



与上海外滩华尔道夫酒店共度缤纷夏日

上海外滩华尔道夫酒店,今夏将推出众多社交与美食热点,为炎炎盛夏带来更多缤纷与休闲。七八月份期间,酒店准备了一系列的精彩活动,让您充分感受夏日魅力,体验“华尔道夫缤纷夏日季”。

上海外滩华尔道夫酒店每周最令人期待的亮点,就是华尔道夫周日香槟早午餐。在廊吧以香槟和生蚝开启您的美食旅程,然后移步到百味园,在驻场爵士乐队的悠闲乐韵中,享用丰盛的自助式美食,更有畅饮巴黎之花 (Perrier Jouet) 香槟以及精选葡萄酒的至尊享受。7月享用早午餐的宾客,更可获赠限量精美礼品一份。周日香槟早午餐的价格为每位人民币 888 元,供应时间为每周日上午 11:00 至下午 3:00。

蔚景阁中餐厅特别于每周的工作日推出商

务午市套餐,每位仅需人民币 188 元,即可尊享大厨精选七道菜美食套餐,包括精美点心和餐厅招牌菜式,给宾客带来愉悦的味觉享受。餐厅更考虑到宾客工作繁忙的因素而提升了上菜速度。“华尔道夫缤纷夏日季”期间,凡在蔚景阁享用午餐的顾客,还能有机会赢得免费入住“豪雅临江客房”一晚的机会。供应时间为周一至周五,上午 11:30 至下午 3:00。

即使夏日炎炎,一杯美味清凉的冰淇淋就能

让人暑气全消。浦江汇和弈庭均推出夏日特别菜单,呈献一系列冰凉怡人的精致冰淇淋甜点。其中一款名为“夏日白雪 (Snow White)”的冰淇淋,以香草、椰子和白巧克力冰淇淋为底,配上香草汁以及自制椰子棉花糖和香特莉奶油,口味非凡。而富有异国情调的“华尔道夫旋风 (Waldorf Typhoon)”则以朗姆葡萄、樱桃和黑巧克力冰淇淋为底,配上太妃汁、新鲜樱桃、意大利脆饼和苹果果冻。让您感受不同的美味体验。

同庆中秋佳节,保护地球家园 尊享美味希尔顿“绿色”月饼

中秋佳节到来之际,上海希尔顿酒店为您呈现新鲜可人、品种丰富的“绿色”月饼——美味的希尔顿特色什锦月饼,被装在 100% 经认证的“绿色”包装盒内。上海希尔顿酒店一直备受赞誉,为客人提供优质服务之外,同样热心于社会公益事业。将环保材料用于月饼盒包装,身体力行地进一步积极参与维护和改善生态环境的环保事业。

希尔顿月饼的包装盒由经认证的 100% 可再生材料制成,且可重复使用,首创“月饼环保包装”理念!为这份传统的礼物增添了一个意义非凡的主题。此外,每售出一盒,10 元收入将被赠予世界自然基金会,支持秦岭当地社区可替代资源的发展,及其“秦岭野生大熊猫栖息地保护项目”。我们希望本次环保行动,可以唤起大家环境保护的意识。每年农历八月十五的中秋节,是家人团圆、品尝赏月、分享月饼之时。这些



香软可口的月饼寓意着团聚和吉祥,在中秋节为亲朋好友和客户送上月饼致以问候,是予以他们最好的祝福。我们呼吁,在此中秋佳节之际,让这份特殊的礼物成为环境保护的使者,让更多的人加入环保队伍中来。

2012 年 6 月 11 日 百花园中餐厅全新菜单, 为您带来纯正粤菜及地道本帮佳肴

富豪环球东亚酒店百花园中餐厅为您倾情奉上由主厨特别打造的最新一季菜单。主厨雷师傅一向注重对食材的运用,主张用最新鲜的食材才能烹任出最美味的菜肴,这一点将在他的新菜单中得到淋漓尽致的展现。

雷师傅的零点菜单包含以下特色菜肴:鹅肝汁菌皇扣关东辽参,金盏黑椒爆和牛,流金映月翠玉龙,芙蓉黄金虾。此外,更值得推荐的是本餐厅的“主厨推荐”,台山明炉焗牛肋柳,美极孜然炒鸡球和烟三文鱼香煎芙蓉蛋等佳肴。

当然,各类诱人的甜品也是您不能错过的。木瓜炖双皮奶,香滑核桃露和杨枝甘露等甜品应有尽有,定能满足您挑剔的味蕾。

午餐期间中餐厅除了为您提供各种港式美

味点心外,我们的香港厨师们还特别准备了许多粤菜佳肴,包括一些传统的广东炖品和鲍鱼。

如需预订,请拨打电话:(021)6415 5588-2760。



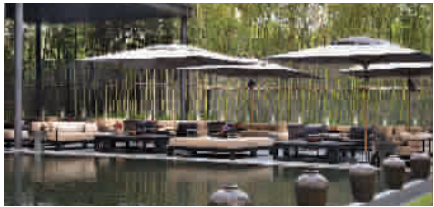
亲民价格体验皇家艾美丰盛自助晚餐



2012 年 7 月 1 日至 9 月 30 日,上海世茂皇家艾美酒店的乐园标识餐厅推出自助晚餐礼券特惠,让您惊喜一夏。乐园的自助晚餐将向您奉上各式新鲜海鲜,更有各国风味的经典佳肴、诱人的甜品,邀您共游美食之旅,快来与您的亲朋

好友共同分享美食。单张礼券只需每位人民币 228 元净价(原价 288 元+15%服务费),可在周一至周四晚上使用,每购买 9 张就赠送 1 张。快来参与到我们每晚为您准备的盛宴中吧。如需购买乐园餐厅自助晚餐礼券,请致电+86(21) 3318 9999 ext. 7008 垂询详情。

上海世茂皇家艾美酒店位于南京东路 789 号,地处市中心繁华路段。酒店以其现代化的建筑风格以及绝佳的地理位置成为城中翘楚。乐园标识餐厅坐落于酒店的大堂楼层,是一家全日营业餐厅,提供早餐、午餐以及晚餐自助。餐厅装修风格鲜明雅致,座位宽敞,兼具开阔,食物新鲜美味。酒店行政主厨古特精心烹制的菜肴定能挑动您的味蕾,让您食指大动。



景中收获一份难得的美食享受。

宾客还可根据自己的口味自行选择搭配露天花园新季菜单中的各类美食美酒。菜单供应丰富葡萄酒及香槟单杯零点酒单,带您细细捕捉这些窖藏佳酿的灵魂。还有多款开胃小食,顶级西班牙火腿,独具与众不同的香味,轻薄柔软,有着强烈而精致的口感,不禁令人愉悦;混合海鲜鸡尾色拉,带来龙虾、蟹肉和鲜虾的美味融合,柔韧弹牙的口感,曼妙鲜美的滋味。还有香滑绵软的冷鹅肝和主厨特别推荐的牛肉汉堡等,定将唤醒您的味蕾。

最新户外 BBQ,露天花园期待您共享。

璞麗酒店露天花园 BBQ

每周六 下午 1 点至 晚间 5 点

预订或咨询,请致电+86 21 2216 6996

或发送邮件至 taste@jinganrestaurant.com

HOTEL DINING

酒店餐饮版重磅出击

新民晚报随刊发行双周刊《新尚》大力打造酒店餐饮专版,面向沪上百万读者群,将美味带入千家万户...

感谢以下酒店提供精美餐饮图片(以下排名不分先后)

相关合作事宜敬请致电专线: 021-6289 2637
Email: wuqf@wxjt.com.cn