



万丽春之宴 餐桌上的第一口“春天”

春风拂面,万物葳蕤,当春之风物遇见水之鲜美,那是自然的味道在口中苏醒。西太湖畔,“咬”一口春天,常州星河万丽酒店的餐桌,那春日之味,已然诱人。春天最撩人的,就是那一口季节限定的鲜灵。春风一吹,春光正好,山野田间的野菜都变得娇艳欲滴,让人胃口大开。常州星河万丽酒店万丽轩中餐厅,一直以来都遵循“不时不食”的理念,把各种“春日限定”食材都搬上了餐桌,让食客在一席别开生面的江南绿意里“一口吃下一个春天”!

常州星河万丽酒店·1F 万丽轩中餐厅

地址:常州西太湖科技产业园揽月路689号

电话:0519-89888888

香椿拌豆腐

汪曾祺说,香椿与豆腐,一青一白,是最鲜嫩有味的吃法。这道菜用了盐卤豆腐,过水去腥再碾碎,吃进嘴里,豆腐慢慢化开,伴着香椿的热烈气息,逐渐散发到舌根……

马兰拌香干

春天必吃的凉拌菜,野生马兰头鲜嫩碧绿,香干紧实,简单纯粹的调味,只消一口,便萦绕着清新之气,那就是春的气息呀。

碧绿笋尖烧鮰鱼

鮰鱼本就细腻肥美,红烧过后,显得表面油亮焦香,蘸一口浓郁的汤汁入腹,咸甜中的鲜美不可言语,鱼皮更是软糯得能把嘴唇粘住。

笋片与金花菜简直神来之笔,野菜的清香与鲜甜中和了鮰鱼的腥气,更显示出丰富的口感。

红烧大巴鱼

一朝食得河豚肉,终身不念天下鱼。即便现在是养殖河豚,其鲜美也不会只是浪得虚名。

河豚红烧,鱼肉柔韧中带着点甜,酱香味的汁水也很鲜,将河豚的美味发挥到极致。

河豚皮胶质感十足,一口下去,满满的胶原蛋白。点缀其上的金花菜用来解腻刚刚好。

春意盎然蒸河鳗

新鲜出水的河鳗沿脊柱切段,搭配上笋片与黄椒,一派春意盎然,这也是整个万豪集团隆重推出的春季时令创新菜。

汤汁渗透进鱼肉的每一寸肌理,咸香嫩滑、鲜美无比,不仅是视觉上的盛宴,更是口感上的狂欢。

海苔烧水白虾

依旧是万豪集团推出的春季时令菜,在浙江老底子做法基础上稍加创新,口味很不错。用江南白虾过油处理,吃起来外酥里嫩;再撒上自制海苔末,用来下酒再好不过。

香椿焖饱蛋饼

雨前椿芽嫩如丝,吃一口,胜过人间四月天。

与普通的香椿炒蛋有所不同,酒店采用生香椿与鸡蛋混合制饼。灵魂步骤在于一个“焖”字,焖后的香椿会膨胀,独有的香气之外,口感更加嫩滑。

葱油蒜苗烧蚕豆

一眼望去,满目绿意,蚕豆、蒜苗都新鲜得仿佛才从地头摘下,那一口脆嫩鲜美,好吃到停不下来。

刀鱼馄饨

早春三月,最少不了刀鱼馄饨的鲜。

几条刀鱼剔骨去皮剥成鱼茸,搭配点猪肉,再用高汤煮就,一碗热腾腾的刀鱼馄饨就成了。鲜嫩细滑,温暖熨帖,一口一个游进嘴里,乍泄出春天。

新鲜的海刀鱼也可以简简单单清蒸,不需任何旁的调味技艺,便是老饕口中那“天下第一鲜”。



常州火锅界“黑马”,贵州酸汤火锅绝了

最近常州火锅界的“绝对黑马”,老板只卖一款锅底,我却一周去了三次。这家张满满·贵州酸汤鲜牛肉火锅,试过你才懂它的“上头”。

凯里红酸汤,灵魂滋味直击灵魂

贵州人民简直要将对酸的喜爱刻进DNA,这一口通透的红酸汤锅底一上桌,打开了常州吃货的“酸”界大门。

因着对黔地风味的钟意,老板跑遍整个贵州省,终是在

凯里苗寨农户那里,遇见了这抹令人心驰神往的红,把它带来常州。

吃过的都说上头,这锅酸汤的“秘密武器”,是一种叫做“毛辣果”的野生小番茄。其腌制发酵后再与各种贵州特有的香料一同炒制,终是成就了这一锅神奇。

鲜切黄牛肉,搭配贵州风味菜

贵州酸汤火锅的绝配CP,一定是黄牛肉。张满满只用

高原地区长大、3岁左右的贵州小母牛,这样的肉雪花纹理更多,涮过后的口感妙不可言。

进店直冲明档满满一排肉,空运直达。食客下单,师傅就开始现切现摆盘,牛腱、吊龙、胸口油、雪花……黄牛肉不同部位选择挺多,大勺涮肉,等待不到10秒就能捞起。

这里其他的火锅涮菜,素朴的模样之下,却是猎奇般的口感。

贵阳软哨是肥瘦相间的五花肉腌制入味,经过滚油煎炸,才有了这份绵软干香。

夺夺粉是贵州“米豆腐”做成,由于它太Q弹光滑,难用筷子降服,需要用签签从锅里夺来吃。

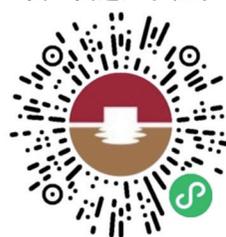
玉米粑粑是糯叽叽脑袋必点,剥开玉米叶,蓬松中的一丝香甜刚好。



张满满·贵州酸汤鲜牛肉火锅

188元超值2-3人餐 限时抢

扫一扫进入小程序



地址:新北区大渡河路 翰翰苑105号 电话:18138786660

