

## 大闸蟹、烤榴莲畅吃

## 常州绝美湖景自助大餐来袭

年底的美食犒劳,与家人、朋友共享一顿酣畅淋漓的自助大餐,西太湖揽月湾畔的常州星河万丽酒店·燃餐厅,是叫人惊艳的选择。

繁忙工作之余,与自然来一场亲密拥抱。迈入酒店,燃餐厅时尚摩登的设计风格抓人眼球,超大落地玻璃窗下的全线湖景很是醉人。

重点是,你中意的时令美食,都能无限畅吃。



## 常州星河万丽酒店·燃餐厅

地址:西太湖揽月路689号常州星河万丽酒店2楼

电话:(0519) 8988 8888

## 自助狂欢 大闸蟹畅吃

## 清蒸大闸蟹

虽然空气中有了冬的凛冽,但现在依旧是大闸蟹的最佳赏味期。

传统的清蒸做法保留蟹的原汁原味,个头扎实的螃蟹,蟹黄蟹膏丰腴厚实,蟹肉蟹腿饱满,简直是人间美味。

## 花雕醉蟹

我们江浙人也很爱醉蟹,用上好的绍兴花雕酒醉满72小时,蟹的鲜甜更加突出。用力吮吸,你能感受到厚实的蟹肉和馥郁的酒香在口腔中绽放。

## 烤榴莲

身为一个资深“榴莲脑袋”,谁能拒绝这一口绝妙的滋味。

刚出炉的现烤榴莲,香气扑面而来,忍不住大快朵颐,一块接着一块,香糯的肉质与四溢的香甜,真的爱了。

## 干蒸乳山大生蚝

干蒸的做法,让蚝肉的质地变得细腻而富有弹性,生蚝的汁水被紧紧锁住,既保留了原有的鲜嫩,又增添了一丝嚼劲,每一口都能品尝到那份饱满的大海气息。

## 豉汁蒜蓉蒸鲜鲍

鲜嫩弹牙的新鲜鲍鱼与浓郁的蒜蓉完美融合,豉汁的调味更是点睛之笔,咸香与鲜美相互渗透,让人回味无穷。

## 现做舒芙蕾

duangduang的舒芙蕾超受欢迎,可是这里的明星甜品。轻盈蓬松的舒芙蕾如同云朵一般,入口柔软湿润,搭配海盐奶油,撒上饼干碎和椰果,奶香浓郁,层次丰富。

## 百余菜品 湖景与美食更配

## 现切刺身&amp;冰镇海鲜

三文鱼,金枪鱼,八爪鱼……再点缀以鲜甜的北极贝,搭上一盘什锦刺身拼盘,享受最纯粹的海边风味。

每周还会现场现开黄鳍金枪鱼,不限量供应。视觉和味觉的双重盛宴,一定不能错过。

海鲜档口会根据时令更新食材,海虾、青口贝、翡翠螺、海螺、黄金贝……一场海鲜风暴即将席卷。

## 现煎扒档

热闹的扒档有多款肉类可选,不论大块的香煎牛排,还是烤秋刀鱼和羊肉串,都要点上一份才满足。

精选肉眼牛排,肉质鲜嫩,纹理清晰。恰到好处火候让牛排的口感

达到巅峰,还搭配了特制的黑胡椒酱汁。

德国咸猪手皮脆肉嫩,十分Q弹;烤鸡外焦里嫩,汁水充盈;碳烤羊排撒上特色香料,肉质软嫩,香气诱人。

## 经典小火锅

经典的自助小火锅,一人一锅,麻辣和清汤两款锅底,多食材可选,一边吃自助,一边打火锅,简直是双重满足。特别是海鲜和牛肉涮进锅里,鲜味更上了一个高度。

## 哈根达斯冰淇淋

给自助画上完美句号的最好选择,当然是甜品和冰淇淋。

西式的有热乎乎的鸡蛋仔,配哈根达斯冰淇淋球,淋上自选的果酱。喜欢吃冰淇淋的记得给甜筒多挖几个哈根达斯冰淇淋球,一次享受多种口味。

中式的有冬季滋补的木瓜炖雪燕,晶莹剔透的雪燕宛如雪花般纯净无瑕,炖煮后吸收了木瓜的清甜与果香,变得更加饱满而富有弹性,木瓜的甘甜与雪燕的丝滑在口中交织,清新甘甜而不腻口。

酒水档还供应无限畅饮的葡萄酒和各式果汁、饮料,搭配美味的餐食,可以大快朵颐一番了。



## 九万里·常州万豪酒店九周年

## 万味奇遇答谢晚宴圆满落幕

近日,“九万里·常州万豪酒店九周年暨万味奇遇答谢晚宴”落幕。整晚宴席运用紫色为主色调,以古韵风雅的现场布置和江南韵律的古风表演,呈现了一场园林风韵的雅致盛宴。

晚宴伊始,常州万豪酒店总经理张鸣表示:“常州万豪酒店九年不忘初心,秉承万豪理念,成为常州市场上值得信赖和认可的酒店。”

## 珍馐美饌·赏味龙城

当晚的江南美饌是晚宴绚丽一幕,由酒店中、西两位行政总厨主创的淮扬菜系,融合海

鲜等多元素创新,造型精致,匠心独运。

帝王蟹腿文思海鲜汤,有着淮扬菜的细腻和海鲜的纯粹,此外咖喱奶香琵琶大海虾、砂锅香茅焗雪花牛、香水柠檬银鳕鱼等给舌尖带来多重享受滋味。

## 舞台时刻·律动之夜

活动以铜锣音序冥想拉开序幕,让来宾放下喧嚣与忙碌,开启了奇妙的颂钵之旅;随后的现场茶艺秀让晚宴的韵味更添醇厚,赋予了层次感;古筝和竹笛演奏,琴弦拨动,余音绕梁,沉浸式体验古风晚宴的中

式美学;《珍珠塔之前园会》的精湛演绎,让宾客领略到了锡剧的魅力。

九年历程,璀璨夺目。时光定格,感恩于此。在新岁将启之时,展望未来,迎接常州万豪酒店下一个光辉岁月。

