝卜牛腩煲、书皮肉饼、炙子烤肉、干炸丸子……既有老北京风味,又造型精美,让人感受到独特的味觉和视觉体验,价格还比较亲民。

餐厅的设计理念也颇具创意,注重环境景观及客户体验的和谐融合。保留了原有明清风貌的外立面,并以新古典风格塑造文化质感,结合通透阔朗的开窗将风景引入室内,使年轻时尚的交互式体验得以实现。室内,推崇亲水轻盈文艺调性,以挑高弧度增大了开朗的空间感,以大面积的水蓝色和各种荷花元素的软装提取出极具辨识度的仟叠格调,以艺术家的手工手作、手绘艺术装置和荷花画面墙,渲染餐厅的艺术氛围。

乙十六·仟叠店长表示,新店开业优惠力度较大,店内有多款优惠套餐,适合家人好友秋游小聚。

焙咖特品荷花特调

荷花乌龙拿铁、荷花荔枝饮、荷花美式、荷花酥……在扼守荷花市场南口的Bracket焙咖特咖啡店里,打卡荷花市场出片最搭的饮料小食全都有。一名举着荷花特调与荷花市场牌楼合影的女游客表示:“这条街进来第一家店就有这么好喝好看的咖啡,真棒。”

负责人表示,荷花特调系列选用荷花乌龙茶与咖啡特调出拿铁和美式,不含咖啡因的也有,荷花荔枝饮同样得到许多顾客的青睐。作为一家专业咖啡店,Bracket每年会收到来自全球最优质产区的大量新鲜豆源,其中94%被严酷淘汰,其实很推荐您来品尝店里的手冲,每一款都是限量供应,喝到哪一种豆子都是缘分。

吹着海风 品悠航

夕阳西下,什刹海的波光粼粼秀色可餐,就着这美景吃一顿过瘾的汉堡薯条配精酿,正是生活小确幸。位于荷花市场北段的悠航鲜啤,二层有能看到什刹海的景观位,三层露台更是开阔。店员表示,三层东北角的位置看什刹海最美,晚上前海岛上灯光亮起,是最美的时间段,公平起见,所有景观位不接受预订,先到先得。

悠航于2011年夏季创立,以提供种类最为丰富的小批量酿造时令鲜啤著称,什刹海店将原木、灰墙和工业风有机融合,从传统胡同庭院中回收了有着100年历史的榆树,店内桌椅均是通过这批树木加工制作而成,天然原木,充满自然的痕迹。什刹海店共有45个酒头,荷花香素汉堡、炸荷花藕片等荷花特色菜值得打卡。

此外,荷花市场紧邻前海沿处,还有一片悠航的露天用餐区,可以吹着什刹海的风品尝美食,工作日的午、晚餐时段也是一座难求。

日茶夜酒喝吉六

吉六Public House门前两张躺椅正对着什刹海,谁看了不想坐进去面朝大海春暖花开? 打开菜单还有惊喜,原来这是一家日茶夜酒的时髦店。日间提供纯茶饮和新中式特调茶,晚间调酒师上岗,可以喝到十余款花果茶酒。此外,全天供应新中式甜品。

据介绍,店内的纯茶饮既有各大茶系的热茶,也有金骏眉、白牡丹等冷萃茶,适合夏日饮用。对于新中式特调,

店长推荐青柚气泡水和生椰墨红玫瑰奶盖,味道好颜值高,拍照打卡最佳。店内还推出了双人下午茶等优惠套餐,期待游客体验。

吉六店内设有二层观景位,店长透露,三层露台位正在建设中。作为全国首店,吉六荷花市场店还将开发更多日茶夜酒新品,并计划未来推出老北京小吃系列,敬请期待。

鲁菜泰斗同和居

来荷花市场,中华老字号、鲁菜泰斗同和居绝对值得您体验。

同和居始建于清代道光二年(公元1822年),距今已有202年的历史。起初是一家没有名气的小店,为招揽生意,小馆常以客为友,使其有宾至如归的感觉,逐渐名噪京城,更有不少的达官贵人来此就餐。后由末代皇帝溥仪的弟弟溥杰题词,定名为同和居,取同怀和悦之意,是当时的京城八大居之一。

同和居主经营鲁菜,以烹制河鲜、海味最为擅长,精于爆、扒、溜、炒、烩,菜品突出清、鲜、嫩、脆等,特别是烤馒头、三不粘、糟熘系列堪称京城三绝。其中三不粘是从咸丰年间保留至今的镇店之宝。这道菜名扬中外,也成了国家领导人宴请外宾餐桌上的上品,得到了很多知名人士、美食家、外国元首和国际友人的青睐。食用时一不粘盘、二不粘勺、三不粘牙故名三不粘,此菜色泽金黄,形如满月,象征着圆圆满满之意。

