



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

放胆去吃高级海鲜刺身值回票价



尊蓝钱江豪华精选酒店 静岸标帜自助餐厅

总评:高端食材无限量、钱塘江一线江景、随季节推出主题美食。

最值得吃: 高端海鲜、佛跳墙

就餐环境: ★★★★★☆

真正的一线江景。

性价比: ★★

晚餐: 476元/位(总价)

午餐: 196元/位(半自助, 净价)

适合人群: 追求食材品质、讲究环境景色、喜欢酒店逼格的

地址: 望江东路39号尊蓝钱江豪华精选酒店22楼

在杭城餐饮圈中,尊蓝钱江的静岸标帜自助餐,一直有“最高价自助餐”的称号。

“你问我为啥贵? 一分价格一分货!”餐饮总监 Veron 很自信地说,“这里算得上是杭州最高的自助餐厅之一,一线江景! 尤其是晚上,可以看见钱塘江的灯光秀。看,对面亮灯的奥体中心! 我们室外还有一个露天的就餐区,天气适宜的时候,在这个露台区不要太惬意哦! 这里每个月都会有3-4场小型派对。”

海鲜区:“当然,我们开餐厅的,食物本身肯定是第一位的。” Veron 介绍,高端食材无限量提供,是静岸标帜的一大特色,“龙虾、生蚝都是进口的,生蚝是现开的,无限量供应。”

每个月,都会推出时令主题美食。九十月份,大闸蟹畅吃;到了吃虾的季节,牡丹虾一只40-50元,照样无限量供应;现开生蚝是长期供应,但在生蚝季,会有5-6种全球各产地的优质生蚝;还有和牛美食季……近段时间,主推美国野生红参、佛跳墙(亲测,佛跳墙那个大煲中,各种海鲜,一粒粒大个鲍鱼,尽情享受!)! 明年,还有银鲳鱼季和帝王蟹季,“一个前提,统统无限量!”

食神痛风,海鲜是不能吃的,但看看海鲜台上肥美的进口小青龙、鲜活的大虾、半个手掌大的北极贝……过过眼瘾也是好的。同去的美女CP,自然是大大过了嘴瘾。

明档区:现煎法国鹅肝和那碗传说中的“招牌牛肉手工拉面”,算得上是长期的“爆款”,现拉的手工拉面,码上厚厚的牛腱子肉,浇上香浓清醇的牛肉原汤,赞的! 不过,多吃容易饱。

甜品区:雪梨酒鹅肝冻相当的清甜美味,配上烤得脆脆的法棍切片,又洋气又美味。冰淇淋口味不多但很经典,朗姆、提子、抹茶、香草4种口味,但胜在加料丰富,有三种软糖、四种果酱和脆麦片……趁着美女CP关注着甜品、冰淇淋的当间,去酒水台取了一杯法国葡萄酒,要不是刚刚宣布戒酒,就会像隔壁桌的帅哥一样,整瓶拿过来喝了。

一位朋友跟我说过,她去这家“杭州最高价自助餐”,也是冲着酒店的逼格去的。豪华精选是万豪国际下面的一个奢华酒店品牌,在全国只有8家。每家酒店都有自己独特的品牌 logo,以及独特的主题风格和颜色,呈现酒店所在地的文化,时尚又个性。

记者 何晨 文/摄

友好饭店西湖旋转餐厅

总评:西湖视野一流,日料担当,酒水齐全,每月都换新菜单。

最值得吃: 阳澄湖大闸蟹、各种日料

就餐环境: ★★★★★

位于平海路友好饭店的20层,大落地窗,旋转餐厅,转头就是绝佳的西湖美景。

性价比: ★★

中餐: 228元/位+服务费

晚餐: 338元/位+服务费

适合人群: 情侣、游客

地址: 平海路53号友好饭店20楼



在杭州,说起自助餐,大概很多本地人第一个想到的就是友好饭店的西湖旋转餐厅。我们试吃当晚,公关王经理特地嘱咐餐厅给我们留了个座位,不然“分分钟位子就订完了”。

旋转餐厅在友好饭店的20楼,视野开阔,透过落地窗可以俯视西湖和音乐喷泉,正对面就是龙翔桥、湖滨街景。餐厅是360度旋转式,每两个小时转一圈,每个座位都能拥有最佳视野。天气晴好,落日时分,以西湖夕阳为背景用餐,超级浪漫。

