

绍兴咸亨酒店、温州溢香厅、嘉兴江南名庄……

“在一起，筷行动”走向全省，11地市餐饮名店都来参与啦

跟着“公筷行动”，一起吃遍浙江

本版撰稿 毛玮琦 何慧婷 徐雨阳

一菜一公筷，一汤一公勺。

我们与文明用餐的距离，也许就差一双公筷。

为积极响应“公筷公勺”倡议，4月27日起，浙江省文明办、浙江省餐饮行业协会共同指导，钱江晚报·小时新闻推出了爱国卫生特别策划——在一起，筷行动。

活动征集令发出后，杭州市内百家餐饮企业率先响应，倡导使用公筷公勺。随着“公筷联盟”的成立，在浙江省餐饮行业协会以及各地市餐饮（烹饪）行业协会（商会）的协力推动下，浙江全省知名餐厅纷纷报名加入。

从千岛湖到南湖，从钱塘江到瓯江之畔，从绍兴到丽水……鱼味馆、咸亨酒店、江南名庄……这一次，省内11地市知名餐厅都来了。送名菜、送红酒、打折让利，餐厅们纷纷拿出了给力的优惠，等着大家一起来参与活动。

今天，杭州吃货整理了一份特殊的《寻味浙江指南》，跟着“公筷行动”，一起吃遍浙江。你准备好了吗？



公筷联盟福利精选

【杭州】

冠江楼：到店使用公筷参与互动，送价值98元生炒鸭一份，每天送5份，先到先得，送完即止，有效期至5月31日。

【建德】

严州府：到店使用公筷参与互动，每桌赠送价值37元东坡猪手一份，数量有限先到先得送完即止，有效期至5月30日。

【宁波】

天港酒店：天港酒店集团旗下8家酒店参与活动，到店使用公筷参与互动，每桌赠送2张价值50元中餐现金抵用券，满100可以使用一张，以此类推，有效期至5月31日。

【长兴】

新紫金大酒店：到店使用公筷参与互动，可得精品冷菜一份，先到先得，送完为止，有效期至5月31日。

【永康】



永康宾馆：到中餐用餐厅用餐，使用公筷参与互动，赠送“每日星期菜”一份，有效期至6月30日。

【玉环】

长城宾馆：到店使用公筷参与互动，享锡饼套餐特价优惠，有效期：5月11日至6月15日。

【舟山】

高佳庄餐饮：到店使用公筷参与互动，赠送水果盘一份，有效期至5月31日。

【衢州】

博悦大酒店：到店使用公筷参与互动，可以享受单桌包厢菜金打8.8折（海鲜酒水除外），有效期至2020年底。

更多“公筷联盟”福利，请扫描版面上的二维码，进入小时新闻APP查看

目的地：嘉兴

寻味：江南名庄·金丝御鸭

嘉兴“江南名庄”是一家15年老店，主营嘉兴老味道、本帮菜，店内无论环境还是菜品都极具江南特色。“金丝御鸭”源于嘉兴的一个民间传说。传说乾隆皇帝六下江南，八上烟雨楼，太守到民间寻访美食，希望能献给乾隆。一次在嘉兴的中药铺看到一位90多岁的老爷爷，精神矍铄，一问才知是吃了中药配野鸭，于是马上寻得秘方，随后献于乾隆。乾隆一品，唇齿留香，于是赐名“金丝御鸭”。

“公筷联盟”专属福利：到江南名庄芦席汇店，使用公筷参与互动，享受指定菜品特价，数量有限，先到先得，有效期至6月30日。

目的地：丽水

寻味：云起草堂·野山鲜菌火锅

云起草堂毗邻丽水白云山森林公园，青山环抱，流水潺潺，是浙江省四星级的农家乐。菌菇、河鲜、土菜是店里的特色。野山鲜菌火锅是店里的招牌菜，丽水盛产菌菇，牛肝菌、松茸、羊肚菌、绣球菌、金耳菌等名贵菌种一齐放入火锅炖煮，一口鲜掉眉毛。

“公筷联盟”专属福利：到店使用公筷参与互动，赠送碧湖糖酥圆一份，先到先得送完为止，有效期至5月31日。

目的地：淳安

寻味：千岛湖鱼味馆·砂锅鱼头

千岛湖鱼味馆创建于1980年，馆名由著名书画大师叶浅予先生题写。餐厅曾被评为“中国名餐馆”、“中华餐饮名店”和“杭州2017年度最受游客欢迎餐厅”。“砂锅鱼头”是千岛湖鱼味馆的镇店名菜，用店里师傅的话说，这道菜“几乎不需要放调料，全靠慢慢的炖煮，鱼头的鲜美就会呈现出来”。

“公筷联盟”专属福利：到千岛湖鱼味馆十字街总店，使用公筷参与互动，每桌送千岛酥鱼一份，先到先得送完为止，有效期至12月31日。



目的地：绍兴

寻味：咸亨酒店·绍兴十碗头

咸亨酒店是国内首家以鲁迅文化为主题的餐厅，还是第二批浙江省非物质文化遗产“绍兴菜烹饪技艺”传承保护基地。咸亨酒店出品的“十碗头”包含：绍三鲜、清蒸鳊鱼、绍式小炒、白鲞扣鸡、白鲞扣鹅、绍式小扣、家烧鸭子、芋艿蜆脯、炒时件、青菜腐皮，共10道菜。咸亨酒店负责人告诉杭州吃货，老底子的十碗头要整整齐齐放在四四方方的八仙桌上，菜不仅要做得好吃，还要讨个彩头，“十碗头寓意十全十美，是民间喜庆宴席的祥兆。”

“公筷联盟”专属福利：到咸亨酒店，使用公筷参与互动，享受餐饮包厢炒菜8折优惠（河海鲜、香烟、酒水除外），有效期至6月30日。

目的地：温州

寻味：溢香厅瓯文化餐厅·敲鱼汤

温州古为“瓯地”，灿烂的瓯越文化孕育了丰厚的非物质文化遗产，其中瓯菜是瓯越文化遗产的一部分。其以海鲜入馔为主，口味清鲜、淡而不薄，烹调讲究“二轻一重”，即轻油、轻芡、重刀工，具有比较明显的地域风格。作为瓯菜的代表，溢香厅的“温州敲鱼汤”用木槌将东海大鲞鱼的鱼块和淀粉敲在一起，敲成薄薄的一片，似云似纱，肉嫩而汤鲜。

“公筷联盟”专属福利：到店使用公筷参与互动，免费品尝价值158元餐前功夫茶，有效期至5月31日。



扫一扫
查看福利