感受古运河、中轴线魅力

吃饱喝足遛遛食儿,就去什刹海文创店淘宝吧。

什刹海文创由荷花市场管理方,北京蓟城山水投资管理集团有限公司创立运营,把什刹海历史地标、京杭大运河、北京中轴线等文化元素融入各类文创产品设计,让古韵与潮流碰撞出不同的色彩。从中轴线巨型套色印章,到冬季四景流麻冰箱贴,再到围绕万宁桥、镇水兽等什刹海IP设计的各类玩偶、胸针、卷轴、明信片……无不制作精美,令人爱不释手。

据荷花市场运营管理方,北京蓟城山水集团有关负责人介绍,全新改造升级后的荷花市场以传承历史文化、保留城市记忆、融合国际交往、激活商业活力为出发点,与什刹海景区、什刹海街道携手共同擦亮文旅金名片,打造集传统游览、品质餐饮、文化创意、绿色生态于一体的北京消费新场景。

“海淀食堂”开进中关村软件园

本报讯 向浩 明亮的灯光、整洁的桌椅、盎然的绿植,就餐环境优雅舒适;自助点餐大屏、无线取餐叫号器、智慧自选称重,餐厅“科技范儿”十足;煨、炖、炸、烤、煎、蒸、炒,各种菜品秉承“快餐中餐化”理念,全部小份炒;陕一哥油泼面、湖南手工鲜米粉、四川悠悠冒菜、长沙盖码饭、手工水饺等100余种地方特色美食齐聚;精品下午茶、西式自助餐……“一站式”满足你的味蕾需求。

这里,是位于中关村软件园内的熊猫范·食集餐厅,日前正式挂牌“海淀食堂”,面向全龄人群开放。

走进新挂牌“海淀食堂”的熊猫范·食集餐厅,一股浓厚的科技氛围扑面而来。大门的右手边安装有水滴状智能感应水龙头,就餐前洗手。餐厅内,智能点餐系统也是一大亮点。需要现场制作的如米粉、盖码饭、麻辣烫等风味小吃,顾客可通过智能大屏进入线上点餐平台,浏览并选择心仪的美食,选完后去对应的档口领取小票和取餐叫号器,在座位上等待叫号器亮灯即可取餐。

“这避免了传统点餐方式中的排队等待和人工喊号取餐。近2000平方米的用餐区有600余个座位,餐厅面积大且档口多,喊号容易混乱。有了叫号器方便多了。”熊猫范创始人李国祥介绍道。

在自选打餐区,到取餐口拿上托盘和餐碟汤勺,就可以开始选餐了。正值中午饭点,中关村软件园里的企业员工和周边小区居民陆续走进这家“海淀食堂”。可以看到,大家选完餐品后,只需将托盘放到结算区的“感应盘”上,屏幕就会详细显示取了什么菜品,取了多少,并显示单价和总价,一目了然,再用手机扫码支付即可,整个结算流程基本不到五秒钟。

“我们非常注重科技在餐饮服务中的应用,智能点餐系统和结算系统不仅提高了点餐取餐效率,还减少了人工错误,让顾客能够享受到更加便捷、高效的用餐体验。”李国祥介绍道。

此外,餐厅还提供了点餐打包服务,顾客在餐厅公众号上订好餐后,餐厅会准备好的餐品放置在智能恒温取餐柜里,顾客来到餐厅后用手机扫码,输入取餐码即可取餐。

“走进餐厅瞬间,心情和食欲都被调动起来。”“各式各样甜点和饮品的碰撞,带来了双倍快乐体验。”“感受美食的气息,拿捏秋日的快乐。”“唯有美食不可辜负。”这是笔者现场与多名用餐的顾客交流时,他们对这家“海淀食堂”的评价。

除了“科技范儿”十足的用餐环境,菜品方面也下足了功夫。“海淀食堂”提供了丰富多样的菜品选择,涵盖了多个地区的特色风味,满足了各年龄段人群的口味需求。“海淀食堂”分为两大用餐区,智选餐线和风味区,智选餐线即为自选打餐区,提供了多样化的菜品;风味区提供陕西油泼面、湖南手工鲜米粉、长沙盖码饭、四川冒菜、韩式拌饭、小碗菜、水饺等特色小吃。在冒菜点餐区还贴有“福客选菜仪式”标:左手握起福气盘,右手取下随心夹,心中默念“多样少量”、开启幸福选菜之旅,可谓仪式感满满。

据海淀区商务局相关负责人介绍,中关村软件园的熊猫范·食集作为首批7家“海淀食堂”样板间之一,致力于为中关村软件园内的企业员工提供便捷、智慧、健康、优质的餐饮文化生活服务,同时也满足周边社区居民的就餐需求,让更多人可以享受到幸福“食”光。