

美食休闲周刊 Cate

南京最权威的美食地图

赏月赏美食

又至中秋,一轮圆月东升时,便又是一味心情袭上头。

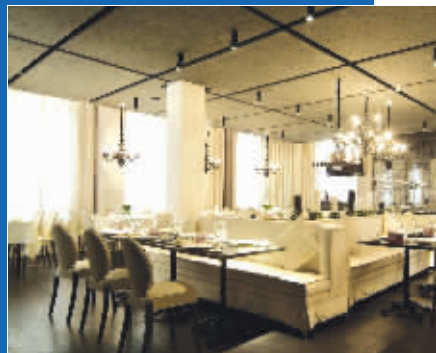
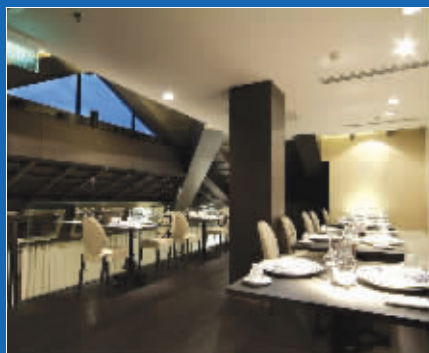
中秋夜,赏月夜。追溯到宋代民间中秋赏月之风兴盛时,就有着“中秋夕,贵家结饰台榭,民家争占酒楼,玩月笙歌,远闻千里,嬉我连坐至晓”的盛况。不过,时至今日,已经很难再见到同于那时的生活场景了,赏月已经流于形式,恐怕已没有哪个人会有伴月到天明的雅兴,非是月儿没有古时圆,而是因为今天在今天,望空赏月只是节日的一个象征罢了。

这样的传统节日,是少不了美食的。

中国人最为擅长的也就是将节假日和吃喝之事结合起来,于是,中秋这样的日子,也就成了品赏美食的一个由头。和往年不同,今年的中秋头一次成为了公休假日,匆忙的脚步停歇下来,也便有了赏月和品赏美食的心情和可能。和着月光,气定神闲地享受一下应景的美食自然是要的。能佐景的,不只有月饼,还有传统的桂花糖芋苗、精心制作的各式西点,还有环境优雅的时尚餐厅,品味之中,感觉也就有了,这样的状态才是生活。

放松心情也好,偶尔情调一下也罢,中秋团圆,赏空中皎月,品人间美食,这才是生活。

中秋夜,美食美景共享



中秋夜 觅那惬意阑珊处

明月悬空,美食当道,能将这人间两种幸事结合起来,自然是一件惬意之事。中秋之夜,灯火阑珊处总是有那么几处佳所,能将皓月与美食兼得。头顶明月,嘴边的美味也就有了别样的味道。

赏月和美食是分不开的,享受美景的时候,美食当然也不能放下。作为身处南北交融之地的南京人,是颇有口福的:几大菜系的馆子遍布南京城,中秋赏月夜,想找一个什么样的馆子去品尝一下特色点心都是不难的。

中秋夜,古人有登高望月,“手可摘星辰”的雅兴,如今,南京的高楼大厦中餐厅林立,也将这种古韵之事变成了可能。除了人尽皆知的4处璇宫,还有索菲特银河等几家星级酒店的餐厅可去,在靠近窗边的位子坐下,便找到身在高处的感觉了,向东眺去,是巍峨壮观的紫金山,俯视图,则是碧波荡漾的玄武湖,远处,长江银带、十里秦淮,也尽收眼底。

荷包够鼓,中秋赏月则要找些时尚、高档的场所才对应

起时尚人士的雅兴。到这样的地方赏月,不为别的,要的就是一个能让心情得到享受的地方。空中是皎月,对面是情人凝视的双眸,身处情调之所,和着高贵之气,这样的感觉总能让人将之和“惬意”二字联系起来。1912街区中,就是有这样的去处的。据俏江南驻店经理介绍,上周开始,就已经有客人预订中秋晚间的餐位,尤其是二楼的落地飘窗卡座,因能赏到窗外风景,更是早早地被预订出去。

