



新民晚报
20
2019 年
1 月 25 日
星期五

味道

买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

视觉设计
本版编辑
季斌
删怡歌



申之魅

荐好吃

兴国宾馆丽宫中餐厅
兴国路 78 号兴国宾馆 4 楼
62129998

上海西郊宾馆·水上餐厅
虹桥路 1921 号 7 号楼 1 楼
62198800

上海东郊宾馆采悦厅
金科路 1800 号
东郊宾馆东楼 1 楼
38919888

虹桥迎宾馆东湖轩
虹桥路 1591 号
虹桥迎宾馆 6 号楼 1 楼
62198855



兴国宾馆吃响螺

丽宫中餐厅位于上海兴国宾馆主楼四楼，是知名的高档中餐厅，提供品种繁多的菜系选择，有地道精致的上海特色早茶、高端美味的潮州菜、别具匠心的国宴招牌菜等，一流的厨艺和顶级的食材，旨在为客人打造一次难忘的味觉体验。

丽宫有一道隐藏菜单，就是炭烤潮汕大响螺，由于开螺与“开锣”同音，因此过年吃响螺，也有一年昌盛的好兆头。重达 2 斤的响螺，放在红泥小炉上加入高汤炭烤到刚刚好，现开，现切，现吃，开螺的时候要端着盘子围在火炉旁，这样能够最快的吃到温润适口的螺肉。不同于潮州当地的切片吃法，丽宫选择切块，让口感更饱满，更有嚼劲，入口慢慢咀嚼，能够感觉到切断螺肉纤维时的弹牙，淡淡的海水味从鼻腔溢出和响螺的鲜甜成为了味蕾最佳的记忆。吃的时候一定别忘了单独让大厨切一片螺膏给你尝尝，一定会有惊艳的感受。

天气的好坏决定了响螺的产量，因此过年期间想吃潮汕大响螺的食客，最好提前致电咨询一下。

艾星

厨之神

邱伟杰

中国烹饪大师、国家级高级技师、国家级评委、上海名厨、现任上海兴国宾馆中餐总厨。入行 23 年，师从周元昌、叶卓坚、蔡港文。擅长本帮菜、粤菜。获第七届中国烹饪世界大赛特金奖第一名、团体赛冠军第一名，中华金厨奖。曾接待过法国总统、丹麦女王等多国元首，获得高度评价。他的拿手菜有：玫瑰盐板煎和牛、金丝鹅肝焗鳕鱼等。

寻味国宴级年夜饭

小时候过年是最有“年味”的。那时候小孩子过年提前买好新衣，叠好放在床头，枕头下放上两颗糖，等着初一一早醒了甜甜嘴，再穿上新衣服。团圆守岁、燃放烟花、走亲访友……这些都是儿时记忆中的春节。

年夜饭，是中国人过年节习俗之一，是家人的团聚聚餐，这顿是年尾最丰盛、最重要的一顿晚餐，如今越来越多的家庭选择去饭店吃年夜饭，那么你尝过“国宴”级别的年夜饭吗？

味蕾享受国宴礼遇

近年来，在常规的接待任务以外，兴国宾馆开始面向社会大众开放，这里的厨师，师出名门，常年接待来自世界各地的领导人、名人，故而技艺精湛，配上顶级食材，让不少吃货，有幸能够尝到国宴级别标准的美食。

今年，兴国宾馆推出了 2 款不同标准的年夜饭，有产自俄罗斯，重达 6 斤的帝王蟹三吃，帝王蟹素有“蟹中之王”的美誉。白花花的蟹肉，大块的蟹腿，肉质丰腴，鲜甜可口，黄澄澄，油亮亮，膏脂浓郁，颜色靓丽，看着就令人垂涎欲滴！

宫灯似海年味洋溢

为了迎接新年的到来，兴国宾馆今年将“宫灯”选为春节布置主题，走进兴国宾馆，在酒店花园区域、一号楼、八号楼、酒店大堂区域、餐厅等区域，大批各式各样的红色宫灯一下子就能抓住你的眼球。

中国人对红色自古就喜爱有加，对于红灯笼更是没有抵抗力，把随处可见的象征团圆意义的传统宫灯搭配别致的金猪造型设计，在营造喜庆氛围的同时也祝愿每一位来宾都能在新的一年里幸福美满、诸事顺利！

陈骏

藏品级饭局让你大开眼界

以前，一说到国宾馆，不少人印象最深的便是北京的钓鱼台国宾馆。每每在电视屏幕中看到国宾馆三个字，势必伴随着宴会、会晤以及绝佳的自然环境，国宾馆在普通市民心中充满着浓浓的神秘感。

其实，上海也有不少国宾馆，承担着重要的接待任务。相较于自然环境，雕梁画栋的装潢，全面温馨的客房服务，不少市民消费者，对于国宾馆的宴席更为向往。

运营沪上诸多国宾馆的上海东湖集团，近年来就提出了让普通市民消费者“走得进，坐得下，吃得好，带得走”的重要战略方针，将国宾馆的大门向广大市民打开，让普通市民都有机会能够尝到国宴大师的手艺。

说起兴国宾馆的餐饮特色，可以说是：国宴加海派，国宴指接待“国字头”客人，而海派是菜色的特点。兴国宾馆中餐总厨邱伟杰，在料理食物上，颇有心得，根据食材的各种特性，吸收传统的同时，发扬光大。豆腐狮子头灵感就来源于蟹粉狮子头，高汤清澈见底，汤中浸着翠绿的上海青，煞是好看，边上是洁白如玉的豆腐做的狮子头，细腻，清甜，羊肚菌配上火腿，让高汤增添了一份奇香。蟹粉丝丝，摆盘成蟹型，蟹粉鲜香，鱼丝 Q 弹，入口桂鱼味浓郁，奇鲜无比。清炒红苋菜，蒜香浓郁，苋菜秆清脆微甜，加上猪油渣，喷香扑鼻……

在国宾馆，尤以选用的食材新鲜为特色，每天直送的东海海鲜，当天采摘下的绿色蔬菜，兴国宾馆通过均衡搭配，烹饪完成了健康营养的美食，让味蕾得到大大的满足。

乔其

新春团圆套餐

迎新八小碟
砂锅全家福
家烧海剑虾
帝王蟹三吃
香煎蚝仔烙
迎宾牛肋排
北京片皮鸭
五谷喜丰登
清炒时令蔬
鸿运喜当头
美点映双辉
什锦水果盘

每桌 RMB5980 净价
供 8-12 位用



图片处理 王公坚