

属于“吃货”的商业城

一周连开3家美食新商业体 做杭州人也忒幸福了

记者 诸逸文

去逛商场的次数越来越少,家门口的新店却仍保持着“开开开”的节奏?对于市民来说,最实际的就是,背靠着这些新商业体,喜欢吃的饭店开到家门口了,就餐体验的确是更方便了。而作为一直走在全国领先地位的杭州商业,也在一次次的自我剖析中,不断调整、转型和自我挑战。

年轻人喜欢的吃喝品牌全在

本周,杭州城里新开了三家以餐饮为主体的新商业体,分别是位于解放路的天工艺苑、位于文一路的铂澜大象城、位于涌金门的江南晟世美食广场。

天工艺苑汇和城美食城,在天工艺苑一至三层,总面积一万平方米,总共约26家商家。一层以轻餐、小吃为主。星巴克、面包新语、好浙口、和府捞面等品牌进驻;二层是茶餐厅、日料、西餐等,招来了胖哥俩肉蟹煲、一锅两吃等品牌进驻;三层主要是大餐饮,杭州人中意的老品牌新白鹿就选址在了天工艺苑。

江南晟世美食广场的负责人介绍,共入驻大小商户18家,大型店中店有草原牧羊火锅、高温派对火锅自助餐、放开那只蟹海鲜蒸货、三江口野鱼馆、山鸿海鲜铁板。

美食广场整体面积6000多方,业态品种齐全。店中店有火凤凰铁板烧、咖啡爱上茶、面香源、郑文琪龙虾盖浇饭、超凡炸鸡、千雨日本料理、骨汤麻辣烫、阿旺饼铺、

麻辣香锅、囡瓜瓜福鼎肉片、蒸美味共计十一家美食档口。

而铂澜大象城就是由以前的集盒演变而来,做了全方位的升级和改造。同时,吃喝是商场的主要定位,新招的商户有麻辣火锅、詹姆士芝士排骨、夏星酒馆、小叫天泡椒活田鸡等,这些都是年轻人特别喜欢的品牌。

位于望江府附近的万泰城是一个主体由餐饮支撑的好例子,也是一种较新的新商业模式,除了电影院和KTV的配套以外,餐饮占到了八九成。据业内人士分析,由餐饮占主导的商业体主要还是要看周围的商业条件,小区的入住率、消费能力等等。

吃喝玩乐未来新地标

很多年前,如果要问杭州休闲购物去哪里,你得到的答案肯定是武林路、延安路、湖滨路、吴山广场等。那时的杭州商业空间大多充斥着市井的烟火味与人情味;现在,无论是大型综合体、写字楼配套还是



沿街铺面,当前普遍呈现饱和状态。在电商时代,体验式、服务性行业成为新商业体的主要承载平台。

今年,就有20余个商业综合体计划开业,其中不乏凯德、高德、宝龙、解百、银泰、华润等知名商业大鳄的项目,杭州各区域商圈内商业综合体的“井喷”之势还将继续延续。

延安路从北端到南端,有三家综合体正在悄悄变脸,靠北面是斥巨资打造的15万平方米国大城市广场,中间的是占据了有“西湖边的最后一块风水宝地”之称的杭州嘉里中心,靠南边的是在湖滨商圈玩起“大富翁”的湖滨银泰D区。

从餐饮招商方面看,嘉里中心会为杭州人带来不少上海出品的品牌,比如上海有名的蔡嘉法式甜品。湖滨银泰将继续走招年轻人喜欢的小而美路线,5月份刚刚大换血的湖滨银泰in77不少餐饮品牌无疑引起了一阵杭儿风,比如那家小有名气站着吃的牛排舰匠。重新装修后的解百新元华

也在餐饮上下了功夫,想用热门的餐饮品牌吸引年轻人驻足,比如上海很火的烤鱼品牌鱼非鱼,时下大热的日式烤肉热血青年等。

位于城东的杭州大厦501城市广场也将在今年8月中下旬揭开面纱。501城市广场是杭州大厦首个全面经营管理运作的商业项目,也是杭州大厦、百大集团、绿城集团三大城中巨头的首个强强联合的大手笔之作。延续杭州大厦奢华品质的定位,501城市广场以场景化、个性化、互动化,走更适合都市白领和年轻家庭的轻奢生活线路,打造融商业零售、健康医疗、文化教育、亲子游乐、家庭生活于一体的现代生活方式中心。

