

洲际酒店还原汁原味法式情人节
浪漫场景
穿入云霄,尊贵浪漫



进入酒店78楼的云端餐厅,仿若踏入云霄,在云端享受情人节大餐,相信还没尝到食物就已经陶醉其中了。据酒店透露,情人节当晚,云端西餐厅将幻化成一片粉色的殿堂。粉色花瓣拼成的1314的爱情宣言、粉色的洲际手工戒指,粉色的灯光、粉色香槟玫瑰,处处能感受到温馨浪漫的气氛。

在餐佐中,还会根据不同的菜肴赠送来自澳洲、法国的精品红、白葡萄酒,给此顿晚宴带来与众不同的浪漫和尊贵。

浪漫滋味: 创意法式情怀

情人节当晚,除了浪漫的氛围,大餐的质量当然是尽兴与否的关键。为了保证情人节当晚的菜肴经典却富有新意,洲际酒店云端餐厅厨师长Tom与团队经过2个多月创意研发,将全新的法式菜肴安排进了“爱·一世”情人节经典套餐中。

开胃菜鸽肉鹅肝卷,用法国料理中的经典食材鹅肝与中国的滋补佳品鸽肉一起烹饪。丝滑的鹅肝打成泥,包裹着鲜美的鸽肉,同时在盘中化作了一个金灿灿的同心圆。“爱·一世”情人节套餐的例汤,选用了法国三宝之一的龙虾,现取的虾头、虾黄做底,加入黄油香料提味熬制4个小时,再加入饱满的龙虾肉。只有这样精心的熬制才能让这道菜在还未上桌前香气四溢,让人食指大动。

浪漫细节: 甜在嘴里,爱在心里

浓郁的巧克力慕斯夹着粉色的树梅蛋糕,旁边呼应了清爽可口的树梅冰霜。在香甜的百利甜酒的包围下,这份甜点被俏皮地印上了“洲际之吻”。光是这讨喜的装盘,就足以让人感受到甜蜜的滋味。据了解,情人节当晚,除了云端西餐厅有“爱·一世”这样的情人节主题套餐,酒店的中餐厅粤翠轩也推出了“我爱你”和“爱你一生一世”经典套餐。餐厅创新地将西餐的分食和上菜秩序融合进中式料理中,让客人更能享受中式情人节滋味。

海弘昌 | 震撼金陵城的 创意养生极品活海鲜

——来自阿拉斯加冰冷纯净海域的野生活海鲜

在享受美味佳肴的同时,切身的感受到温文尔雅的就餐环境,让你足不出户就如同在享受新鲜美味大餐,这是位于南京湖南路狮子桥2号的海弘昌创意海鲜吸引众多饕餮一族的魅力所在。

158元感受活鲷鱼 姿造的美妙滋味

品食亦是赏食,海弘昌创意海鲜自然强调的就是“创意”,凡是品尝过的的饕餮人士无不以“震撼”赞其完美,每道菜都是一道精美的艺术品,让人视觉很享受。这道活鲷鱼姿造,上了桌鱼是活的,嘴是动的,好像在征服着期待的目光,轻咬一口,甘甜鲜香的人间美味在唇齿之间徜徉,咀嚼间透着香柔的质感,弥散着一种沁人心脾的滋味。鲷鱼

是种各种人群皆可食用的上等食用鱼类,营养丰富,富含蛋白质、钙、硒等营养元素,而这道菜可以生吃,也可以涮。

298元尊享阿拉斯加 贝类拼盘

阿拉斯加海鲜,由于其冰冷纯净的水质,海鲜生长周期长,因此味道极其鲜美。海弘昌的食材都来自世界知名的原料产地,每天都会空运至店。鲜活的北极贝、阿拉斯加响螺、大扇贝、象拔蚌……构成了无与伦比的阿拉斯加贝类拼盘。



清鲜、香滑、软嫩,众多感觉在舌齿间缠绵舞动,奇妙的感受难以言喻。而这一极致上品的阿拉斯加贝类拼盘美味仅需298元就可尊享。

值得一提的是,海弘昌高薪聘请了来自日本的行政总厨Joe Xu,据了解,该店的菜品用的全部是小分子高科技的弱碱性营养水,倡导健康养生为理念的海弘昌所

用油是橄榄油,而且少糖、少盐,摒弃了味精、绝不使用任何食品添加剂,所采用的烹饪方式也是极其健康的,烤和涮。高档、美味、养生,海弘昌创意海鲜将时尚养生的新主义诠释得淋漓尽致,无怪乎,客人无不啧啧称赞,为海弘昌的每一道菜都拍手叫绝!市民朋友有空前去品尝,感受海弘昌的至尊魅力!

烹小鲜若治大国
The dish should be made as delicately
as a nation is managed



CREATIVE SEAFOOD
创意海鲜

领略层峰际会 盛宴四海宾朋

约伯仲共赴味觉盛宴,知己之意无需多言
与高朋珍享至上美味,珍视之心不言而明
奢华之境,尊崇之礼

来自阿拉斯加冰冷纯净的海域

菜品均采用小分子高科技“营养水”,橄榄油;
少糖、少盐、无味精及食品添加剂。



025-83248777 83248799 南京鼓楼区湖南路狮子桥2号