



相约美味

走遍天下，不如宁波江夏。如今，吃遍天下，还是阿拉宁波的美味。五光十色的宁波美味将向你定期亮相，带给你味觉和视觉的全新感受！

尚宫 韩式自助无烟烧烤

尚宫韩式自助无烟烧烤，以正宗韩式烧烤为主，特精选100%的排酸肉类，使肉质更鲜更嫩，高品质，原汁原味，深受广大群众喜爱，是朋友聚会、公司会餐、生日party的好去处。肉类、海鲜、蔬菜、点心、水果、凉菜等100余种品种供您挑选享用，恭候您的光临！



店家特色：正宗韩式自助烧烤

推荐菜肴：五花肉 美腿 韩式打糕 寿司

人均消费：49-58元

目前优惠：下午5点之前打电话预订者享受九折

地址：宁波市环城西路南段256号好又多超市南侧4楼

订餐热线：0574-87076677

法蓝蒂斯烘焙



来自台湾的法蓝蒂斯烘焙，各式甜品、蛋糕系列产品都沿用意大利传统做法，包装、造型精美，口味经典，店内布置简洁而不失华丽，浪漫温馨，流露着浓浓的台湾情调和意大利风情，是朋友聚会、休闲的好去处。

店家特色：浓浓的台湾情调，浓浓的意大利风情

推荐菜肴：提拉米苏 意大利布丁 瑞士卷 招牌玛芬 百巧克红莓慕斯

人均消费：30-40元

目前优惠：饮料全场5折，产品排行前十种8折优惠

地址：宁波市海曙 凌阡街25弄8号

电话：0574-56199388



健康至上 美味至尊

石斑鱼豆捞 盛情演绎深海生态臻宝

高新区的金调羹石斑鱼豆捞，把太平洋深海500米以下重达百斤的无污染野生大石斑鱼“捞”到了甬城，其“一人一锅”的豆捞形式，让深海美味大受追捧。酒店开业才短短一月，附近小区的新婚夫妇就带着父母一连吃了四回，可见金调羹石斑鱼的魅力。

来自深海的名贵石斑鱼，被中华美食权威机构推为四大名鱼之一，因肉质细嫩洁白，素有“海鸡肉”之称。它远离污染，数十年才长成一条，重达百斤的身躯没有细刺，全凭一根脊椎骨游动，凶猛得能吞掉一条大鲨鱼。石斑鱼营养价值高不可估，适宜各种体质、各个年龄段的人群食用。强有力的鱼骨，提阳益肾、强身健体；富含胶质的鱼皮让爱美女士省却一大堆美容养品；含珍贵“脑黄金”的鱼头则让超负荷工作的你保持年轻活力；那细腻洁白、Q劲十足的鱼肉更是美味又养生。难怪时尚的年轻一族、商务人士，甚至是老人小孩都喜欢吃点深海石斑鱼了。

金调羹石斑鱼豆捞的巨型石斑鱼就摆在落地窗前，很是惊艳。这些石斑鱼在金调羹石斑鱼豆捞大厨的打理下，被温柔地化为各式美味。从鱼头到鱼尾，或涮、或炒、或炸、或腌、或煲汤，不同



吃法让你百般过瘾。当然，“一人一锅”涮着吃还是最健康、最有意思的吃法。每人一个精致小锅，锅里盛的是由石斑鱼骨、老母鸡、老鸭、大骨等熬制24小时的高汤，没有味精、没有油，有的尽是原汁原味的鲜美，即使一锅汤全喝完，也不会有口干舌燥之感。在自己的小锅里放点免费的葱姜芹菜香菜，再放入鱼骨、鱼肉、鱼鳍，还有石斑鱼饺子、店家手工面条等，想吃什么就放什么，你甚至可以把米饭倒入锅里，亲自煮一碗美味营养的“石斑鱼粥”，细细品味珍珠米的清香和鱼汤的醇香，美味之余，还有一种美食“DIY”的乐趣。

值得一提的是，在金调羹石斑鱼豆捞品味名贵的石斑鱼盛宴，其实没有你想象的那么贵，人均消费70元左右就能让你捞尽石斑鱼的营养与美味了。

西风/文



开业酬宾三重礼：全场**8.8折**（烟、酒、饮料除外）
菜品满500元送100券 送精致礼品一份

餐厅地址：宁波高新区丹桂路238号
贵宾热线：87967700