



你还可以在这里找到快报美食狗仔队



搜索输入

快报美食狗仔队

今日头条/新浪微博/网易新闻



快报美食狗仔队

超靠谱自助餐攻略

杭州雷迪森广场酒店绿荫咖啡厅

总评:入驻杭州17年的五星酒店老大哥“雷迪森”，前阵子花了上千万重新装修了绿荫咖啡厅，今年8月正式开门迎客。隔出了许多半包式小包厢，私密性很好，情侣间说说悄悄话，感觉很好。东西好吃了很多，细节十分到位，最近价格有优惠，真的值得一试。

最值得吃:吉拉多生蚝、各种海鲜

就餐环境:★★★★

半包式小包厢，营造一种相对私密的空间，每个区域都有独特设计风格。

性价比:★★★★☆

午餐:198元/位+15%(目前优惠价:138元/位)

晚餐:328元/位+15%(目前优惠价:248元/位)

适合人群:小情侣或者3-5人合家欢

地址:体育场路333号国大雷迪森广场酒店1楼



杭州纳德大酒店食尚自助餐厅

总评:性价比超高，能吃到这个价格区间里最棒的海鲜，中餐档特地加了杭州菜，还有连糖尿病患者都能吃的甜品。非常适合家庭聚餐，带爸爸妈妈去吃。

最值得吃:阿根廷红虾 鹅肝

就餐环境:★★★

落地窗可看街景，用餐环境干净整洁，服务员眼睛亮，换骨碟很及时，服务到位。

性价比:★★★★☆

晚餐:376元/位(现在优惠价188元/位，不收服务费。中午不设自助餐。)

适合人群:家庭聚餐，带爸爸妈妈去吃。

地址:环城北路308号纳德大酒店3楼

如果在那么多家里推荐一家性价比最高的，我一定选纳德(当然，队长钱真多不这么认为)。为什么敢说纳德有最高的性价比？188元，阿根廷红虾不限量、冰鲜直供三文鱼、金枪鱼不限量、现煎鹅肝不限量，哈根达斯冰淇淋也不限量……有广式、杭味各类中餐，甚至还有小火锅！真的，作为长年吃土党，觉得实在太亲切了。

海鲜区:除了直供的三文鱼、金枪鱼、生蚝外，大厨的重点推荐——阿根廷红虾，个大肉厚，做成椒盐味，对于虾类爱好者绝对是大大的满足。据大厨介绍，纳德的海鲜都来自“大洋世家”，这个海鲜品牌杭州人一定不陌生，很多大型超市里都有。

“大洋世家”跟纳德同属一个集团，甚至在楼下就有一个门店，所以自助餐厅拿到的海鲜，绝对都是最新鲜的。如果在自助餐厅没吃够，“大洋世家”的阿根廷红虾还可以买回家，一盒四十只，用特殊的冷冻方法单只冻住，吃几只拿几只，不会因多次化冻而影响口感。

热菜区:年轻人去吃自助大多冲着海鲜刺身，但是老年人对于生的东西还是吃不惯。纳德的中餐区有西湖醋鱼、东坡肉等传统杭州菜。队长钱真多表示纳德的广式烧腊很不错，坚持每道菜就尝一点点的她，居然拿了两趟叉烧，还不停往我盘子里夹。

更拼的是，纳德居然还有小火锅档，备了三种锅底，十几种涮菜，要不是实在吃不下了，北方口味的我绝对难以抵挡火锅的诱惑。我私心里最喜欢的，是现煎的鹅肝。大厨会用一只小平底锅把鹅肝煎煎好，不时还会耍个帅喷个酷炫的火，配上吐司片，甜酱、黑椒酱自配，鹅肝入口即化，口感非常好。

甜品区:因为来纳德的家庭组队居多，为了照顾老年人的健康，甜品区特地加入了无糖木糠杯，即使糖尿病患者也可以吃。

见习记者 叶怡霖 文/摄

望湖宾馆沙利文西餐厅

总评:货真价实的性价比、海鲜食材品质(一斤重的波士顿龙虾、手掌大的日月贝)、老杭州味道。

最值得吃:各种老杭州酱

货以及波士顿龙虾、日月贝

就餐环境:★★★ 看得

到西湖，窗外风景好

性价比:★★★★☆

晚餐:188元/位(此优惠价，团购、现场微信扫码等方式均可获得。不设中午自助餐。)

