



新民晚报
20
2019 年
1 月 25 日
星期五



买手

影音

流连

潮店

格调

悦动

视觉设计
本版编辑
季斌
副怡歌



申之魅

寻味国宴级年夜饭

小时候过年是最有“年味”的。那时候小孩子过年提前买好新衣，叠好放在床头，枕头下放上两颗糖，等着初一一早醒了甜甜嘴，再穿上新衣服。团圆守岁、燃放烟花、走亲访友……这些都是儿时记忆中的春节。

年夜饭，是中国人过春节习俗之一，是家人的团圆聚餐，这顿是年尾最丰盛、最重要的一顿晚餐。如今越来越多的家庭选择去饭店吃年夜饭，那么你尝过“国宴”级别的年夜饭吗？

繁华背后别样海派

兴国宾馆是著名的国宾馆，坐落于华山路兴国路，哪怕周边霓虹闪烁、人群喧涌、一派繁华的背景下，这里却依然宁静超脱，与外界保持着矜持的、贵族般的距离。

对于大多数上海人而言，兴国宾馆是个神秘的地方，不单单是因为，这里曾居住过不少国家领导人，也曾经接待过英国女王、丹麦女王、法国总统等数百位外国政要和来宾。如今亦是上海市领导人，会晤重要外宾的最高规格接待场所之一，是海纳百川上海的别样展示牌，也是海派精神的直观表现。

藏品级饭局让你大开眼界

以前，一说到国宾馆，不少人印象最深的便是北京的钓鱼台国宾馆。每每在电视屏幕中看到国宾馆三个字，势必伴随着宴会、会晤以及绝佳的自然环境，国宾馆在普通市民心中充满着浓浓的神秘感。

其实，上海也有不少国宾馆，承担着重要的接待任务。相较于自然环境，雕梁画栋的装潢，全面温馨的客房服务，不少市民消费者，对于国宾馆的宴席更为向往。

运营沪上诸多国宾馆的上海东湖集团，近年来就提出了让普通市民

消费者“走得进，坐得下，吃得好，带得走”的重要战略方针，将国宾馆的大门向广大市民打开，让普通市民都有机会能够尝到国宴大师的手艺。

说起兴国宾馆的餐饮特色，可以说是：国宴加海派，国宴指接待“国字头”客人，而海派是菜色的特点。兴国宾馆中餐总厨邱伟杰，在料理食物上，颇有心得，根据食材的各种特性，吸收传统的同时，发扬光大。豆腐狮子头灵感就来源于蟹粉狮子头，高汤清澈见底，汤中浸着翠绿

的上海青，煞是好看，边上

是洁白

荐好吃

兴国宾馆丽宫中餐厅
兴国路 78 号兴国宾馆 4 楼
62129998

上海西郊宾馆·水上餐厅
虹桥路 1921 号 7 号楼 1 楼
62198800

上海东郊宾馆采悦厅
金科路 1800 号
东郊宾馆东楼 1 楼
38919888

虹桥迎宾馆东湖轩
虹桥路 1591 号
虹桥迎宾馆 6 号楼 1 楼
62198855



兴国宾馆吃响螺

丽宫中餐厅位于上海兴国宾馆主楼四楼，是知名的高档中餐厅，提供品种繁多的菜系选择，有地道精致的上海特色早茶、高端美味的潮州菜、别具匠心的国宴招牌菜等，一流的厨艺和顶级的食材，旨在为客人打造一次难忘的味觉体验。

丽宫有一道隐藏菜单，就是炭烤潮汕大响螺，由于开螺与“开锣”同音，因此过年吃响螺，也有一年昌盛的好兆头。重达 2 斤的响螺，放在红泥小炉上加入高汤炭烤到刚刚好，现开，现切，现吃，开螺的时候要端着盘子围在火炉旁，这样能够最快的吃到温润适口的螺肉。不同于潮州当地的切片吃法，丽宫选择切块，让口感更饱满，更有嚼劲，入口慢慢咀嚼，能够感觉到切断螺肉纤维时的弹牙，淡淡的海水味从鼻腔溢出和响螺的鲜甜成为了味蕾最佳的记忆。吃的时候一定别忘了单独让大厨切一片螺膏给你尝尝，一定会有惊艳的感受。

天气的好坏决定了响螺的产量，因此过年期间想吃潮汕大响螺的食客，最好提前致电咨询一下。

艾星

厨之神

邱伟杰

中国烹饪大师、国家级高级技师、国家级评委、上海名厨、现任上海兴国宾馆中餐总厨。人行 23 年，师从周元昌、叶卓坚、蔡港文。擅长本帮菜、粤菜。获第七届世界大赛特金奖第一名、团体赛冠军第一名，中华金厨奖。曾接待过法国总统、丹麦女王等多国元首，获得高度评价。他的拿手菜有：玫瑰盐椒煎和牛、金丝鹅肝焗鳕鱼等。

阿伟



新春团圆套餐

迎新八小碟
砂锅全家福
家烧海剑虾
帝王蟹三吃
香煎蚝仔烙
迎宾牛肋排
北京片皮鸭
五谷喜丰登
清炒时令蔬
鸿运喜当头
美点映双辉
什锦水果盘

每桌 RMB5980 净价
供 8-12 位用



图片处理 王公坚