

相聚虹桥 6 号别墅酒家



文 / 毛奕婧 娄汝超

毗邻西郊宾馆的虹桥六号别墅式酒家自开张以来,吸引众多食客,成为沪上高端商务宴请的热门之地。虹桥 6 号究竟有何独到之处?

虹桥六号定位为为高端商务人群提供品味高雅的宴请场所。远离闹市,环境清雅,堪称虹桥 6 号的一大特色。隐匿在弄堂之中、由三层老洋房改建而来的欧式别墅,门口的霓虹招牌带着淡淡的

老上海风情。庭园中带有凉棚的露天座位,郁郁葱葱的盆景林木,让人恍如置身私家花园。大厅采光通透明亮,充满艺术气息,包房内深色的家具庄重典雅。虹桥 6 号老板朱崎赫精心设计的软装饰令人耳目一新。随处可见手法细腻的雕刻作品和书法作品,使得饭店内散发着一股风雅之气。看似随意的手法与笔触,实则皆出自国内雕刻名家和书法大师。俊美飘逸的字体丝毫不受镜框的限制,似乎活生生地跳跃纸上,散发出一种出尘之气。

虹桥 6 号的包房让客人赞不绝口,即使只有两人,也可安享雅致的聚会氛围。独具中国风韵的作品,配上店内口感出众的粤菜,食之仿若清风拂面。

地址:虹桥路 1829 弄 6 号(靠近西郊宾馆)订座:62705727

靓鱼帅兔:寒冬的热恋

上海闹市淮海中路一线,最近冒出 2 家蛮吸引年轻人去品尝成都川菜的好去处,名叫“靓鱼帅兔”。顾名思义,这里的鱼、兔菜肴肯定有特别之处喽。

据介绍,“靓鱼帅兔”的特色川菜及小吃约有百余种,人均消费 50 元。值得品尝的是兔头菜,有五香卤和香辣的两种,“香辣兔头”香辣酥脆,啃起来十分过瘾;五香卤兔头微辣鲜香;一款“鲜锅兔”,精选成都泡菜,兔肉鲜嫩,佐以特爽滑的土豆粉条,味美兼管饱。其鱼菜烹制很特别:“相思汗蒸鲈鱼”的鱼在高汤中焯熟,肉质鲜嫩,淋上

秘制酱汁,入口香辣咸鲜;“豉香蒸鲈鱼”的豉豆特选绵阳的羌族所产,豉香鱼鲜。镇店菜品“玉兔鸳鸯锅”是鱼和兔肉的完美结合,时尚新潮:底汤选用粤式高汤,兔肉滑嫩,别具风味,鱼是江团,肉质特好。“鱼、兔”搭配不同涮料,各有千秋。

吃川菜,饮料必不可少,点上一扎自制的香芒鲜果奶和苏打饮料,既过瘾又解辣,感觉好极了。

(阿丁)

金陵店:金陵东路 569 号汇都国际广场 2 楼 电话:63859777;淮海店:淮海中路 776 号 电话:64315777

品金色年华 享幸福时刻



酒,人类最古老的食物之一,几乎与人类文化史一道开始,也是中华民族饮食文化的一个重要组成部分。酒渗透于整个中华五千年的文明史中,在艺术创作、文化娱乐、饮食烹饪、养生保健等各方面都占有着重要的位置,而中国人知饮、善饮、趣饮的翩翩之风也因此享誉海内外。

中国制酒源远流长,品种繁多,名酒荟萃,黄酒是世界上最古老的酒类之一,约在三千多年前,商周时代,中国人就已独创酒曲复式发酵法,以大米、小麦为原料发酵酿造,开始大量酿制黄酒,酿酒技术独树一帜。经过漫长的历史岁月,传承千年的酿酒工艺,更显炉火纯青,成为东方文化的代表。