海鲜区:友好饭店的前身是“中日友好饭店”,因此绝对是自助餐界的日料担当。刺身有来自挪威的三文鱼、雪蟹、北极贝等,除了普通的酱油芥末,还有好多种日式蘸酱……三文鱼是标配,队员小宝钟情于老虎蟹蟹腿和皮皮虾,光皮皮虾他一个人就干掉两大盘……

旋转餐厅的寿司档也是一大特色,最受食客欢迎的寿司是鳗鱼卷,消耗量跟三文鱼刺身有一拼。此外,寿司档还有日式凉面,玻璃碗装的荞麦面加蔬菜丝,可自行调配酱料,清凉爽口。

但要论最能吃回成本的,还是两道VIP菜了,友好的VIP菜每个月都不同。12月的VIP菜是阳澄湖大闸蟹和养颜浓汤海鲜羹,因为只能二选一,还是最推荐大家吃大闸蟹,毕竟单只就卖128元。据说下个月的新VIP菜以养生为主,还有铁皮石斛做原料哦。

甜品区:大厨最推荐的甜品是法式歌剧蛋糕,浓浓的巧克力味加上坚果,小宝尝过之后就开启手舞足蹈模式:“这个蛋糕真的好好吃哦,巧克力味特别浓。”而我更喜欢提拉米苏蛋糕,一般的提拉米苏要么太甜要么太苦,但是这款味道却把握得刚刚好,朗姆酒的香气很浓。

见习记者 叶怡霖

世贸云天阁自助餐厅

总评:一是食材新鲜,二是补货及时无限量,你只需要保持跑马拉松的节奏,匀速前进,反正老板大方豪爽,吃两三个小时不是问题。



最值得吃: 羊肉高汤、澳洲生蚝、法式鹅肝

就餐环境: ★★★★★

空间非常宽敞,有230个餐位,靠近窗边的位置非常舒适,不过需要提前预约。

性价比: ★★★★★☆

中餐 168元/位+15%服务费

晚餐 298元/位+15%服务费

适合人群: 商务聚餐或3-6人合家欢

地址: 曙光路122号浙江世贸君澜大饭店2楼

世贸2楼的云天阁自助餐厅,1400平方米的宽敞餐厅环境,海鲜、烧腊、甜点各路美食都摆得很全,老牌五星酒店,在吃货们心中的定义就是靠得牢。

明档区:选了个窗边位子坐定之后,问题来了,先从哪里下手? 掏出手机,从网上搜出一份“如何吃到老板亏本”的自助餐终极大法,第一步竟然是,先吃水果?? 不要闹了,肉食动物的自助餐字典里从来就没有水果,于是我站起来,准备到各个档口去转一转找灵感。一锅热气腾腾的高汤在朝我招手,边上的小黑板配了说明:“冬季滋补羊汤配冷板羊肉”,浙江世贸君澜大饭店西餐厅经理余一鸣站在旁边补充:“这可是我们餐厅的一个特色,冬季特别供应的,尤其像这种阴冷的雨天雪天来一碗,驱寒暖身,女人喝很滋补的。”

厨师团队全国各地找了两个多月,最后定了没有太大膻味的东山羊,每天新鲜供应,羊肉做冷板羊肉,羊骨头煲汤。盛一碗,加几片羊肉,再配上枸杞、红枣和青大蒜,香菜党可以自助加香菜。怕羊膻味的,完全不用担心,亲测确实没有味道,一碗浓鲜羊汤下去,胃和身子都暖了,战斗力瞬间回血满格。

海鲜区:各大自助餐拼海鲜,除了花样种类多不多,另一个就是拼新鲜度。世贸的海鲜基本款都很齐全,像金枪鱼刺身、雪蟹腿、狮鱼刺身,以及各类贝壳螺类,不至于琳琅满目,但新鲜是完全可以保证的。比如智利进口的三文鱼选用的是肉头最嫩的鱼腩部位,全部厚切,“我们的特点就是不精巴(小气)”,西餐厅主厨杨帆拍着胸脯表示,吃自助餐就是要吃到畅,海鲜类不用排队,也绝对不搞限量,补货速度快。

怎么吃才能吃回本? 余经理说这太容易了啊,20多块钱一只的现开澳洲生蚝,前两天有个小伙子连开13只(但真心不建议这么吃,伤胃),现煎阿根廷红虾以及法式煎鹅肝,对于老板来说都是“赔钱货”,进价高,质量靠得牢,“只要吃得下,吃多少都可以的”。

甜品区:粤式经典甜品木瓜炖雪蛤盅,也值得女同胞养颜一试,“我们的雪蛤都是正儿八经的长白山货,放的料很足”。

记者 余夕雯