快报记者 黄建军

赏月佳处

名湖美景

在玄武湖畔,临窗的包间视野开阔,是赏月景过一个中秋的一个绝佳去处。

俏江南

1912街区内时尚餐厅的代表,部分餐位可在赏月的同时领略1912街区晚间的灯红酒绿。

上海精菜馆

地处虎踞关1号,酒店有多层临窗的餐位,窗外就是清凉山,一抹青黛,一地月光,一席美食,完美结合。

宝莱纳啤酒餐厅

在五台山郁郁葱葱的绿丛中,是时尚人士聚集的去处。

咸亨夫子庙店

秦淮河畔,酒店包厢可以俯视到河水中的圆月倒影,酒店旁便是文德桥,传说中的“一桥两月”便是这里了。

金色世纪缘

位于百家湖畔,是江宁一带少见的高档酒店。



金塘食情报

- 金塘狮子桥店
酒店路11462号
订餐: 83213777
- 金塘内桥店
中华路26号
订餐: 52249791

金塘

撩拨大嘴蛙 爽辣到底!

“天气真好,我走在街上,九月的阳光以及万物,暖又明媚,美得过分,多余,空出了位置……”,韩寒老师的这首诗是小编最喜欢的,人好的天气,真该过可浮华的生活,给自己留出段时光,去享受爱啊,享受生活,也许可以从去金塘全心全意的品味一顿美食开始……

当上菜小妹把“大红大嘴蛙”端上桌时,五脏六腑的馋虫顿时坐卧难安。特制的深口青瓷大玉盅中,火红灯笼椒、翠绿丝瓜、翠绿香菜、雪白蛙肉,浸渍在鲜亮耀眼的红油中,光看着就让人垂涎三尺。看来这人烹调你时可下了大功夫。迫不及待火上一只。牙齿轻轻碾压粉嫩的蛙肉,丝丝入味,辣味甘甜红椒仿佛拂在舌尖徘徊,回味无穷。一股麻辣劲透骨飘香在口中四溢开来……其实小编是个极不挑食

辣的人,但却对眼前这类辣得诱惑欲罢不能,双颊滚烫的滋味让我额头滚烫,舌头却不由自主的溜溜打着转,仿佛中了秋麻药的计!



特别推荐——沙拉菠萝鬼马虾

1. 深海野生东星斑 (1只) 特价价 178元/斤起 (市场价300元/斤)
2. 深海野生大黑斑 特价价70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)
4. 清蒸200元 (不含香料调料)

金塘深海鱼馆
解放路20号 订餐: 025-84601008



金塘深海鱼 脑黄金“涮”着吃!

金塘深海鱼 93块, 深海鱼“脑黄金”涮着吃

深海石斑鱼四人特惠菜单

- 黑头斑 138元/份
 - 黑头鱼翅 100元/份
 - 东星斑 88元/份
 - 石斑鱼丸 45元
 - 清汤锅底 28元 (赠送)
 - 蔬菜合拼 32元 (赠送)
 - 火锅粥 10元 (赠送)
 - 白选调料4份x4=16元 (赠送)
 - 芒果布丁4份x9=36元 (赠送)
- (以上菜单均含部分调料, 做法更替)
一人一斤深海鱼 吃个痛快! 合计: 372元

东星斑是石斑鱼里的大美女,火红的鱼鳍,带着蓝蓝的小星星,产量不大,所以很名贵,大多在上、五百元一斤。

还有大黑斑,全身是宝:鱼肉最可口,筋肉为至宝;鱼皮含丰富胶质,垂涎三尺;美容养颜呢;鱼胸细腻多肉,特别滑爽,下锅后好似“龙筋”,待蘸上滋味酱,乖乖,滑滑的嫩,甜甜的香,还吃出海鲜肉香;鱼龙汁富含牛黄脑黄金,最营养

珍贵的。现在去吃是试试金塘鱼四人特惠套餐,可以吃到东星斑、大黑斑,人均93元,绝对便宜!



特别“大美女”东星斑拼盘