

万味奇遇 春遇江南

常州金坛万豪酒店
一桌“春色撩人”藏不住了

春遇江南,寻味金坛,拾“识”春趣,至味清欢。

春和景明之时,常州金坛万豪酒店这一桌“春色撩人”的宴席,是跨越山海的鲜嫩,更是自然万物的醇香。

江南湖畔,邂逅满园春色

常州金坛万豪酒店万豪中餐厅,以春日江南湖畔为灵感,一席温婉柔情的春日限定菜,拉开一年的品鲜序幕。

冷菜登场,便是以创意与意境,惊艳四座。

金桔夏果糯米

一物一味中的清新与自然。蒸熟后的金桔搭配黑糯米,软糯之余金桔独有的清香丝丝萦绕。其中,搭配很妙的还有白色的夏威夷果碎那淡淡的坚果香气。

香糟甜豆鸭舌

主厨打破传统,把香糟汁水做成瓷勺形状的皮冻,浓郁芬芳的酒香之间,脆嫩的鸭舌与清甜的甜豆让其口感更有层次感。

青瓜汁糖醋海蜇花

一道“美不可方物”的艺术品。糖醋汁浸渍过的海蜇花做成布丁,脆韧口感保留的同时还更加入味;取黄瓜榨汁淋于其上,那一抹清新恰似春的俏丽容颜,也调动着人胃口大开。

莴笋香菜绣球菌

春天的莴笋与鲜美的绣球菌,还有香菜末那独特的香气,仿佛立于竹林山野之间,新鲜之感扑面而来。

葫芦芒果鹅肝

用芒果做成啫喱,并调入柠檬汁,让原本丰腴的鹅肝不再腻口。一个个可爱的葫芦模样,吃下一口,便有了“福禄双全”的好兆头。



时令之鲜,烹一席春意盎然

以匠人之心,烹时令之鲜。常州金坛万豪酒店中餐行政总厨吴安全,在传承经典与理念创新之间,将食材本味与其烹饪理念结合,演绎出“一物一味”的崭新滋味,这唇齿之间的“春意”绽放淋漓。

顶汤满园春色

“风乍起,吹绿一池春水”。所谓顶汤,便是用老母鸡在时光慢炖中得来的清汤。

中央那一抹清丽的白,是用蛋清做皮,春笋、蚕豆、胡萝卜、虾泥包含其中,一口之下,层层叠叠的鲜美在味蕾绽放。

翡翠脆鳞酒糟蒸鲥鱼

春食鲥鱼,精华就在鱼鳞。高温油炸,鱼便起了“逆鳞”,肉质也更加紧实。食之外脆里嫩,汤汁甜中带咸,隐隐还有酒糟的鲜香飘出提神,待鱼肉浸润后,又是另一番过瘾滋味。

蜂窝百花香椿

雨前香椿嫩如丝,与虾胶、猪肉同作馅,铺满香气诱人的紫苏叶,再裹蛋液炸成酥,那令人上头的香气便浮了上来。建昌芋头搭配蟹黄调成酱,点点绿葱油取其香,蘸上一口,等待你的是一季的喜悦。

怡香马兰头

鲜灵灵的马兰头直接倒入滚烫红汤,断生之时香味最为浓郁,口感也最脆爽,如此打破常规的做法,赋予

予了马兰完全不一样的气质。

香椿豆腐小青龙

汪曾祺曾说,香椿豆腐是拌豆腐里的上上品。一箸入口,三春不忘。再裹上小青龙肉制成丸子,饱满紧实,清香与鲜甜交织,美妙无法言喻。最后刨上满满芝士,高温使其化开拉丝,更添奶香浓郁之感。

萝卜干春荠炒烧肉

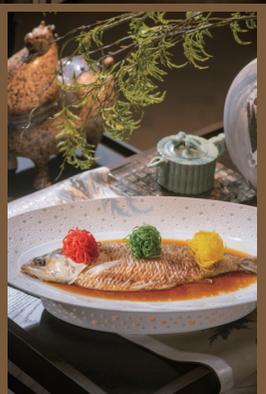
当常州特产的萝卜干遇到春荠。取了荠菜近头处最嫩的那一小段,玉白清脆,急火快炒澳门烧肉,被丰腴甘香的猪油一逼,荠菜那独特的清香,恰似那绵绵春雨扑面而来。

黑鸡枞百花酿春笋尖

百花便是虾胶,自有鲜甜;春笋破土而出,清新鲜嫩。山野间,河水间,两者有如“金风玉露”般相逢,鲜上加鲜。

韭黄刀鱼空气春卷

一尺刀鱼三寸韭,刀鱼剔骨去皮做成茸,再加一把春韭黄作馅,怎一个鲜字了得。那鼓鼓的可爱模样,带着空气感的酥脆喷香,竟是一个也吃不够呢。



万味奇遇 春遇江南

春日限定菜单赏味时间:
即日起——4月30日

常州金坛万豪酒店

2F 万豪中餐厅

地址:金坛区西城街道金山路299号
电话:0519-85653688

每天卖出3000只,春日青团上市了

与粉做团,色如碧玉。江南人的心头挚爱,常州银丝面馆季节限定的青团上市了。每一口,都是温柔软糯的春味。

一口青团吃尽江南春

身处江南,总是执念于那些不时不食的季节限定美食。要说哪种食物最春天,糯叽叽的青团,必须拥有姓名。这“仪式感”的青团,一期一会的赏味只有清明前短短20多天,错过便又是一年的等待。

这一颗颗绿油油饱含“春意”的青团,竟成了春日里最有氛围感也最上镜的主角。小朋友喜欢它软糯中带着甜甜的味道;年轻人钟爱网红口味的惊艳;而长辈也喜欢这份传承的经典滋味。

传统的坚守与创新的惊喜

在常州人心中,一枚顶顶好吃的青团,自然少不了银丝面馆的出品。细致的原料搭配老师傅的手工,每天卖出3000只一点都不夸张。

蛋黄肉松口味

曾经横空出世的网红爆款一直火到当下,变成经典中的经典。肉松丝丝缕缕,蛋黄那绵密与颗粒感兼备的沙软,还有刚刚好的咸香油润,实在是叫人欲罢不能。

荠菜鲜肉口味

春天,吃的就是那一

口鲜灵劲儿,尤其是山野间那些冒出来的翠绿野菜。时鲜的荠菜与猪肉相遇,“鲜”与“香”的同时,还能做到清新指数爆棚。

红豆沙口味

这里的豆沙馅料,至今依旧是老师傅自己洗沙熬制,豆沙细腻绵软,入口清甜不腻,绝对是童年记忆里的幸福味道。

马兰香干口味

江南一带独有的春天心头好,马兰头独一无二的香气和着香干与艾草的清香,一闻之下便是惊艳,吃进嘴里,就好像吃到了一整片春色。



注:购买请前往银丝面馆各大门店咨询