

明月照佳人 美酒配美食 在长沙来一场法式浪漫吧

宴 >>

明月挂枝头,亲朋相拥,佳肴美酒。中秋赏月,从来都是需要意境的。那些或喧嚣或宁静的餐厅,那些精致的美食,那些与月光交相呼应的霓虹……这个中秋,于灯火阑珊处寻一处心仪的餐厅,与家人共度婵娟。意境到了,一轮明月,也可以品出万般滋味。



【月宴地点:橘洲1910法餐厅】

餐厅特色:中秋节赏月,最好的地方莫过于橘子洲头了。在此之前,当然需要与家人朋友先饕一顿饕饕美食,而“隐居”在橘子洲头的橘洲1910法式餐厅,能为你在月光下演绎一场正宗法式浪漫。

走进店内,挂在墙上的民国老照片、宣传画,能让你浮躁的心马上沉静下来;墙壁的涂料,混成

咖啡和茶的颜色,充满了厚重感和历史感。最让人喜欢的是三楼的阁楼,可容纳十来人看电影、小聚会、下棋都不错,晚上还能打开天窗看星星。二楼靠窗的二人餐桌最受欢迎,是周末晚上欣赏烟花的好位置。

推荐套餐:尊贵套餐¥788元/位,包括头盘、沙拉、汤、主菜、甜品、咖啡和茶。

【月宴佳肴:古典法式煎鹅肝配红酒梨】

主厨秘诀:

原材料:进口法国鹅肝80g、脆梨20g、土司半片、红酒20g、鱼子酱10g、糖5g、黑松露片2g。

做法:将鹅肝切成80g的片备用。土司切片淋上橄榄油煎上

色。将脆梨去核放入加了白糖的红酒中慢慢煮熟透备用。热上一个平底锅,鹅肝两面用盐和新鲜的黑胡椒腌味,然后拍上面粉放入锅中煎上色,每面煎三分钟左右,煎至金黄即可。

【月宴地点:金牛角王中西餐厅】

餐厅特色:金牛角王既有异域美食,也有湘菜经典;既有长沙小吃,也有饮品甜点,让食客在本地即可同时尽享异国美味和本土特色美食。通过经典与创意交融的

产品组合,配以时尚精致的空间设计,尊重差异的贴心服务,金牛角王为每一位顾客的每一次用餐提供美好的体验。这个中秋,金牛角王还带来了令人耳目一新的“3D王潮月饼”。

【月宴佳肴:酱椒鱼头】

推荐理由:中秋天气由热转凉,因为怕上火清淡了一个夏季的吃货们再也无法抵挡开胃美食的诱惑。金牛角王特别推荐招牌产品——酱椒鱼头。酱椒鱼头由天然山椒秘制而成,辣而不燥,鲜而不腥,有开胃健脾功效,令人觉得鲜酸爽脆,胃口大开。

主厨秘诀:精选肉质鲜嫩的鱼头,不会采用那些比较老的大鱼头。拿到鱼头后,

先把上面的鱼鳞和黑膜全部剔除干净,除掉浅层的腥味。然后鱼头规格要保持在2厘米肉质,整体重量在1斤2两左右,这是标准化的一部分。再用秘制酱椒料,用机器加工搅拌,保证味道均匀,酱料可直接用于鱼头辅味。然后进入蒸柜蒸制,十几分钟后一份鲜美入味的酱椒鱼头就出来了。

■三湘声全媒体记者 何梦青



茶祖·印象
一千年国饮 始于茶陵
ANCESTOR OF TEA



“茶祖·三湘红” 中秋共赏 世界同享

一杯红茶一份祝福

【世界的品质】

12道纯工序,72小时精心制作,每6-8万颗独芽,才能制得500克极品“茶祖·三湘红”成品

【世界的味道】

“2013年世界红茶CEO论坛”极品红茶代表
第七届中部投资贸易博览会贵宾专用礼品茶

“茶祖·三湘红”中秋时尚茶礼

“茶祖·三湘红”采用茶祖印象公司自有有机生态茶园中的顶级鲜叶为原料,深度挖掘湖红工艺精髓、融合现代红茶精湛技艺,独创增香工艺,创制出花香甜香交融、鲜爽甘醇的极品红茶,深得国内外茶业专家和高端消费群体的一致赞誉!



茶祖印象(湖南)茶业有限公司

公司地址:长沙市天心区茶祖印象公司

长沙北店:长沙宁乡江北路北角洲1001号 电话:0731-82991333

株洲店:株洲市天元区珠江路100号 电话:0731-22102333

株洲店:株洲市天元区珠江路227号 电话:0731-28212333

全国免费热线:4000-118-333

同等品牌规格均有销售