中国旧时诸般场合皆离不开黄酒的踪影。以旧时嫁娶为例“纳采、问名、纳吉、纳征、请期、迎亲”等古之六礼皆需饮酒。此时取一坛醇香浓郁的女儿红答谢宾客,已成风俗。而“地理女儿红,闺阁出仙童”等诸多旖旎诗句更为此佳期美景平添了更多风韵雅致之情。

时至今日,历史渐去,旧时的繁文缛节逐渐消逝。但度数较低、口感醇厚的黄酒却更加受人们宠爱,成为今日婚宴用酒的主角之一。在众多的酒水品牌中,和酒大家族中的“金色年华”,芬香润泽,酒体色泽透亮,酒精度数温和,深受人们的喜爱。“金色年华”选用优质高等级糯米,对酿酒用水的专业级限定,酿成口味清醇,酒体透泽的上等佳品。作为上海营养型黄酒代表的“金色年华”,富含氨基酸、维生素及有机钙等多重营养,更添加了枸杞、蜂蜜等成分,温热饮用,能温润脾胃、活血通络。

嫁娶之时,大喜之日,彼此相爱的两个人真情相拥,接受来自亲朋好友的真挚问候和甜蜜祝福,从此以后在生活上相互照顾,在事业上相互扶持,彼此对爱情忠贞不渝。正如杯中那淡淡琥珀色的“金色年华”,亦如口中那醇美悠长的甜美滋味。这一刻,此甜蜜似金,相伴这份绵绵浓情直至永远。

胖子客家菜：冬日火爆为哪般？

秋去冬来,寒风凛冽,然而,当你踏进“胖子客家菜”的大堂或包房,却是热香氤氲,人气火爆。本刊上期报道了该店之后,近悦远来的食客甚众。

身临“世界餐厅”的上海食客,突闻沪上鲜见的广东客家菜,自然要轧一记闹猛,尝个新鲜。从满堂火爆的气氛来看,上海人对“客家菜”的满意度是“OK”啦。

时值冬令,广东大厨的拿手戏——客家煲类菜,打边炉系列菜正是适逢其时,鲜香、滚烫,人人喜欢。

今专题推荐点击率较高的几款客家煲菜,煲汤,准保你吃得浑身适意。

【上海 1 号土猪汤】敢将此汤冠以“上海 1 号”,足见其底气所在:原来,采用农家土猪肉的这个汤菜,汤清醇肉鲜嫩,加上卡炉加热,堪称“上海 1 号”。

【自磨盐水豆腐】手工自磨的豆腐,用盐卤点,口感丰厚,豆香浓郁,非一般市售豆腐所能比。这豆腐可是该店的一大特色!

【客家蛋卷煲】土鸡蛋皮肉糜馅,清一色手工制作,爽口软嫩的萝卜丝作辅料真好!

【汤泉盐焗鸡】采用农家土鸡作原料,又是广东大厨的拿手菜;用矿泉水煮鸡,谓之“汤泉”,倒是颇有文化底蕴。

【腊味青菜】与土家腊肉一起翻炒的广东菜心,油亮、碧绿,香气袭人,点点干红辣椒,时时诱惑你吃一盘似乎不够。

【砂锅猪肚煲土鸡汤】中号砂锅,猪肚肥嫩,土鸡鲜香,原汁原味的煲汤在沸腾中盈溢出阵阵香气,实为冬日最佳暖胃、口福之菜。

当然,更多美肴,还得你亲临才能感同身受。本刊亦将连续报道。

【店家惠客】即日起一周内,来店消费满百,凭本文获赠 50 元餐券之外,还可获赠百威啤酒 1 瓶或大瓶雪碧 1 瓶。

地址:安远路 222 号(近陕西北路,免费泊车) 电话:021-62279669

文
、
丁
汀



五大服务保障:

- 方便快捷
365 天全年无休,全天 24 小时指定时间段送货上门。免费送货上门(上海市全市,包括崇明三岛、金山、嘉定、奉贤等郊区)。
- 优质品牌
中国银联指定优质绿色食品特供供应商。
- 安全可靠
我们的每个产品经过食品安全检验,保证每个产品的安全,放心食用。
- 绝对新鲜
我们的礼包采用特质保温袋,专业低温物流配送,新鲜、品质给您安心保障。
- 贴心实用
我们的每箱礼包中都赠有海鲜烹调指南说明。



★ 惊喜特惠 ★

消费满 500 元
赠送价值 198 元 500ml x 2 瓶
消费满 800 元
赠送价值 298 元 750ml x 2 瓶



意大利原瓶进口奥尼特级初榨橄榄油

团购更多惊喜等着您

100 台 Ipad2
平板电脑等您拿!



