

去雷迪森度假酒店,环山乐享养生美食

方向东 段莉萍 钱冰冰

山青水美的桐庐,除了开元名都和几家老牌本地酒店,近些年也陆续开了几家民宿,本刊《美食鉴定团》都在第一时间介绍过,开业两年的桐庐雷迪森度假酒店,也是时候推荐给大家了。



心怡养生房

雷迪森度假酒店 养生好去处

桐庐雷迪森度假酒店“镶嵌”在大奇山中,属大奇山森林公园的一片区域,四周群山环绕。初到这里难免会担心酒店位置是不是太偏僻,其实不必。因为整个桐庐都不大,驾车去桐庐城区也不到10分钟,是个真正“闹中取静”的好位置。在酒店附近散散步,山影、清风、虫鸣,如果你绕到酒店后,还有个让人“惊艳”的映山湖(剪溪坞水库)。

桐庐雷迪森度假酒店主打“养生”牌:从房型的命名,如心怡养生房、沐浴阳光房就可悟出,装修方面选材也都使用绿色环保材料。除餐厅提供的“养生概念餐”和常规高星级酒店拥有的康体设施外,还有高尔夫练习场、中医理疗、沙滩排球、瑜伽太极晨练区等。住在这样的环境里,彻底放松身心就是最好的养生方式了。

在雷迪森 享受美食盛宴

对于出来休闲度假的人来说,好吃好住可以说是最基本的要求。当拿着钥匙打开雷迪森的房门时,宽敞的房间肯定会让你喜欢上它。40多平米的标间加上每个山景园景房都有大阳台,基本能满足客人对于好住处的外观要求。一进房间就可以看到一套碧色的茶具,旁边还配有茶包,方便冲泡,进门的右侧就是卫浴间,超大的一间,大面积的玻璃窗,可以一边泡澡一边看电视而洗澡时极大



琥珀双石

口径的花洒更是只能用一个“爽”字来形容。

雷迪森的自助餐一直是桐庐高品质的代表,非常受欢迎,近日已全面升级为“小龙虾大盛宴”,开启了雷迪森“快乐厨房”的序幕,还推出了“欢乐互动”,比如当你在埋单的时候,你可以称一下自己的体重,如果你的体重和酒店当天公布的重量一样,你可以轻松挥别,不用埋单。

雷迪森度假酒店留给大家一个更重要的、更深刻印象就是这里的餐饮。饮食方面,桐庐菜并不出众,但桐庐地处浙西山区,受江西和安徽菜的影响,以咸辣为主,口味较重。富春江鱼鲜丰富,靠山吃山,靠水吃水,更是老饕之大爱也。想想看,一面游山玩水,一面寻找美食,那真是人生最大的快乐。

●抱腌春江白鲈:春江白鲈鱼,又名花鲈,与春江鲥鱼、太湖银鱼并称为四大名鱼,主要立秋前后品质最佳。春江白鲈鱼:易消化,适合慢性肠炎、慢性肾炎,胶原蛋白有养颜美容之功效,同时可以延缓衰老,对高血压、冠心病、记忆力减退有良好的预防和治疗作用。

●桐君卤鸭:选用纯放养2年老鸭,并用桐君山中药材小火煨制而成。●琥珀双石:富春江的石蟹与深山里的铁皮石斛碰撞的印象。

●香樟霸王:百年香樟与大奇山脚下的水库中野生甲鱼相遇的传奇美味。

美食、休闲、度假、会议 来雷迪森就对了

雷迪森度假酒店是个综合性的度假酒

店,酒店餐饮区约2千余平方米,具有不同功能、风味的餐厅和6间包厢,为宾客提供舒适宜人的用餐场所。酒店拥有500平方米的大宴会厅,可容纳300人同时就餐,配有全套的音像视听设备,与另外7个面积大小不同,适合不同形式的会议室相配套。无论展示会、大型国际会议、社交聚会或主题酒会,还是大型婚宴庆典,雷迪森度假酒店无疑是您首选之地。

此外酒店还有舒适优雅的大堂吧“云绿吧”、悠闲静雅的书吧“云水阁”等。酒店有中餐厅和西餐厅,总餐位数约350个。“蝶庐阁”中餐厅以当地创新桐庐菜及浙江菜为核心,挖掘地方特色,再辅以新派粤菜,融入当代创新川菜、湘菜等各地流行口味菜肴,形成为餐厅融合特色,并采用最新鲜的土原料,最创新的烹饪手法精制而成,为您奉上品种丰富的零点菜单和上乘江鲜及野味,“GREEN四季”全日制自助餐厅以精致和特色的自助餐为主,每天提供最优质桐庐蒸点和当地的民间早点、土点为特色的优质早餐自助,以地方创意中华美食和明档即点即做的菜肴为主打,辅以正宗传统的欧美菜肴的丰盛晚餐自助,把西餐厅打造成为桐庐最有情调的餐厅。

虽说是养生主题,雷迪森的亲子项目还是相当完整的。小型童玩中心淘天地、彩陶上色、可观山景的室内泳池、桐庐一家高尔夫练习场、室外还有沙滩排球和太极拳晨练区,再加上周边丰富的景点,如大奇山森林公园、白云源、芦茨慢生活体验区、瑶琳仙境、垂云天河都不远,车程也就在40几分钟。



鲜椒溪石斑



香樟霸王



抱腌春江白鲈



芙蓉竹鸡



高山泉水鸡



桐君卤鸭