

隐藏在五星级酒店的私人定制创意菜

■记者 王志 文/图

如果说瑞安哪个高端餐厅能一下子震撼到众老饕,那璞悦荟文化艺术餐厅可能是第一个出现在你脑海里的选择。它隐匿在瑞立滨海酒店的23楼,以“山海画卷、书香瑞安”为主题,将东方美学与瑞安文化融于其间,让食客在把盏品饌中享受一场精粹盛宴。

当你步入璞悦荟文化艺术餐厅,就能感受到端庄与大气感扑面而来,通道顶端以原木搭建的棱格铺就,每条垂下的木头下方都坠以一盏小灯,星星点点的灯影折射在光洁的地面上,光影流转间,随手一拍就是大片的既视感。映入眼帘的迎宾台,以一整块原木雕琢而成,最大限度地保留了原木的纹理与古朴,而位于前方的红色中式窗格,则为餐厅辟出了一方幽谧之境——“悦觅”。

“悦觅”是璞悦荟文化艺术餐厅的小厅,设计师别出心裁打造了一方LED大屏幕,不断播放各种美景大片,让人如身临其境。超大的落地窗,可以俯瞰滨海新区的夜景,夜幕下拍的照片分分钟抢占朋友圈高地。“悦觅”仅设六席,在柔美雅致的厅里,各种意境造景重叠显现,适合三两好友相聚或者情侣约会,让赏味与赏景互不打扰。

除了“悦觅”之外,璞悦荟八间包厢的设计,既做到了一厅一景,也做到了风格统一。每个包厢均设有中式玄关屏风,描绘飞鸟戏众花的雅趣,营造出藏而不露的意境之美,穿过屏风,眼前便豁然开朗,黑棕主调、原木色调与天然石材纹理的交错搭配,浑然一体,让包厢尽显清雅高级之韵。茶台也是每个包厢的标配,私筵理事会为等候的食客沏上一杯热茶,让客人宾至如归。

璞悦荟没有固定的菜单,根据客人的需求定制,配选当天优质食材,以蔬菜风味为基底,因地制宜,依时而食,按季入饌。桌上摆放的席珍,让每位食客对即将食用的佳肴,有了一定的期许,分餐序上菜,尊贵有序,管家式服务,用餐的过程中,专人服务,在味蕾得到抚慰的同时,所有需求也能得到润物细无声般的满足。

这次志哥预定了人均500元的私人定制餐标,味道究竟有多惊艳,且与志哥一同入席!在包厢里焦急等待正餐的开始,那个永远迟到的家伙又说“堵在路上”。这时,餐前面包,饥饿时救人之水火,牛角包及法棍都是餐厅烘焙师当天制作的,金黄的外壳、完美的气孔、湿润不粘牙的内瓢,越嚼越让人欲罢不能的谷物风味。据了解,酒店餐厅配有9位烘焙师,所有的甜品与中式面点均出自他们之手,当天现做,拒绝半成品。胖大海燕窝在这盛夏食用再适合不过了,除了滋补以外,也有降火清热的作用,燕窝色泽晶莹剔透、燕丝分明,倒多少在碗里自己把控,不够再免费加,就是这么壕气!再加上一勺桂花蜜,搅拌后入喉,绵绵的胖大海、香甜的桂花蜜、柔滑的燕窝,三种口感完美结合。



胖大海燕窝



炭火金钩翅



韩式酸汤有机时蔬煮东星斑



活海胆小青龙烧盐卤豆腐



青稞泡菜蒸北海道松叶蟹肉



北海道松叶蟹肉碳烤佐温州烧饼



樱桃鹅肝

■ 樱桃鹅肝

低温脆皮银鳕鱼、真菌石榴包、红皮海蜇、台湾酸菜拌北极贝、樱桃鹅肝、椒麻花螺……精致的冷盘“函越印象四部曲”摆在那里,赏心悦目,丰富的新鲜口感,是别处吃不到的惊喜。让人眼前一亮,就是这道樱桃鹅肝,鹅肝打成泥,凝固为粒状,裹上樱桃果冻再冷却,入口既有樱桃的酸甜,又有鹅肝的顺滑浓郁,仿佛在吃慕斯,作为一餐的开头最适合不过了。

■ 炭火金钩翅

鱼翅捞饭,最受食客欢迎的招牌料理,厨师推着料理台在包厢里现做现吃,金黄的捞汁香醇浓郁,在锅里高温炖煮,冒着热泡泡,滚烫地浇在鱼翅上,最后拌上米饭静待食客享用。

■ 韩式酸汤有机时蔬煮东星斑

金灿灿的酸汤中藏着雪白有光泽的东星斑鱼片,筷子头微微挑拨鱼肉犹如出水芙蓉般美艳动人,暗藏底部的韩式酸萝卜让整道菜更多了一丝酸爽,咀嚼间能清晰感受到鱼肉的鲜甜嫩滑,让人拍案叫绝。

■ 北海道松叶蟹两食

北海道松叶蟹脚碳烤佐温州烧饼:没有人能抵挡松叶蟹“大长腿”的诱惑,蟹脚活拆上炉,炭炉的高温烘烤下逼出蟹的鲜甜本味,用筷子轻轻一掰蟹肉就下来了,如松针般绽放的蟹腿肉饱满与弹嫩兼具,还带着甘甜的汁水,实在叫人回味无穷!搭配一旁的温州烧饼,立刻有了一种瑞安名菜的错觉。

青稞泡菜蒸北海道松叶蟹肉:超大只的松叶蟹出场自带BGM,红彤彤的诱人色泽,透着肉眼可见的新鲜质感,伴着粉糯的芋头和咸香的肉饼一同蒸制,泡菜的微酸、青稞的麦香,丝丝蟹肉里也透着鲜甜劲,这真的是松叶蟹烹饪的绝绝子。

■ 活海胆小青龙烧盐卤豆腐

威风凛凛的青龙虾摆盘上阵,洁白细腻的虾仁被完整剔出金黄耀眼的海胆,像盛开的花朵点缀在上面,给底下的盐卤豆腐赋予了新的灵魂,一口下去鲜、香、滑、韧,回味无穷。

■ 黑松露5A和牛砂锅生焗

要说顶级牛肉非A5和牛莫属。厨师会在客人面前预热好锅,将牛肉铺在辅料上,无需过多重复调味,淋以少许白酒,再创入点睛之笔黑松露增添浓厚的香味,与底下的马蹄笋一同入口,感受鲜、嫩、脆、爽的丰富口感。

■ 油醋汁白芦笋低温大连鲍

一改传统烹饪方式,将鲍鱼切成薄片淋入油醋汁,一口下去酸甜的口味带了一丝鲜味,鲍鱼脆嫩Q弹的口感鲜美至极,直击味蕾的美味一口就爱上。

■ 砂锅腊味有机花生苗

吃了这么多荤菜,来一份时蔬清口。选用最甜最可口最嫩的花生苗部分,辅以甜滋滋的腊肠猛火焗制而成,入口清爽,回味甘甜,把简单食材做得不简单。

■ 枇杷凉粉冰淇淋

现在虽说过了吃枇杷的好时节,但厨师的妙手总有办法突破时间的禁锢。将食材的美味保留乃至升华,巧妙地去掉枇杷的核,塞入可口的冰激凌,搭配底座亮晶晶的凉粉,给这顿舌尖之旅画上完美句号。



黑松露5A和牛砂锅生焗



油醋汁白芦笋低温大羊鲍



砂锅腊味有机花生苗



枇杷凉粉冰淇淋



关注「志哥搜店」
获取更多美食



一杯热茶,让客人宾至如归