

全场仅设9张桌子 豪华私房锅物料理“臻鲜”问世！

王志 胡蓓伟

对不起,最近我们膨胀了。志哥团队竟敢去号称火锅界的 爱马仕 去试菜！没错,就是拥有二十多年餐饮经验的辰茂阳光酒店又在搞事情了,由星级主厨操刀的神秘餐厅——臻鲜 私房锅物料理正悄然现身于酒店内部,并邀请了我们去试菜。啖姐吃完后直呼：这大概是我这辈子吃过最壕的火锅了！

臻鲜 采取预约制,酒店星级主厨坐镇,料理着来自全球顶尖的高级鲜活海鲜,专业服务员全程贴心服务,无论是从味道、菜品、服务等各方面都在用实力征服着你。虽然人均会比普通火锅店高出不少,但在瑞安也没有几家火锅店能做得出品质那么高的海鲜。这时候不禁感叹,贵不是它的错,而是我的缺点。

臻鲜 私房火锅位于阳光酒店三楼,厅堂宽敞幽静,餐桌间隔舒适,一共才设置9张餐桌。墙面绚烂的艺术画饰,摆放着精美的瓷器,中国风的青砖墙搭配木制家具皆是古韵古味。相比挥汗淋漓地吃火锅,臻鲜 优雅精致的私房锅物料理则独有一番意境。

值得称道的是这里的贴心服务。一落座,餐具就已经安排好,挂在椅背后的衣服会马上帮你套上椅套,防止沾上汤水的手机塑料袋也会帮你提前准备好。不同于其他火锅店,臻鲜 的移动自助调料台也是一大亮点,颜值超高的小姐姐会推着小餐车来到你面前,上面有十多款简单却精选的酱料,供你自由挑选。菌皇酱和辣椒酱是这里的私房秘制,特别推荐！但你要问怎么调小料最配 臻鲜 的火锅时,主厨笑曰:顶多蘸一点海鲜酱油,吃原味。

火锅的精华总是在于它特有的汤底,一锅精心研制的汤底更显诚意。浓汤本地鸡鱼胶、浓汤鸡煲鱼翅、鸡汤什菌、浓汤佛跳墙,4种锅底供你选择。精选广东清远鸡,配以顶级进口海鲜,与燕窝鱼翅齐名的花胶等坚持8小时大火熬制成鲜美的汤底,汤色乳黄,香气四溢。吃火锅前记得先喝两碗靓汤哦！啖姐就边喝边嘀咕着:再来一碗,再来一碗,这每一口都堪比SK-II的美容汤。

既然是私房海鲜火锅,吃货最关心的当然还是海鲜本身。凭借酒店的进货渠道优势,精选了全球各地的优质海鲜。进二楼就是超大的海鲜池,霸气外露的阿拉斯加帝王蟹、远东松叶蟹、俄罗斯红毛蟹、高品质的青龙、加拿大象拔蚌,各种鲍鱼、鱼类、蚝类、虾类、贝类——只只生猛让我们仿佛遇见了一片大海。菜单上没有的你也可以提前预定,只有你想不到,没有 臻鲜 做不到！



远东松叶蟹 整只松叶蟹腿非常纤长,蟹腿上桌前都剪开了,吃起来很方便,松针般的蟹腿肉超饱满。尤其是冬季繁殖季节期间,蟹黄更是鲜美无比。



手工虾滑 这可是用没有泡过冰的新鲜虾仁,用手工敲打制作的虾滑,据说吃完的客人纷纷加单。煮好后的圆滚滚粉嫩的肉很诱人,Q弹的筷子都夹不住,塞一个进嘴里,鲜嫩的虾肉在口中迸发,藏在里面的荸荠增加了爽脆,一口一个停不下来。



俄罗斯红毛蟹 来自于纯净朝鲜深层海域的红毛蟹,每一只都要历经几年的生长时间才可食用。肉质的紧实和鲜美可想而知,随便烫几小秒既可出锅享用。蟹腿肉超级多,将蟹肉小心剔出来,不需要任何调料直接入口,肉质细嫩,还带有一丝丝鲜甜。



澳洲大青龙 小心翼翼地取出透明状的龙虾肉,一般涮10秒左右即可。肉质紧实的青龙更适合蘸着芥末当刺身吃,像果冻般Q弹嫩爽口,夹杂着一丝丝的甜味,是真的新鲜才会如此吧。



东星斑 东星斑颜值超高,全身通红,肉质雪白,片成0.5厘米的厚度才是最佳。只需涮5秒便可入口,此时鱼肉已熟,而鱼皮仍保持脆弹的口感,只需一点海鲜酱油,足以表达出让人爱不释口的滋味。



辽参 个头足够大的辽参犹如志哥一样肥肥胖胖,参刺也是软萌萌的。辽参可以多煮一会儿,这样能让海参和浓稠的汤汁相互交融。吃起来可以感受唇齿间Q弹口感。



获取更多美食信息
关注
志哥搜店



大竹蛏 志哥自诩吃遍各地的竹蛏,但这么大的竹蛏王真的是第一次见到。竹蛏肉白皙而肥大,贝肉结实而有韧劲,水煮后便能透出微微的甜味,一口吞入实在是美味啊。



富贵蚌 虽然壳体长得像蛏子,但这比手还大的富贵蚌也是直接与蛏子拉开贫富差距。蚌肉很嫩,鲜甜劲道。和蛏子完全不是一个物种的口感。



雪花牛肉 这诱人的雪花纹路一下就俘虿了志哥的心,清晰而又均匀,一看就知道是高级货。在汤底中涮熟后,入口滑嫩,浓浓的牛油花在舌尖爆炸,口感柔嫩细腻,后味还有淡淡的奶香。

“讲文明 树新风”公益广告



邻里一家亲
传承中华美德 树立良好家风

中共瑞安市委宣传部 宣
瑞安日报社