



水晶拼盘



荷香萝卜牛排



海马童子龟汤



馍夹扣肉



塞外土鸡

The most elegance  
Private lounge

## 最典雅的私人会所， 宴请最尊贵的客人

——《新壹周》美食鉴赏团第二站：湖南佳程酒店品鉴之旅



第002期美食鉴赏行动

鉴赏地：湖南佳程酒店

集合时间：2009年11月4日中午11:30

鉴赏团团长：杨莉

鉴赏团团员：Tian、冯鑫、谭瑶

在车水马龙的劳动西路，有这么一个典雅之处：34层高的楼体，挺拔巍峨，尽览长沙美景。它是长沙最早一批五星级商务酒店，力图为客人打造一个休闲、娱乐、商谈的最佳私人会所。欧式的暖色卡座，明净的落地窗，随处可见的绿色植物，弥漫着浓厚的欧陆风情。顶楼是雅致的空中花园，还设有小型的高尔夫球场，一丝不苟的细节更赋人以高贵的品质感。没错，它就是——湖南佳程酒店。

酒店共有238间(套)客房，房间宽敞明亮，温馨舒适。风格迥异的各式餐厅和酒吧，无论您是崇尚自由还是别有所求，都能一一满足。康体娱乐中心功能齐全，设备一流。在这里，定能让您享受到极致的美食和热情周到的服务。

在佳程酒店的31层，拥有着所有五星级酒店中最典雅、最大的私人会所。在这样堂皇的环境里，如果还有可口的美食，那真可谓是美景佳肴俱有，两全其美啊！今天，小编率领几位美女，到这来一探究竟，看看这里的口味到底如何。废话不多说，Let's go!

文/田健宇 图/童迪

### 【团长感受】

31楼，酒店顶层。深浅蓝交错的格子地毯，洁白的希腊女神雕塑，古雅的花草浮雕。在这里，欧陆元素精心搭配，相互融合，细节处流露出高雅品味与贵族气质。中午，暖暖的阳光撒在餐桌上，落地窗外，一片花园景色。置身空中花园，西俯湘江，背依白沙公园，远眺岳麓山，长沙美景尽收眼底，好不惬意。

焦桐说，天下的桌子以餐桌最迷人，坐在餐桌前，往往充满了幸福感。在这里，我充分感受到了这份幸福：旅外多年的大厨精心烹制的湘粤菜、西餐，让人足不出户，就能拥有周游世界的味蕾奇妙体验。五星级酒店的餐桌不仅是天下美食的秀场，更是四海文化的集中地。一道道精致的美食上桌，让我们用微醺的记忆来收藏这点点滴滴的幸福滋味吧。

### 【总厨说餐厅】

总厨简介：

严健，常德人，现任湖南佳程酒店行政总厨。全省唯一获得“中式烹调高级技师”、“加拿大多伦多省佐敦理工大学餐旅系高级西餐烹调师”双职称的高级厨师。他曾于上世纪八十年代在中国驻外大使馆任大厨。2003年受新加坡政府邀请，率队参加了新加坡“春到河畔”迎新春湖南美食节活动，在狮城掀起了一浪又一浪的湘菜热、湖南热。

一身素净的厨师装，富态的身形，严师傅笑呵呵地拒绝了递上的香烟：“我穿上工作装后就不抽烟了，五星级酒店的厨师不会在公共场合抽烟。”谈到佳程酒店的趣事，严师傅说：“2005年，有个加拿大厨师跑到我们酒店来，说是要丰富我们的西餐。他之前以为中国菜就是那种普通便当，见识到中国菜的丰富多彩后，就在我们这呆了3个月想要学厨，没有让他吃过一次重复的菜。”关于酒店的菜系，严师傅介绍道：“我们的菜式以纯湘派为主，又融入了湘粤菜系的创新结合。粤菜主要是港澳的口味，我的前任大厨就是澳门人。”

地址：长沙市天心区劳动西路215号湖南佳程酒店

订餐电话：0731-85118888

营业时间：9:00—01:00



领略过美景美食，你可以带上最尊贵的客人漫步欧陆风情大厅，抑或是在空中看台体验高尔夫的从容优雅

### 【品鉴报告】

Tian 美食记者

环境：★★★★★

口味：★★★★★

服务：★★★★★

价格：★★★★

回头率：★★★★★



最推荐：白椒鲍鱼仔、塞外土鸡

总评：佳程酒店的空中花园让我为之心动，可以俯瞰长沙全景。菜式经典创新，我喜欢吃白椒鲍鱼仔，含高蛋白，营养美味。另外，塞外土鸡融合了大漠戈壁的边塞风情与湘菜的醇香口感，非常美妙。

冯鑫 律师助理

环境：★★★★

口味：★★★★★

服务：★★★★★

价格：★★★★

回头率：★★★★★



最推荐：冬虫草人参鸡煲鱼翅、水晶拼盘

总评：这家酒店的欧陆风情让我浸润其中，服务态度也非常好。冬虫草人参鸡煲鱼翅味美汤浓，鱼翅味平滑，很让我回味。水晶拼盘非常有意思，菜的中间摆有一盏冰灯，中西合璧的美食分布周围，以海味为主，清淡可口。

杨莉 广告策划

环境：★★★★★

口味：★★★★★

服务：★★★★★

价格：★★★★

回头率：★★★★★



最推荐：红酒西冷扒、田园沙律

总评：在这里，我不仅吃菜的味道，更是吃菜的文化。红酒西冷扒是我的大爱，半熟的牛排鲜嫩且多汁，与红酒汁搭配，将西冷的香味发挥得淋漓尽致。田园沙律造型清新自然，色泽鲜艳，清脆爽口。

谭瑶 律师助理

环境：★★★★

口味：★★★★★

服务：★★★★★

价格：★★★★★

回头率：★★★★★



最推荐：馍夹扣肉、荷香萝卜牛排

总评：五星级酒店的菜果然有两下子，菜好吃又好看，色香味俱全。馍夹扣肉，吃的时候将馍夹加热，用馍夹住扣肉、酸菜一起吃，很美味啊，有家乡的味道。荷香萝卜牛排超赞，牛肉带点儿筋，香而不腻，酥烂郁香。