

## 七涧谷携十七道新品强势回归

# 朋友圈的网红店又回来啦

文 | 王志 胡蓓伟 阮伟思 王促

六月初,七涧谷安阳店停止了营业,里里外外,大拆大改,在阔别近两个月后,又胖了一圈的谷主董胖子携着十七道新品和神兽年年,重磅归来,等着我们去推开那木门,装个满怀。

都说,每一次用力的离别,都是为了下次更美好的相遇。苦思冥想8个月,用废寝忘食的57天去呈现。没有多少人能理解,从来不缺人气的七涧谷为什么如此大动干戈,在很多人拼着命玩商业扩张的时代,谷主却说他想要慢一点,既然要做一家能走得出去的瑞安本土餐饮品牌,那就从诚心的服务到屋内的设计,再到每一道菜的烹调,都要打上独一无二的烙印,只属于七涧谷!



来到曾经熟悉的地方,扑面而来的是完全不一样的感受。门口可爱娇憨的猫咪玩偶吸引了不少眼球,妹子们第一反应就是冲上去抱着它来一个萌萌的合影。而这只玩偶的原形本是一只无拘无束的流浪猫,后来到了七涧谷公司就赖着不走了。七涧谷首席文化官畅畅就为其起名年年,并以它为灵感之源创作了吉祥物,独特的花纹和黑眼圈都是神还原哦。

进入店内,大片的玻璃窗让整个空间明亮轻快,营造了一种家的

温馨感,足以让浮躁的心平和下来。飘动的半帘、旗帜、四处可见的日本海报搭建出一方的热闹。整体是原木的深杏仁色调,纯手工绘制的炫彩背景画和头顶一盏盏多彩的纸灯笼仿佛漫步于灯火阑珊的日本街头。店内搭建的一处小木屋,竟是收银台,别有一番情趣。二楼有包间,桌子是上抬式的,很日式的家居风格。谷主带着他的设计团队去大阪寻找灵感,每一个小物件都是从日本直接运回的,他希望将每一个食客带入一个

地道的日本氛围之中,每一处细节都能体会到店主的良苦用心。谷主透露以后可能还会有东京、京都、奈良等七涧谷风格,敬请期待。

提到日料,大都会想到深海刺身、神户牛肉等高端食材,谷主觉得这是对日料的误解。他这次希望以暖心取胜的家庭料理,没有花里花俏的菜式,只有放心的食材、温和的味道、亲民的价格,最重要是有一种回家的幸福感。这次的回归,谷主带了不少新品,来来来,志哥给大家划下重点。



日式冷泡香螺



鸡丸君



逆袭的香菇



温泉蛋大牛丸



可乐饼



鸡包虾



鳗鱼茶泡饭



湿哒哒土豆泥



汁煮青花鱼



女人力

### 日式冷泡香螺

香螺是瑞安人餐桌上的常客,普遍都是清蒸蘸着酱油醋吃。而七涧谷的香螺浸泡在特调日式的味汁里肉质紧实,极有嚼劲,微微辣的味道很香,吃起来相当过瘾。

### 鸡丸君

手打的鸡肉鲜嫩弹牙,外皮酥脆,里面的鸡肉软嫩多汁,配上七涧谷特制的沙拉酱,味道更加浓郁也不油腻。

### 逆袭的香菇

这是一道老菜式的改良进化版本,一颗颗香菇从屌丝逆袭成高富

帅。在平庸的香菇里填入肉末、虾泥,再下一回油锅,接受酱汁的洗礼,最后跳入食客口中。

### 温泉蛋大牛丸

QQ的牛丸淋上滑滑的蛋液简直是绝配,虽然看着颜值略低,但味道确实是主角的级别。在移动过程,温泉蛋竟然嫩滑的从中间掉落出来。志哥看着手中的盘子说:这个锅,我背。温泉蛋一脸不屑:不,自己太滑的锅,自己背!

### 可乐饼

老婆饼里没老婆,狮子头里是猪肉,所以可乐饼里没有可乐有什么好奇怪的!土豆才是可乐饼的灵魂人物。松软的土豆泥加上肉末,炸得金黄酥脆。一咬,咔嚓,

多美妙的声音呀!

### 鸡包虾

特殊处理过的鸡肉包裹着饱满新鲜的虾肉,在低温和高温下反复炸过两次,因此牢牢地锁住鸡肉虾肉的汁水。外焦里嫩,也不油腻,意外地好吃。

### 鳗鱼茶泡饭

米饭与茶味交织成温润而又清新的口感。肥美的鳗鱼切粒,佐以酸甜恰到好处梅子。看似平凡的食物碰触在一起便成了一道有灵魂的料理,清爽开胃,感觉这几天的高温被瞬间治愈了。

### 湿哒哒土豆泥

强烈推荐的一道主食。吃到的每一口润滑的土豆泥中都有浓浓的奶味,非常有自己的freestyle,一不小心就元气爆棚!

### 汁煮青花鱼

青花鱼是春夏季当季食材,此时最为肥美,先煎后煮,再配上特调酱汁煮制慢慢入味,紧实鱼肉纤维饱含鲜味,还是蛮赞的喔。

### 女人力

粉得让人想到日本漫天飞舞的樱花,偏偏名字有种巾帼不让须眉的错觉。配方是属于七涧谷的独家秘制,以日本清酒与某种国产酒调配所得,入口毫无酒味很是清甜,几杯下肚后,红扑扑的小脸儿更加迷人。