

一半是雅致,一半是摩登

18年后艺风荟惊艳绽放 青果巷

温婉雅致,是她;摩登时尚,亦是她。常州老城厢里,千年古巷,一句青果,拾忆半生情怀

半城烟火半城诗 青果巷里的雅致庭院

于千年古巷中遇见,那个与众不同的她。青果·艺风荟,如夏花般绚烂的名字悄然映入眼帘。

18年前,广化桥畔,一座名为“艺风会”的独栋洋楼横空出世,开创常州高端餐饮先河。装修、服务、菜品……无不讲究、堪称标杆,成为众多老饕心头那无法忘怀的白月光……

在低调中稳步前行,多年来福记对于高品质餐饮的追求和探索从未止步。而今,为了文化的传承,为了城市气质的重塑,更是为了对自己的挑战,福记怀揣初心在这条“江南名士第一巷”重新出发——“青果·艺风荟”焕然一新。

我眼中的她,似有两幅面孔,一半是温婉雅致,中式庭院别有洞天;一半是时尚摩登,或许谁都暗藏着一颗少女心吧。截然不同的气质,却好似浑然天成,水乳交融。

艺昕、有象、映月、听雨……7个独立包厢,虽风格迥异,但都私密性极佳,每一处细节都藏着质感与品位。



青果·艺风荟

地址:天宁区青果巷历史文化街区古村5弄27号
电话:0519-8697979

不时不食江南精致菜 滋味惊艳,意境皆美

一厢一宴,一间一雅。青果庭院意趣阑珊之间,做得一手赏心悦目江南精致菜肴。颇有那花影若现、水秀山明、空山新雨的意味。

淮扬及本帮菜的扎实功底,是永远的灵魂;新一代的厨师天马行空、大胆创意,东西融合,宴赞之不绝,意品之不尽。

茅台水晶肉,是招牌冷菜才有的细腻心思,桐乡土猪肉腌制后用茅台酒微醺,才能有这般绝妙的风情万种。

古法酥籽虾松,好似繁花盛放,气势多情而浓烈。籽虾正当季,与松子同烹,鲜甜中带着坚果香气,加一点蒜蓉调味,咬下便是满口酥脆。

六百天土鸡汤,菜如其名,只用饲养600天以上的土鸡入汤,在时间的历练中,只做最基本调味。

招牌黄焖汤鱼翅,微酸带着一点辣的口感,盈盈于舌尖,只觉百转千回,胃口也好似被全方位打开。若是再用意大利的15年黑醋点睛,那更是一试难忘。

青花椒蒸大白鱼,8斤重的太湖白鱼,取半条,腌制4小时,再冲水2小时,才算去腥完成,背后功夫可见真经。蒸好的大白鱼紧实弹嫩,肉如蒜瓣,线椒与青花椒一同调味,微麻

不辣的口感只叫人欲罢不能。

古法碎金大乌参,选材严格,必须是干货长度10公分的黄玉参,才达到标准。6天自然泡发后入煲,酱香味已十分浓郁,碎金是黑猪肉沫,这一口软糯,似是比岁月更绵长动情。

苏式传统樱桃肉,借鉴了经典苏帮菜的手法,如樱桃般艳丽而得名。桐乡土猪肉所制,色泽鲜红、温润剔透,一口则是软糯中带着甜。

虾籽虾干糯蹄筋,又是一道时令菜的结合,纯手工剥的虾籽虾干与软糯蹄筋同炒,满是胶原的蹄筋也就更有了鲜上加鲜的独一份情味。

青果十虾炒软饭,这道菜,算是将季节上的籽虾吃到极致,虾籽、虾油、虾干、虾仁、虾脑、虾酱……十种原材料全部来自纯手工处理的籽虾,再与常州萝卜干、云南软米制成软饭。大厨现场操作,里头全是心思。入口鲜香软糯有嚼劲,由于用料相当讲究,一定要记得提前预定哦。

龙井茶配苏式凉团,凉团里灌上高汤,个中滋味,记忆犹新。搭配龙井茶又是谁的巧思?两者间绝妙的平衡让人拍手称快。



中吴宾馆“网红”自助餐又出新

法国美食节开启风情之旅

今年的法国注定是万众瞩目的焦点。在浪漫与激情交织的璀璨时刻,盛大的法国美食节于上周五在中吴宾馆缤纷自助餐厅开幕,为常州食客开启了一场跨越味蕾的法式风情之旅。

活动现场,餐厅被精心布置成法式风情殿堂,各种著名法国建筑营造出浓郁的法国浪漫氛围。活动伊始,特邀主厨Gregory Delbost 开场,分享了他对法国美食的独到见解与烹饪心得,之后宾客们还可以品尝到其团队精心准备的法国美食。随后表演的魔术师以他

令人目不暇接的神奇手法,瞬间点燃了宾客的热情与期待,将现场气氛推向高潮。在悠扬浪漫的音乐中,宾客们享受着味觉与听觉的双重盛宴。

中吴宾馆副总经理沈迪表示:“今年是中法建交60周年,法国奥运会又开赛在即,我们希望通过这次法国美食节,不仅能让常州人品尝到地道的法国美食,更能感受到法国深厚的文化底蕴和独特的艺术魅力。”

据了解,此次法国文化美食节将持续两周,从7月12日起至7月26日结束。

