



玉佩府

地址 钟楼区北大街玉佩弄 21 号(南大街地铁站2号口步行280米) 电话 0519-85119777

一方古宅雅园

古宅雅园 重温江南旧梦

看尽老城厢的前世今生

常州老城厢核心区，大庙弄改造如火如荼，小家碧玉似这玉佩弄，终是迎来华丽转身。总有用心之人，一腔情致赋予其中，这座始建于清末民初的江南大宅化身餐厅，款款而来。取名玉佩府，一寸一韵间，也正用自己的方式诠释着历史底蕴之下的华光之彩。

一席江南雅宴

越过朱漆木门，悠然踏入，典型的三进院落，古朴而雅逸。飞檐弄瓦，廊亭错落，岁月沉淀中的百年沧桑遇见江南园林的婉约儒雅，风格之美在这里流泻。庭院深深，衣香鬓影，莲步轻移，一草一木皆有意，一步一景亦从容。即便萧瑟深冬，仍觉焕发下的生机，蓬勃而来。

再往里探寻，大厅巧妙设计的威士忌雪茄吧，在此品茗、赏味，对饮成诗，又或修身养性。10间专属设计的包厢散落在不同楼层，三五朋友小聚或是高端商务宴请，皆可满足。一间一景，用心之至。或有大气凛然之势，或时尚简约潮流，又或是清雅淡泊中暗藏雍容奢华。

品尽繁华城市的万种风情

博采众长 打造独特韵味

江

玉佩弄里的相逢

赴一场穿越百年的赏味之旅

玉佩府的主厨师团队，云游四方，集天地珍馐。兼容并蓄、博采众长。心诚寻味，自成一派，取江浙名菜名点之精髓，又大胆融合创新，打造出专属的独特韵味。

葱香油卤小鲍鱼

选用新鲜6头鲍油卤入馔，厚切之下，考验的是对火候的掌控，其鲜香弹嫩无需多言，那一阵阵馥郁葱香更是在舌尖萦绕。

陈年花雕醉膏蟹

膏蟹生醉，很考验选材和功底。红膏饱满的膏蟹，用陈年花雕酒腌制，带着点本帮喜好的甜

丝丝，蟹黄红膏浸透入味，酒香满满扑面而来。

葱香脆皮鸡

质朴之下，必暗藏乾坤。说的便是这已在厨师手中，面目全非的鸡。脆皮之下是另一番精彩，鸡肉搭配海蜇丝清爽又滑嫩，那一丝葱香的点睛，更是迷人。

虎跑泉水牛腱

新鲜牛腱肉，夹起薄如蝉翼，讲究肉中带筋，煮起来才能不烂不柴。为人称道的汤底，取自天下第三泉，杭州虎跑泉。清甜的泉水更能衬托出牛肉原汁原味的鲜。

龙虾蟹籽烩手工豆腐

小青龙、蟹籽、瑶柱，三种顶级食材的加持，让这道菜鲜上加鲜。豆腐是纯手工制作的，嫩滑无比，唇齿之间似掀起一阵撩人的红色风暴。

鸡油大红袍蒸东海大黄鱼

一汪金黄醇亮的汤汁，虽是油浸却不油腻，反而更呈现了黄鱼肉的极致之鲜，入口丰腴酥滑。

散落其中的大红袍花椒，融合了鸡油的香滑，更显得麻香萦绕，新鲜东海大黄鱼似这般下肚，立时迎来味蕾高潮。

精致实惠 早午茶登场

中午闲暇时光，庭院深深，闲话短长，玉佩府出品精致，又价格实惠的早午茶如期登场。

腐乳鹅肝那镜面般的红色外皮，那细腻微酸的巧妙平衡，初见便觉不

同凡响，茉莉花熏鱼香脆中有点微甜，零星的茉莉花香堪称点睛之笔。

香茅汁咖喱煲大虾，搭配面包条风味尽显，砂锅葱香鲍鱼这一口雅致的鲜和嫩，妙不可言

一壶香气浓郁的古树红茶，再配上些传统的如豉汁蒸排骨、紫金蒸凤爪等粤式早茶经典之作，这饱含诗意与时鲜的美味哲学，就在这老城厢里的古宅，绽放开来

港式火锅名店,比米其林更期待

重要的日子，总会选择到府上吃一顿饭。因为它的味道，也因为它的格调与满满仪式感。转眼第三个年头，这间城中有名的港式火锅“天花板”，又带着匠心研发的米其林级新菜，闯入心头。

齿留香鸡吞花胶公肚

锅盖揭开，一只被撑得满满当当的鸡正卧其中，一剪刀下去，内里经过高汤熬制的秘制鲍汁如同小型喷泉汩汩涌出，一瞬间，香气扑鼻。这道菜就算臻至化境，鲍汁浓香醇厚，清远鸡肉吸饱汤汁显得口感嫩滑，优质花胶弹糯有胶质感。

东星斑两吃

松仁滑蛋炒东星斑由大厨现场烹饪，8种辅料一齐发力，绝

不辜负了这深海里的绝顶鲜美，东星斑与无菌蛋翻炒过后的滑嫩程度恰到好处。双椒冬菜蒸骨腩，简简单单的清蒸，冬菜搭配彩椒，咸鲜之余别有一番风味。

非遗毋米粥锅底

源于顺德的非遗美味，有米气而不见米，是为毋。进口泰国香米，文火熬制6小时，待米粒煮开花，滤去粥渣，才能得一锅顺滑的粥底。点了两盘与牛肉，牛肉的鲜味被牢牢锁住，带

着一丝淡淡清香，而粥底吸收了其精华，更加有滋有味。

鳗鱼黑蒜烧花胶

虽是广式烧法，调味却非常符合常州人的喜好，浓油酱香中带着点甜。皇鳗紧实细腻，花胶依旧品质非常好，亮点是敢下黑蒜，味道浓郁，够力又够味。还很适合搭配米饭一起享用哦。



府上 港式海鲜火锅

地址：巨凝金水岸商铺吊桥路1-19号(原田家炳高中对面) 电话：0519-85980007