

家门口的泰国美食“大咖秀”

——融程花园酒店泰国美食节

在长沙高端餐厅普遍诉苦难过的情况下，却也有餐厅逆势出现了惊人火爆的场景。4月15日，以经营西餐美食自助大餐而负盛名的长沙融程花园酒店的花苑咖啡厅，除了260个座位全部坐满外，还加了40多个座位，有些菜品因为太受欢迎，不得不连上了好几回。不少宾客边吃边感叹，“口味太好了！”

为何出现如此火爆的场面？原来融程花园酒店正举办泰国美食节！没有时间去泰国旅游，但是在家门口就能品尝到正宗的泰国美食。融程花园酒店特别邀请泰国厨师“苏利亚”亲临酒店主理，为了保证泰国美食的纯正口味，食品原料都由泰国空运过来。泰国是一个临海的国家，盛产绿色蔬菜、海鲜、热带水果，记者在融程花园酒店美食节现场看到，泰国空运过来的绿色蔬

菜、海鲜、水果特别丰富，非常新鲜，经泰国大厨加工后，都像经过魔法般的变得极为挑逗人的味蕾，在未饱口福之前就已先大饱眼福。

在融程花园酒店花苑咖啡厅，您还可以现场观看泰国菜的制作过程。餐厅经理介绍，泰国美食节活动时间从4月1日至5月31日，虽然现在推出来刚刚半个月，但已经吸引了大批客人，尤其是最近几日，接待都达到了六、七百人，受欢迎程度远远超乎酒店的预想。在此，他特别提醒消费者，如果想来品尝，最好提前一天预订，可以享受超级实惠，中餐只需要138元/位，晚餐只需要168元/位，还免收服务费。餐厅订餐电话(0731)88778888转6901，心动的朋友得抓紧时间赶紧行动啦！



美食家推荐泰国美食：



融程花园酒店特邀泰国烹饪大师苏利亚亲临主理



1、泰式咖喱肉蟹：

咖喱是泰国菜特有的食材，有去湿热的食效，完全抵消了蟹的寒气，不必担心吃蟹引起的不适。黄咖喱酱汁辣中带甜，甜中有鲜，稠厚的酱汁包裹着肉蟹，入口细滑鲜美。

2、泰式清蒸柠檬桂鱼：

泰国菜的黄金铁三角就是酸、甜、辣，其酸味与中国菜常用的醋不同，泰国人喜用青柠檬入菜，面食、海鲜与鲜切柠檬的完美结合，当下享用最完美。



3、红咖喱水果牛肉粒：

红咖喱烩上牛肉粒，加上苹果、菠萝与圣女果的点缀，可比一般的料理来得清爽；水果与肉类、海鲜同烹，风味别具，既可丰富肉类、海鲜的味道，又能去油腻。

4、椰汁炒时蔬：

时令蔬菜一盘打尽，西兰花、胡萝卜、香菇、平菇，长豆角杂烩在一起，色泽鲜艳，眼观极佳，尤其是融入了特制的泰国椰汁后，吃起来既开胃又营养。



5、香叶西米糕：

选用泰国香叶，加入口感顺滑的西米，一口咬下去，香叶清香扑鼻而来，晶莹剔透的西米在嘴里翻滚，原来香叶与清甜西米的搭配竟可如此美妙。



长沙融程花园酒店——白金五星缔造优质生活

- ▶ 亚洲十大最具魅力酒店
- ▶ 中国饭店金马奖酒店
- ▶ 中国最佳会议会展酒店
- ▶ 中国最具发展潜力酒店
- ▶ 湖南首家白金五星级别酒店

酒店简介

长沙融程花园酒店是湖南首家白金五星级别酒店，湖南唯一拥有4万平米户外绿化花园的酒店。源自奢华艺术的灵感，援引正统高贵理念，汲取世界艺术精髓，接轨国际潮流。酒店大堂展现水系文化风格，灵动的线条演绎出湖湘山水独特的韵律，大堂车道顶棚采用钻石切割面建筑造型，犹

如一颗精美的钻石在阳光下熠熠生辉，映射出酒店无与伦比的高贵品质。酒店地处湖南省会长沙南城CPD和CBD黄金地段，政治、经济、文化中心，省人民政府、省属各厅局单位、湘府文化公园、省植物森林公园、省艺术馆、省音乐厅近在咫尺，交通便利、环境优雅。从酒店出发至黄花机场

20分钟即可到达，至武广高铁、京珠高速仅15分钟车程。在这里，纯正的白金五星品质，迷人的湖湘风情，使之成为世界各地来湘贵宾的首选，酒店以贴心服务热忱注入每一处细节，只为给您带来无比寻常的难忘体验，用心用情为您缔造优质生活……

