



麻麻鱼

满目的花椒、辣椒红亮养眼,鱼片白皙光洁,嫩滑无比,刺少肉多,原以为这鱼会辣的狠,竟然一点不辣,只是麻,麻香而不苦,越吃越香越麻。



鸡丝凉面

面条有筋力,鲜香有嚼口,拌上香油、洒上鸡丝,点缀点花生碎,一口清爽,是夏季没食欲症的克星。



烤黄鱼

店老板的骄傲,他说瑞拉小镇的黄鱼都是自己腌制,自己晒的。仔细一尝,倒真是很区别于市场上的一些黄鱼鲞,瑞拉小镇的黄鱼鲞肉质厚实,有经过腌制后的鱼肉特别的紧实感,肉质如蒜瓣,丝丝分明,不太咸,但仍保有鱼鲞的咸香。



文 | 王志 王丽伟

我们大瑞安算得上是东南沿海的鱼米之乡。而这里的人对于鱼、虾、蟹总有深深的执念,不论是大摆筵席抑或是普通家宴,鱼一定是餐桌上一道硬菜,所以每每有新鲜鱼类吃法出现时,总能在瑞安红极一时。对于一个专业做鱼的渔庄,不知爱吃鱼的你们会不会也时常想念呢?

瑞拉小镇,虽说名字有点少女系的童话感觉,但也仅限于名字,餐厅出的菜跟装修风格真是跟这个名字带来的感觉没一毛钱关系。名字取的随意,至今老板自己也不知为何当时脑子里会出现这几个字,志哥以为他只是不敢取名为瑞安小镇,所以改成瑞拉小镇。



开店3年多,瑞拉小镇也默默的做了3年的鱼,一提起,资深吃货们就会直接报出瑞拉的主打菜——番茄鱼,而操刀的正是当年风靡一时丁哥黑鱼的主厨(据说是老板高价从杭州挖过来的)。除了番茄鱼,还有各种你听过的,没听过的鱼的做法,比如小白龙一直好奇的筒骨鱼、辣辣鱼、麻麻鱼……

既然老店新探,自然选的是近期刚推出的一些新菜!



一品海鲜玉子

顾名思义就是玉子豆腐配虾仁,色泽温润精致,样子可人,总体口感不错,豆腐软、润、香,但是汤水感觉稍欠清爽。



海鲜运动会

虾兵蟹将开运动会,志哥总喜欢把它叫成奔跑的海鲜,运动会馆里还有最佳配角花菜。整菜汤汁浓稠,不论海鲜或是素类的配菜都相当入味。



豉油鸡

微焦的鸡皮,色泽鲜亮,豉油香渗入鸡肉中又丝丝挥发出来,鸡肉嫩滑,甜中带点咸味,整体口感偏甜,却也别有风味。

