美食休闲周刊 Cate

◎南京最权威的美食地图

24小时爱情，从征服味蕾开始

“七夕套餐”让味蕾加速

爱情24小时

找一个浪漫的地方许下美好的爱情祝福，寻一个有缘的地方期待浪漫邂逅……鹊桥搭情，北京奥运会开幕前一天，就是中国传统节日七夕了。

和西方2月14日情人节不同，七夕超越了玫瑰和巧克力，除了具有浪漫和时尚的元素之外，还具有深厚的中国本土的文化底蕴。自然，博大精深的中国美食是少不了要为这样的节日加分的。

24小时间，爱侣们将经历人生中两个值得纪念的日子。我们的“24小时爱情”策划，也正是从征服味蕾开始了。

七夕，是爱侣们表达爱意的绝佳时机，也是餐饮业想要大赚一笔的时候，记者在采访中发现，各式各样的七夕套餐已登场。

在浪漫的烛光下，喝一口甜美的香槟，爱侣们完全陶醉在浓浓的爱意当中，吃完大餐，主厨还特别送来一道精心调制的浓情巧克力。这是城中一家五星级酒店给七夕爱侣们描绘的浪漫场景。侨鸿皇冠假日、索菲特银河、丁山花园、索菲特钟山高尔夫等五星级酒店都相继拿出了七夕当天的配餐方案。“今年的七夕当天是工作日，这多少对七夕套餐的销售产生了一些影响，但因为奥运元素的加入，年轻人还是比较认可。”一位酒店公关部负责人告诉记者，酒店今年特别推出了888元两人的七夕套餐，虽然目前的预订量还一般，但酒店已经营造出了中国式情人节的气氛，并在环境营造上加入了五环等奥运元素。

和高星级酒店同样受到眷顾的，还有不少时尚餐厅。

每年七夕，贝拉·那波利西餐厅都会准备情侣套餐，餐厅的管理公司南京百纳总经理黄文军表示，虽然是中国传统节日，但七夕对于西餐厅而言，也是一年中的一个重要节日。上个月正式营业的代官山，作为南京首家针对女性的时尚餐厅，俘获了大批女性白领的芳心。1912的时尚餐厅俏江南有关负责人则表示，奥运期间正值店庆一周年，俏江南给每位客人都准备了神秘礼物，共迎奥运盛事，特别值得一提的是，8月7日七夕当天，俏江南还将为就餐的情侣量身定制特色套餐。为了迎接七夕和奥运盛事，上海精菜馆特意更新了菜单，更突出健康的理念，诸如“五色瓜球”等新创菜式中均加入了不少奥运元素。

资料图片

记者在采访中发现，情人节套餐中每一道餐点，都有个浪漫的名称，鹅肝酱配上炭烤菲力牛排，就成了干柴烈火，不但餐点名称浪漫，连价格2099都成了爱你九九，餐厅精心设计，为的是给情人们一个浪漫的中国情人节。

除了菜品，一些占据地利的酒店还在环境上做文章。地处百家湖的金色世纪缘大酒店，就利用得天独厚的条件招揽食客，计划在奥运期间推出一系列美食，酒店前的广场也将开辟成消夏夜场。

快报记者 黄建军

■饕餮去处

七夕人气餐厅推荐

大理石的壁炉、银色的烛台、缤纷的红酒，伴着典雅的音乐，再加上优雅迷人的举止，最能“搞味”的主题西餐厅可是七夕夜里最来人气的地方。红酒杯在温柔的目光中轻轻相碰，在“怦”然心动的声音中，品食的便是散发着异国情调的原味圣诞大餐了。

贝拉·那波利

推荐理由:演绎的是意大利的格调,餐厅氛围一流,“非常西化”的餐厅,有“真正的老外大厨”

