

常州万豪酒店中餐厅 一席江南夏宴雅致上新

夏至味至，因时而食。

常州万豪酒店豪轩中餐厅，将大自然馈赠的充分阳光和丰沛雨水，化作了一道道令人心动的季节限定美食，让独属于夏日的鲜美一一藏入。

豪轩中餐厅这位堪称“味觉设计师”的行政总厨程亚亚，用食材碰撞出别致味道，让味觉穿越山野河流、徘徊林间大地，打造了一席满是“夏韵”的江南雅宴，吃出一片“清新怡人”。



热菜的雅致韵味

鲜莲子牡丹虾球

一见莲子，便知夏天要来了。圆润小巧的鲜莲子，每一颗都透着洁白莹润的光，如同玉般温润灵动；虾球肉质紧实，相当Q弹，又似牡丹花般艳丽。虾肉的鲜甜遇上莲子的清香，夏日的池塘里，原是如此精彩纷呈啊。

甜、麻辣的自调酱汁，细腻的鱼肉质在口中融化，美妙难以言喻。

火焰菠萝雪花牛

雪花牛肉与菠萝块在火焰的高温灼烧之下，呈现出诱人的焦糖色，专门调制的酱汁让牛肉咸甜中带着微辣。牛肉与菠萝一定要一起入口，那是汁水四溢的暴击。

六月黄一锅鲜

看似平淡，却让这锅时令食材得以清新入味。早早上市的六月黄，其鲜美不必多言，因着此时壳薄肉嫩膏鲜，用来给这锅浓郁高汤提鲜恰到好处，还有河虾、白蛤的加入，算得上是鲜上加鲜。

龙虾汤南瓜煮花胶

用小青龙熬制2小时的龙虾高汤，是无上的鲜美。贝贝南瓜的粉嫩沙软遇上花胶的胶质粘牙，口感令人着迷。

丝瓜毛豆煮河虾

一道清新脱俗却也十分家常的江南小菜，虽是最简单的煮法，却更凸显了这时令之味。

夏天的毛豆饱满也好吃，丝瓜更不用说，再加上新鲜河虾的鲜甜，尝一口就知道，这就是江南夏天的味道。

迷你冬瓜海鲜盅

鲜，便是整道汤的特点，用迷你小冬瓜来做，里面盛满了鲍鱼、大虾、松茸、金耳……各种海货，鲜到舌尖发颤。

小火慢炖了6小时的清鸡汤，汤底醇厚之中又带着冬瓜的清爽，一碗下去，从喉咙一直舒服到胃里。

荷塘月色桂花鱼

三四月份吃桂花长大的鳊鱼，似也沾染了满身香气，再用荷叶包裹蒸熟，立时飘飘欲仙。淋上酸



冷菜的清新怡人

青柠泰式炆花甲

青柠的微酸、青红椒的爽辣，似是达到了完美平衡，而自调的开胃红油，则让腌后的花甲有了灵魂。这热烈而回味绵长的鲜美，每一口都是对东南亚风情的完美诠释。

松露蜜豆绣球菌

初见，便觉一丝时令的清新原味气息，从山间蔓延到了田野。蜜豆的清甜与绣球菌的鲜美在遇到松露的奇香之后，变得无比迷人、大放异彩。

绿葱油开胃杭茄

杭茄，吸收了江南水乡的灵气，总透着些许的清新脱俗，与历史悠久的变蛋组合，倒是很新奇。金黄酸甜的汤汁中加入绿葱油，便也多了一抹生机勃勃的绿，细品之下，便是道不尽的婉约细腻。



沪苏常宁，美食之旅

四城六店巧手妙饌 联袂呈现多元美食

诗情画意是江南，人间至味尽淮扬。

近日，“沪苏常宁，美食之旅”收官站在常州新城希尔顿酒店圆满落幕。在希尔顿全球互动周的第四天，常州新城希尔顿酒店与其姐妹酒店——上海松江江广富林希尔顿酒店、苏州希尔顿酒店、苏州阳光城希尔顿酒店、苏州吴中希尔顿逸林酒店和南

京希尔顿酒店联袂呈现了一场精彩绝伦的美食盛会。

当天的晚宴，在大气磅礴的击鼓表演《盛世龙腾》中拉开序幕，伴随着常州的城市故事与江南味道娓娓道来。四城六店主厨巧手妙饌，联袂呈现多元化风味美食，带领宾客领略味蕾感官新体验。

从舌尖到心尖的距离，

打造美味的奇妙之旅，六家酒店的中餐总厨们臻选当季新鲜食材烹之以匠心技艺，将时令之味融于菜肴中。六家希尔顿集团旗下酒店，汇聚四城之力，总厨们用娴熟的手艺，精心烹制了一系列极具创新和地方特色的美食佳肴。

特别是此次活动的主角之一常州新城希尔顿酒店，其拥有20多年丰厚厨师经验，在淮扬菜烹饪技法上集多家之长，创新打造独特淮扬菜风格的行政总厨杨政，呈现了江南冷菜风味碟、枇杷海参雪绒豆腐、茶油榄菜明虾球、淮扬鱼汤小刀面等多道惊艳的功夫菜品，让宾客在视觉和味觉上都有了感官新体验。



常州万豪酒店 豪轩中餐厅
地址:新北区龙锦路1590号
常州万豪酒店二楼
电话:68018723