

下沙年夜饭攻略 你要的年味都在这里

本报记者 李思璇/文 徐艺杭/摄

春夏秋冬,眨眼间一年过去,农历春节将近,未吃年夜饭便不知年滋味。年夜饭,承载着年味,也承载着一家人团圆的希冀,所以一顿好的年夜饭便显得尤为重要。对此,记者特意搜罗了下沙年夜饭攻略,一起来看看吧:



1 希尔顿逸林酒店和园中餐厅

推荐理由:酒店拥有3间各具特色的主题餐厅,其中古色古香的和园中餐厅还设有12个包房,四世同堂或一家三口皆可满足,大小包间都不愁座,其中最大的虞美人包厢最多可容纳40人,可以开大派对了,餐厅主要提供粤菜、杭帮菜和东北菜,“年味儿”满满。

他家菜品也不错,推荐几道菜:粉狮子软糯中带有嚼劲,熏肉肥瘦相间,牛仔粒鲜嫩有嚼劲,避风塘炒蟹鲜香中透着一丝丝辣意,还有不能少的雨花汤团,满满的记忆中年年夜饭的味道。

收费:大厅1580元起/桌+15%服务费,可供4-6人使用。包厢3580元/桌+15%服务费,可供10人使用

地址:金沙大道600号希尔顿逸林酒店一楼



2 歌江维嘉大酒店

推荐理由:作为国大雷迪森旗下的品牌酒店,坐落于景色宜人的钱塘江畔,酒店内装饰简约大气,殷实典雅。坐拥这等环境,中餐厅的菜式也耗时费工精料,菜品极为讲究。推荐钱塘江鲥鱼和酒蒸倒笃蟹,另外,去歌江维嘉,当然要享受一次地道的虫草神仙鸡。在蒸汽的笼罩下,星星点点的油沫星子下面,酥嫩的鸡肉呼之欲出,细嫩的皮面上,泛着一层薄薄的油光,水嫩的皮肉,似乎吹弹即破。舀一勺鸡汤放进嘴里,味觉刹那被刺激得活跃起来,除了味美,其滋养补气的功效也是当仁不让的。

收费:1688元(8位),2088元(10位),2588元(12位),3588元(16位)

地址:27号大街301号



3 衢州人家中沙店

推荐理由:作为一家开了10年的老字号餐厅,衢州人家真的拥有着不少铁杆粉丝。每到饭点,必是座无虚席。资深吃货们都说,让人流连的美味就是家的味道。这家的菜就是这样的味道。特色土烧千岛湖鱼头,红烧肉夹馍,各类特色锅仔等……这些最素净的食材经过厨师的加工,融入老下沙系的特色,成了一道道美味又健康的菜品。

收费:无最低消费

地址:银沙路中沙金座九栋二楼衢州人家私房菜



4 三江野生鱼府

推荐理由:舌尖上的中国推荐的美食,进到店,就会看到四处堆放着木柴,每张桌面中间嵌着一口大锅,锅底就是这台设备的核心:灶孔。这里主打的就是野生柴火鱼锅。

活鱼现杀,带着红枣、枸杞、西芹等秘制的15种材料一同入锅,在灶台下点燃自家劈的柴火,汤汁煮沸后,再就着配菜炖上6-7分钟,才能吃出台鱼的“老”味道。

边吃鱼肉边可以把整桌的食材慢慢下锅,吃到一半,还可以把贴在铁锅内壁上的玉米饼铲下来,一面焦脆,一面渗着鱼汤味,也是该店特色之一哦。

不爱吃鱼的也不用急,这里还有柴火土鸡和海鲜蒸锅。鸡锅用的是安吉高山上的走地鸡。这种鸡,以吃谷糠为主,经常在山林间或园地中啄虫子。由于经常运动,个个都是“运动健将”,吃起来的口感更嫩更滑。

海鲜蒸锅是需要提前预定的,那是真能吃出海鲜的最佳味道。喜欢吃海鲜的当然必须得找机会品尝一下咯。顺便提一句,美女老板亲自卤的鸭头、鸭爪、牛肉也相当好吃呢。

收费:无最低消费

地址:下沙天城东路144号



5 杭州盛泰开元名都大酒店

推荐理由:丰盛吉祥是年夜饭最为重要的主题,也是盛泰开元名都大酒店年夜饭滋味的重点。炖上一只整鸡,以江浙地区极富特色的花雕黄酒为佐料,肉质鲜嫩口感颇具特色,特别是那股香气,仿佛年的滋味就这样飘散了过来。焖上一只甲鱼,预祝长寿安康,最为适合家庭餐桌。炒上一份仙贝时蔬,不仅色泽亮丽更是寓意着财源广进、钱贝多多,营养的搭配为年夜饭增添的除了美味更有健康。以开元齐味为主打的开元年夜饭,取材于本地特色,更融合了各方风味,吉祥的寓意更透着浓浓的年味。

收费:5楼10位起订,400一位,33楼12位起订,500一位

地址:5号大街297号5楼和33楼