

亲近绿色海洋，享受王府佳肴

宁波最大的海鲜自助餐航母



石浦王府大酒店二楼开设的大型海鲜自助餐，营业面积 1000 多平米，餐位 350 余座，是目前宁波最大的自助餐航母。自助餐菜系以宁波海鲜为特色，集经典甬菜和粤菜系列，汇烧、烤、炒、煮、煎、蒸等明档操作，给客人见景见实的感觉。

自助餐最大的特点是自由搭配，随客人的口味和营养要求任意选择，这是其它餐饮所无法比及的。

为体现传统和时尚的结合，色香味与营养结合，酒店推出上百种花色菜肴，包括 30 余种海鲜，30 余种炒菜，10 余种烧烤，10 余种冷菜，20 多种面点心以及 10 多种水果，饮料等。随着时代的发展，自助餐逐渐成为婚宴、团队会餐等集体活动的首选，石浦王府大酒店为团队海鲜自助餐提供了平台。



吃海鲜三忌讳



1、海鲜不宜下啤酒

许多人在吃海鲜的时候喜欢饮用大量啤酒，这样会产生过多的尿酸，从而引发痛风。尿酸过多会沉积在关节或软组织中，从而引关节和软组织发炎。痛风发作时，不但被侵犯的关节红肿热痛，甚至会此起全身高热，状似败血症。久而久之，患部分关节逐渐破坏，甚至还会引起肾结石和尿毒症。

2、海鲜不宜与某些水果同食

鱼虾含有丰富的蛋白质和钙等营养物质，如果与某些水果如柿子、葡萄、石榴、山楂、青果等果同吃，就会降低蛋白质的营养价值。而且水果的某些化学成分容易与海鲜中的钙质结合，从而形成一种新的不容易消化物质。这种物质会刺激肠道，引起腹痛、恶心、呕吐等症状。因此，海鲜与这些水果同吃，至少应间隔 2 小时。

3、虾类不宜与维生素 C 同食

科学家们研究发现，食用虾类水生甲壳类动物，同时服用大量的维生素 C，能够致人死亡。因为虾等软壳类食物含有大量浓度较高的——五钾砷化合物。这种物质食入体内，本身对体并无毒害作用。但是，在服用维生素 C 之后，由于化学作用，使原来无毒的五钾砷——即砷酸酐，亦称五氧化二砷，其化学式为 $[\text{As}_2\text{O}_5]$ ，转变为有毒的三钾砷（即亚砷酸），又称为三氧化二砷，其化学式为 $[\text{As}_2\text{O}_3]$ 。

如果这样吃法，那么恭喜你，华美丽的砒霜就此诞生了！

石浦王府大酒店简介

石浦王府大酒店，起源于石浦王府船队，以自捕海鲜直接进入本酒店为特色，是目前宁波市唯一一家拥有捕捞船队的大型纯餐饮酒店，捕捞上来的海鲜直接送往酒店，以保持它的鲜味，让客人能在第一时间品尝到最鲜活的海鲜。

石浦王府彩虹店坐落于宁波彩虹南路与新河路的交汇处，坐拥飞越广场中心位置，背倚街，面临河。并且该区域乃市区繁华地段，西距三江口 1 公里，南通万达广场 2.5 公里，北临百丈东路，东连中兴南路，交通四通八达十分便捷，店内设有停车场，泊车方便自如，这在市中心区域是少有的。

本酒店营业面积近 4500 平米，一楼宴会大厅，二楼为 1000 平米的海鲜自助餐厅，三楼、四楼拥有风格迥异的观景包厢、豪华包厢共 48 只，可容纳 1000 余人同时就餐。为适应多层次、多口味顾客的需求。

酒店另设“三合一”餐馆，以经营

鱼头、龙虾、山珍野味为特色的三珍馆，所取原料均来自著名的生产地，如千岛湖鱼头、盱眙、新昌山禽等会师本馆。

该店是一家综合型的纯餐饮酒店，以自捕海鲜为龙头，结合精品甬菜，引进粤菜烧烤等菜系，始终奉行“鲜活”的经营理念，给顾客选菜与厨师烹饪零距离、亲切感。为顾客提供一个典雅、舒适的用餐环境，在装饰上特意采用中西合璧、古今结合式，既豪华气派，又典雅朴实，把中、西、古、今的文化内涵巧妙地融合在一起，又以景观休闲、人性化的格调吸引每一位顾客。

酒店地处大型休闲广场，这里集中多家高档休闲中心、酒吧、大剧院、宾馆等，人气盛旺，为充分利用区域资源，酒店极力为顾客提供吃、住、玩的链式服务，使服务能得到更多的实惠和便利。

石浦王府大酒店 2006 年获“浙江餐馆名店”称号，2007 年获“宁波市消费者满意餐厅”称号。

