

常州老城厢又见新餐厅

席久:华美的光影空间,诗意的江南美饌

有人说,餐饮的追求,就是不断超越自我的高度。

常州老城厢,世家九号。餐饮届资深大咖,倾力打造常州餐厅“新生力量”。华美的光影空间,诗意的江南美饌,宛如一幅东方雅景。

是雅致餐厅,也是匠心博物馆

“席久”之名,诗意且风雅。席,即宴席,“以席而坐,坐席有礼”;久,也即“九”,如同眼前这一袭熠熠生辉的镇店之宝——皇家龙袍。

室内建筑大师孙天文主力操刀,摩登时尚与古典雅致水乳交融,处处表达着“可见的虚无”这一核心美学理念。

主色调,是金属沉淀之后历久弥新的沉稳之姿,亦是与黄丹、藤黄、霍金等东方古典色彩的那一抹霸气相得益彰。

最出挑,也最大胆,是银杏叶意象的萦绕。坚韧与沉着,是银杏的花语。也像极了席久,所要传递的时间哲学。

皇家古典刺绣孤品,300多年的相隔,藏于厅堂之间,眼里的凝望,脚步的张弛,你分不清这到底是餐厅,还是一座匠心独运的博物馆了。这不仅是老板独特品味的体现,更是大国文化自信的展现。

细节之处,满目动人。源自意大利的餐具巧妙将中式古典与西方现代融为一体;

卫生间选用时兴的德国五彩灯设计,灯光随指尖流转,倒映斑斓幻影。

12间包房,各有各的风雅情趣,配着茶艺师行云流水的动作,是商务宴请、见证人生重要时刻的绝佳选择。



细腻之间,玲珑之味

主理人40年的传承与创新,淮扬菜、粤菜、融合菜……似乎都无法给出单一定义。味道,在时间中洗礼;在细腻中入微。

冷菜颇有“风景这边独好”的意味。

黄金脆带鱼腩取带鱼肚腩肉炸制再腌,外皮金黄酥脆,肉质却能做到鲜嫩多汁。

俄罗斯深海白螺片配切丝炸脆的荔浦芋头,撒上浓郁黑松露酱,螺片鲜嫩、芋头丝香酥,层次分明的口感在舌尖绽放。

云南树番茄经特殊工艺腌渍,酸甜开胃,轻轻刺激着味蕾。配上滋补的燕窝,入口是一抹清新纯粹。

经特殊工艺涨发的宁夏干柿子带着软糯溇心的口感,将坚果包裹其中,再点缀鱼仔酱,口感层层递进。

热菜里则藏着不少玲珑的巧思。

虹吸壶冲浪象拔蚌,壶里是由老母鸡、猪骨、瑶柱、火腿等八种食材熬制的高汤。配上头水紫菜、云南竹荪,随着壶中沸腾高汤缓缓注入,象拔蚌片仿佛“冲浪”一般,几秒余烫,才有了肉质的细腻脆爽。

葵花鸡汤打边红毛蟹,汤底选用老母鸡与云南野生菌熬制,当高品质红毛蟹与常州人爱喝的鸡汤相遇,通过打边的方式,最大程度体现了红毛蟹肉质的鲜嫩。

堂做两头南非鲍,通过精心发泡处理,再由老母鸡、精选猪骨与上等火腿慢火细熬而成的鲍汁煲制,历经繁复精细工艺烹制的溇心干鲍,色泽深邃而浓郁,外表赤红莹亮,肉质细腻甘香,与鲍汁的浓郁完美融合。

“黄鱼一上,黄金万两”,来自台州的黄鱼色泽金黄、肉质细腻,加入灵魂老菜脯,其独特的咸香与甘甜与鱼肉的鲜美交织,一口是鲜灵。

萝卜干瑶柱炒米线,自制米粉配上瑶柱,还有常州特产萝卜干,热油干炒,大火猛攻,出锅干香,吃的就是那一口久违且珍贵的镬气。

席久·新淮粤菜

地址:钟楼区小河沿5号九序世家大厦2幢218号
电话:85782888

探秘百年非遗五香居,见证匠心工艺的坚守

百年非遗老字号五香居,作为中国卤味行业的领军品牌,近期不仅推出了中秋限定礼盒,更举办了一场别开生面的“工厂溯源暨新品品鉴活动”,邀请各大媒体及品牌会员共同参与,旨在让更多消费者深入了解五香居的品牌历史及产品背后的故事。



探秘百年非遗,见证匠心工艺

五香居作为一家历史悠久的百年品牌,始终坚持选用上等原料,每一份食材、每一颗香料都经过精心挑选。本次溯源活动,各界参与者得以近距离了解五香居品牌的百年非遗老字号历史,以及其产品的卓越品质。大家亲眼见证了五香居卤味的制作全过程,从原料的严格筛选到独特的非遗技艺,从严格品控到成品包装,每一个步骤都展现了五香居对品质的追求和对非遗技艺的坚守。

中秋佳节,以老字号品团圆味

中秋佳节即将到来,五香居特别推出了中秋礼盒,将品牌经典的两款产品——五香鸡和盐水鸭,以精致的包装呈现,为亲人团聚带来一份温馨惬意。

五香鸡,肉质鲜嫩,香气四溢;盐水鸭皮脆肉嫩,咸香适中。无论是家人共享的温馨时刻,还是馈赠亲友的深情厚谊,五香居的中秋礼盒及款款新品都是表达心意的最佳载体。