更多详情请登录: www.haixiananyihao.com

海魁海鲜大礼包

488 型

品 名	单品净重	数量
活冻红毛蟹	200-300克/只	2
野生大黄鱼	700-800克/条	1
深海鲳鱼	500-600克/条	1
野生大明虾	8-10头/盒	1
精品海参	500克/盒	1
野生对虾虾仁	500克/盒	1
醉香金枪鱼	250克/盒	1
精致蟹黄	100克/盒	1
日式芙蓉虾	250克/盒	1

688 型

品 名	单品净重	数量
活冻红毛蟹	300-400克/只	2
深海石斑鱼	500-700克/条	1
野生大黄鱼	700-800克/条	1
深海鲳鱼	500-600克/条	1
精品海参	500克/盒	1
野生大明虾	8-10头/盒	1
精致瑶柱	400克/盒	1
野生对虾虾仁	500克/盒	1
日式烤鳕鱼	250克/盒	1
醉香金枪鱼	250克/盒	1
日式芙蓉虾	250克/盒	1
精致 蟹黄	100克/盒	1

888 型

品 名	单品净重	数量
活冻红毛蟹	500-600克/只	1
野生大鲍鱼	6-8头/盒	1
深海石斑鱼	500-700克/条	1
野生大黄鱼	700-800克/条	1
精品鲳鱼	500-600克/条	1
野生大明虾	6-8头/盒	1
透抽(鱿鱼)	400-500克/条	1
精品海参	500克/盒	1
精致瑶柱	400克/盒	1
野生对虾虾仁	500克/盒	1
日式烤鳕鱼	250克/盒	1
醉香金枪鱼	250克/盒	1

1288 型

品 名	单品净重	数量
活冻红毛蟹	800-1000克/只	1
精品龙虾	500-600克/只	1
深海东星斑	500-700克/条	1
野生大黄鱼	700-800克/条	1
精品海参	500克/盒	1
野生大明虾	6-8头/盒	2
透抽(鱿鱼)	500-600克/条	1
精品鲳鱼	600-800克/条	1
精致瑶柱	400克/盒	1
野生对虾虾仁	500克/盒	1
日式烤鳕鱼	250克/盒	1
日式烤鳕鱼	250克/盒	1

1588 型

品 名	单品净重	数量
南极帝王蟹	1000-1200克/只	1
精品龙虾	500-600克/只	1
深海东星斑	500-700克/条	1
野生大黄鱼	700-800克/条	1
精品海参	500克/盒	1
野生大明虾	6-8头/盒	2
野生大鲍鱼	6-8头/盒	1
精品鲳鱼	600-800克/条	1
精致瑶柱	400克/盒	1
野生对虾虾仁	500克/盒	1
日式烤鳕鱼	250克/盒	1
日式烤鳕鱼	250克/盒	1

1988 型

品 名	单品净重	数量
南极帝王蟹	1000-1200克/只	1
精品龙虾	500-600克/只	1
深海东星斑	500-700克/条	1
野生大黄鱼	700-800克/条	2
深海金鲳鱼	800-1000克/条	1
野生大明虾	6-8头/盒	2
野生大鲍鱼	6-8头/盒	1
精品鲳鱼	600-800克/条	2
精致瑶柱	400克/盒	1
野生对虾虾仁	500克/盒	1
精致海参	500克/盒	2
日式烤鳕鱼	200克/盒	1

订购热线: 4008-213-799 团购热线: 021-62325108