同时,在城西,包括西溪银泰、海港城等新的商业体也在如火如荼地招商中,不少连锁餐饮品牌都收到了橄榄枝。事实上,解决吃饭和停车问题成为了新商业体发挥的最大职能。

(详见 B02、B03)

新开店

杭州味道进驻杭州情怀商场 新白鹿天工艺苑店明天开业

老饕推荐——

老招牌菜&新推荐菜

★清炖牛肉(35元)

经久不衰的招牌菜

这道菜是新白鹿的老牌“招牌菜”。清炖牛肉,最考验的就是食材本身的品质,新鲜而又质地紧实的牛腱子肉,在精良的火候之下,爽嫩却有嚼劲。在耐心地文火慢炖半天之后,用新鲜番茄片铺底,放在小火炉上“咕嘟咕嘟”炖着端上餐桌。

★黄金米糕(15元)

大BOSS亲手研发的甜食新贵

说起新白鹿的菜,就不得不说起低调耿直爱做菜的大BOSS。新白鹿的每一道新菜都由他亲自参与研发。黄金米糕就是白鹿大BOSS新研发的菜品,将塔米和香糯米按照一定的比例,混合打制成年糕,然后挂上蛋糊,拖上面包糠。在七成油温中脆炸后,外脆里嫩,轻轻掰开米糕还有拉丝的效果,蘸上新酿的桂花果酱,果然赞!

★虾油水波蛋(22元)

新一代“白鹿镇店之宝”

虾油水波蛋最近在新白鹿的粉丝中也成了“网红”。这道菜选材货真价实,将新鲜虾蓉、虾壳炼制而成的“虾油”,加入现剥虾肉、土鸡蛋和少量纯净水,上笼蒸制。在精准的火工控制之下,这道虾油水波蛋如果冻一般厚实,而精炼的“虾油”将土鸡蛋的鲜美发挥到了极致。

★清鲜椒汁烧牛蛙:35元

难忘那口“青椒油”

清鲜椒汁选用新鲜藤椒、青花椒、青线椒和多种秘制香料,用清油熬制而成。这种选

料新鲜的“青椒油”,清爽干净,不苦不燥不上火。再将活杀的广东牛蛙,垫上黄瓜段和土豆粉,用“青椒油”小火慢炖,慢慢地将“青椒油”的味道满满地焗进鲜嫩的牛蛙肉中,整盘端上来,汤汁浓郁,牛蛙Q弹,黄瓜爽脆。

★美极海苔鸡:45元

给鸡肉做“桑拿”

选用净重2.5-3斤的现杀三黄鸡,在新白鹿秘制的卤水中,用小火慢慢卤20分钟。再将卤好的鸡肉淋上醇鲜的原汤卤汁,铺上厚厚的一层海苔末后,放入塔塔锅中,花十分钟给鸡肉做一个从外到内的“桑拿”。当塔塔锅盖被揭开的一刹那,浓浓的酱香鸡味带着海苔的清香扑鼻而来。

★胡椒菌菇猪肚鸡:42元

这口汤直叫人大呼畅快

胡椒菌菇猪肚鸡是一道让白胡椒大放光彩的“养胃菜”。采用新鲜活杀三黄鸡、杏鲍菇、猪肚,用四成油温的菜油烧制,再加入适量的整粒白胡椒现磨成小碎粒,和大骨高汤小火慢熬,这样才能让鸡肉鲜嫩多汁,让猪肚酥而不烂。这道菜要先喝汤,微辣的白胡椒融入火功精良的汤中,鲜而不腻。

★脆皮牛肉:28元

一口咬开脆皮小牛肉

精选进口小牛肉,用清油炸至外皮呈蜂窝状,即刻出锅。只有掌握好了火候和油温,这道脆皮小牛肉才能外壳香脆、内里鲜嫩多汁,口味咸鲜。

★干锅焗鲜鱿鱼蛋:28元

这道菜食材很“珍稀”

鱿鱼蛋,其实就是“鱿鱼膏”。一只鱿鱼拢共也就一小个“膏”,可见这道菜是有多



乡巴佬鸡



虾油水波蛋



胡椒菌菇猪肚鸡

“珍稀”。将鱿鱼蛋、姜片、蒜子、青蒜和青红椒,用旺火煸香后,加入用洋葱铺底的干锅中,边吃边煮,锅香扑鼻。

【优惠看过来】

新白鹿天工艺苑店位于解放路91号天工艺苑汇和城3层(3F03),我们已经帮你打听好了,新店明天开业,连续5天全场6折!