适合人群:注重性价比和食物口感，喜欢老杭州味道，家庭消费

地址:环城西路2号 望湖宾馆1楼

相对其他自助餐厅，沙利文西餐厅有着比较浓郁的中式风格，玻璃桥下，一条蜿蜒的“小溪”穿过餐厅，小鱼在水中悠闲地游来游去，“鱼塘”边是亭子式的卡包。

海鲜区:沙利文的最大亮点，就是一个大写加粗的“性价比”，188元的价格，无限量供应的海鲜台上，海鲜鲜活，个大肉厚，一斤重的波士顿龙虾，一斤三个的新鲜日月贝，一斤6-8粒的翡翠螺，放弃红蟹腿直接选用肥厚的雪蟹腿……

热菜区:“蔬菜都选用当季时令蔬菜，而酱鸭、酱肉、酱鲫鱼、酱猪耳朵、酱猪尾巴、香肠、咸肉、腌鸡都是我们厨师自己腌制的，钟爱老杭州口味的客人对此青睐有加。”望湖餐饮总监方星说，除了酱腌制品，热菜档也有浓浓的杭州味道，龙井虾仁、叫花鸡、千岛湖鱼头、定胜糕、洋糖糕等地道杭州味轮换供应，也是喜欢杭州美食的游客的最爱。

冬季到了，沙利文特别增加了小火锅。每年，还会有四五个美食节，日本、意大利、阿拉斯加、德国等美食节。尤其是阿拉斯加美食节，推出的海鲜品种会更加丰富，德国美食节则会提供更多的啤酒和德国大盘肠等德国美食，并特别邀请德国大厨现场烹制。

“地理位置也是我们的一大亮点，马路对面就是西湖，吃好了还能去西湖边走走。性价比高，窗外风景好，又可以吃到老杭州的味道，所以来我们这里的，杭州的家庭型聚餐比较多，回头客多。”方星一边说，一边和几位老杭州熟客打着招呼。

记者 何晨 文/摄



雷迪森西餐行政总厨李炳清，在绿荫咖啡厅工作了17年，他太了解顾客喜欢什么了。为了升级环境和口味，李总厨也真是操碎了心，从进门开始就帮你定好了路线，只需要按顺序一路吃就是了。头盘前菜是世界各地的沙拉，旁边是现切刺身和寿司，每块区域都有专属风格，李总厨自己操刀设计布置，硬是把自助餐厅搞出了家的温馨情调。日料就布置成和风，从丽水山区里扛回来两米多长的天然岩石做台面，日本樱花和歌舞伎人偶做装饰；泰式就摆上东南亚雕像……每个特色菜旁边的提示小黑板，配有中英文菜单说明，也都是总厨自己拿粉笔工工整整地写。劳心的人真是要命啊，每个细节都不放过，所以，“总厨你是处女座？”

海鲜区:一长溜来自世界各地的生猛海鲜，排列码放得非常整齐。最值回票价的是来自法国的吉拉多生蚝，号称生蚝中的“爱马仕”。李总厨表示，吃三个就回本。有些女孩子不能接受直接生吃，餐厅有海鲜热吃服务，厨师现场就帮你烧烤。每一个餐桌上还摆了一碗洗手水，真贴心。

点心区:跑来自助餐厅吃饼的，大概也只有雷迪森了。印度飞饼一直是雷迪森传统特色，专门从印度高薪聘请的飞饼高手，会现场展示飞饼绝技，鸡蛋葱香、榴莲和香蕉味，同样是饼类，还有现烤的意大利比萨薄饼，都是现烤现吃，一不当心就会吃很多。

烧烤区:可以试试煎得很嫩的澳洲和牛，法式鹅肝、烤大虾和鱿鱼，品种全，重点是负责铁板烧烤的小哥服务好，你只需要点完不用干等着，一会儿就会送到桌前。

甜品区:分冷藏和无需冷藏两块，冷藏柜里的榴莲蛋糕，是人气王；鲜奶油榴莲蛋糕底，看起来成分没什么特别，但就是会吃得停不下来，草莓泡芙球和核桃糕也很好吃。

杭州另一家五星酒店的自助餐厅厨师马姑娘，刚好约了朋友在雷迪森吃饭，她表示自己一般情况下看到食物还是很克制的，毕竟做的就是这一块，但面对这里的甜品，“值得每样来一份”。

记者 余夕雯 图片由雷迪森酒店提供