地址:中山东路75号、德基广场二楼

俏江南

推荐理由:1912街区品牌时尚餐厅的代表,环境标新立异,中西合璧

地址:1912街区

金色世纪缘

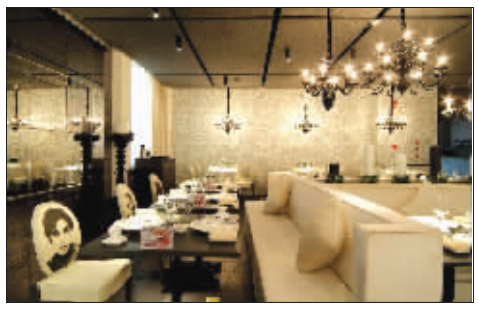
推荐理由:地处百家湖,就餐时可欣赏湖畔美景

地址:百家湖畔

上海精菜馆

推荐理由:菜品一流,主理最为时尚的上海菜

地址:虎踞关一号



俏江南内景

金塘食情报

金塘狮子桥店
湖南路狮子桥2号
订餐:83248777

金塘内桥店
中华路26号
订餐:52269790

1.深海野生大苏眉 特惠价198元/斤起(市场价800元/斤)
2.深海野生大黑斑 特惠价76元/斤起(市场价200元/斤)
3.每日一款深海鱼推广7折优惠(详见店堂公告)

金塘

每人都会找到最爱的菜!

包天,今鸡便会从海南空运一批生态鸡,而是为了保正新鲜,现杀现烹,精心加工,是一道一分地道的川式美味,

金塘酸制冰镇龙虾

大橙桔去天鲜,秋天香,有低脂、低热量,能清热解毒,消肿止痛,已是餐桌上的一道佳品上着,夹上一小,深深吸上一口,细嫩的果肉就在口中入了嘴里,舌尖上,也被麻辣的味道所征服,陶醉,一股麻辣混合的愉快感就流布全身了,怎么入了爽了字了得,大觉过瘾,三又块结实并刚剔十足的白肉,这人骨的麻辣,已经让人吃得嘛嘛不干了。

除了大嘴巴,麻虾来市,金塘的火辣辣包头又在龙虾身上大行其道,在金塘,川味龙虾系列正不断经营厅来辣味地区变风情,和传统的上三香有所不同,今天的川味龙虾系列虽然也是以辣为主,但却辣口带甜,除了三江四香辣和麻辣口味外,金塘还为食客准备了咸鲜龙虾、十三香龙虾等6种口味,产自太湖的虾源保证了龙虾的品质,入口全鲜,个个刚在口感上佳!

金塘深海鱼馆

吃深海稀珍 请客有面子

野生大黑斑四人特惠菜单

黑斑鱼头 65元/份(250克)
黑斑鱼颈骨 60元/份(220克)
黑斑鱼腩肉 50元x2份=100元
清斑鱼身 48元x2份 96元
石斑鱼丸 45元
清汤鱼皮 28元(3碗)
蔬菜合拼 32元(3碗)
火锅菜 0元(赠送)
白菜卷4x4份=16元(3碗)
芒果布丁4x9份=36元(3碗)
(以上菜单如遇特价菜谱、菜谱缺菜)

人均消费91.5元

一人一斤深海鱼吃个畅快!

合计:388元

朋友应邀而来,一行四人来到金塘解放路的深海鱼馆,店里最大的大黑斑六七十斤重,七八十斤的深海大鱼分不同部位满足吃,健康营养,点了份黑斑鱼头(65元)、一份鱼翅弯(60元)、蒸份鱼腩肉(100元)、虎斑鱼身(48元)再来份纯手工打制的深海鱼丸(45元),味道不错!老板豪气,送了我们清汤鱼皮一份,蔬菜拼盘一份,海鱼深海火锅菜1份,白菜卷料4份,还一人来一份夏日清凉芒果布丁!人均一百元还不到,吃得火候稀珍,请客狂有面子!

恢恢拍,锅底就头就烈,浓浓的石斑鱼汤接续熬煮,搅拌番茄、香菇丝就是风味别致的高汤火锅菜了,静静看去只是雾气氤氲,鱼肉雪白滑嫩,煮了轻轻即落,一爽入口,吸兰洋的舒卫位蒸深海鱼产,口味鲜长……