

每道菜都不会让人失望!

它能满足你对自助牛排馆的所有想象

■王丽伟 王志 张蕾

当我们在日常就餐时,往往不习惯选择去酒店。但事实上,酒店不仅仅是宴会场所,往往更是美食的天堂。约上三两好友或者围桌小聚,和小餐馆相同的人均价格,却能享受更好的环境和服务。经过两年的沉淀积累,瑞立滨海酒店餐饮的口碑在民间急剧攀升。作为瑞立滨海酒店餐饮板块的御珍轩全日餐厅,知道的人并不算太多,相信我,来一次,或许你就会对它念念不忘。



御珍轩喊起来颇为拗口,志哥更喜欢称之为“瑞立滨海酒店牛排馆”,它位于酒店二楼,餐厅里的每一个角落都被精心布置,漂亮的灯具,温暖的抱枕,即便你知道今天来吃的是牛排,还是会感叹环境的宜人与精致。流水般的轻音乐充盈着整个餐厅,安静的客人不时地小声说笑,宁静而美好。你可以一边欣赏着落地窗外繁花般夜景,一边品着红酒,优雅风趣地吃着牛排,谈笑风生。



点完主菜,谁都不会寂寞等待。如果你还没有来过这里,估计会被它的配菜所震惊。软糯的脱骨鹅掌在第一个餐盘里吸引着我们饥饿的目光,来不及将菜上桌便着急地将鹅掌送入口中,轻轻一抿便脱了骨,没等胶质丰富的鹅掌胶香从口中散去,目光又被边上蒜蓉扇贝、碳烤生蚝、爆炒牛蛙,以及上市没多久、贵得要死的小龙虾勾引得迈不开腿,此时还有一丝理智尚存告诉自己这只是配菜,主角还没上,要稳住!



你以为这些就全部了么?内卷是没有上限的,边上的一众海鲜,将御珍轩的配菜直接推向巅峰。鲍鱼、蛭子、青口贝、海虾,它们徜徉在熟醉汁里个个诱人,吃透了熟醉汁水味道的海鲜们微酸带辣回味还有丝丝的鲜甜。小拳头的鲍鱼肉质厚实弹牙一口都塞不下,这满满一嘴的鲍鱼肉,幸福感如何言表?CPU已坏,词穷,愿为这一份可以无限续杯的熟醉汁与小海鲜一直光临。



推荐主菜一:香焗波士顿龙虾!帅气的厨师长将一大份波龙送上桌时,众人才幡然醒悟,刚刚的“小食”都是点缀而已,主角们这才粉墨登场。被各地奉为顶级海鲜的代表波龙肉质肥美壮硕,细嫩、滑脆而有弹性,撒上神秘红胡椒,海鲜的鲜香缠绕着红胡椒独特水果松木清香迷人至极,红胡椒与龙虾肉一同夹入口中,龙虾肉质紧实,汁水丰盈,红胡椒在口中爆开却没有半点的火辣口感,一种高雅、芳香略刺激的味道,上头,如虎添翼。如果您点了这道菜,请千万千万不要忽略那些红色的小可爱!



沿着大长桌转弯,第一眼肯定要被龙虾汤吸引住。酒店出品的龙虾肉质当属上乘,嫩且不失筋道,连同水当当的芙蓉蛋羹一口吞下,再将嫩滑的汤汁用舌尖咬回口中,一滴都别错过。

薯条、披萨、鸡米花、麻球,每个只能浅浅地尝一口,绝不可贪多。当你还在为自己的超凡自制力沾沾自喜时,不曾想这世间太险恶,满屏的甜品就这样华丽地撞入眼帘,杨枝甘露、焦糖布丁、泡芙、奶白大蛋糕,旋转跳跃,这是到了天堂。罢了罢了,这种自助不限量的,能好吃到哪里去?尝一口就好了。诶,嗯,额,这口味品质完全不输市面上任何一个大牌甜品店啊。咋办?



众小编在餐前“小食”中逐渐迷失,像勤劳的小蚂蚁兴奋地搬运一切自己喜欢的“小食”,主菜前的最后小惊喜突然而至。小米辽参,每人限量一份,宴会品质标准,这一小碗下去,感觉几十块钱就回来了!



推荐主菜二:烤鸭!在专属餐车的推送下缓缓入场,瑞立滨海酒店喜宴中心为俘获食客的味蕾打造专属烤鸭房,对烤鸭的出品提供绝对的保障。金灿灿的烤鸭还未片开已令人垂涎三尺,大厨用利刀将鸭皮削为薄片,金黄油亮的鸭皮、细嫩的鸭肉连同葱白、黄瓜丝儿沾上甜酱一同用刚刚摊好的面皮卷起来,一口咬下满口留香,酥脆的鸭皮上还有一点鸭油的爽利,有鸭肉鲜嫩的汁水,还有黄瓜的清爽,满满地塞一口,慢慢地咀嚼,细细地品味。排着胸脯,摸着良心表示:这里的烤鸭是我吃过第二好吃的!



推荐主菜三:作为一个牛排馆,我却把作为主菜的牛排推荐在第三位。只是因为波龙和烤鸭实在是做得太出色了。作为精益求精的策略,目前餐厅仅留下口碑最好的战斧牛排和果木牛排两款,无论从嫩度、口味和适口度来说都很棒,也是广大肉食者的首选。深红色牛肉汁浓厚,肉滑Q弹,厚实不柴,基本符合了食客对牛排的要求。再加上超乎普通牛排馆的自助餐台配置,让人感受什么是物超所值!五星酒店出品的王牌主菜,让人试过一次就难以忘记!



下载瑞安新闻APP
关注「志哥搜店」
获取更多美食