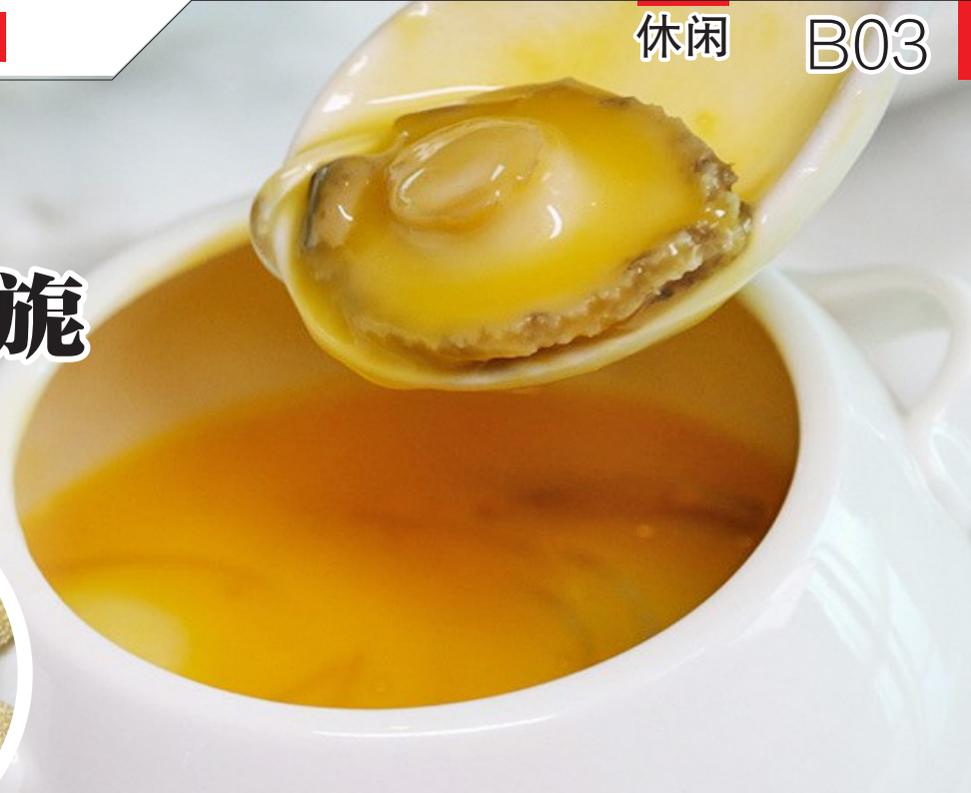


“气象”日日新 春菜上新 舌尖旖旎

无锡餐饮的路线正在变得“精致”。“黑珍珠指南”的进入,让更多餐厅在经营模式、菜品研发以及美食体验方面更上一层楼,无锡餐饮“气象”日日新。又逢春菜上新,舌尖旖旎,春色清明。



精致餐厅 有了“风向标”

在临湖一面全是落地窗的包厢内,站在窗边可以看到整片蠡湖,还可以看到蠡园的亭台楼阁。如果晚上来用餐,更可以看到蠡湖的晚霞。待坐下就餐,一道传统菜水晶虾仁加入西餐厅分子料理手法后,顿时激发整体菜肴的融合度和美观度。融合其他菜系精髓的新锡菜,另辟蹊径打造出鲜明无锡特色的美食。还有闽东黄鱼、山东雪龙雪花牛、江阴鲜鲥鱼等全国各地选购的新鲜高品质食材,让味蕾感受不一样的锡城春意。

除了美食,品质服务也是锡城精致餐厅的亮点。服务人员佩戴白色手套提供国宾级服务,以彰显宾客尊贵;为儿童、穆斯林、素食等特殊客人订制单独菜单;为体寒的客户准备热茶和披肩;为易出汗的客户勤换毛巾;为感冒的客户上热姜茶;为戴眼镜的客户备眼镜布……无论是菜品还是服务,餐厅致力于演绎“江南味道”。

如今,优势的地理环境、烹饪大师的烹饪技艺、高品质的餐厅水准、融合传承与创新的餐饮理念,正成为无锡餐厅探寻“精致”之路的风向标。餐厅为宾客带来的不仅仅是味蕾的盛宴,更通过多元体验搭建起了文化、艺术、情感交流的桥梁,满足宾客对精致餐饮的期待与需求。



市场回暖,舌尖消费升级

今年以来,随着餐饮消费的市场回暖,无锡餐厅在消费群体、本(异)地客流、订单量等均有变化,尤其是新上榜的“黑珍珠”餐厅,感受格外强烈。湖滨饭店相关负责人表示,渔餐厅获评黑珍珠“一钻”餐厅后,曝光度较之前有大幅度提升,大众点评上的线上流量明显增高,日均访问量较上榜前增长了15倍左右,带动效应较大。

流量提升带来的最大惊喜就是产生了一系列的连锁反应。在本地客户群体不断增加的基础上,异地来锡商务、旅游度假的客户群不断扩容,很多来自上海、浙江、

安徽等地的游客专门到渔餐厅来打卡,而更多年轻人则是跟着榜单“种草”,并分享给亲朋好友,引领效应十分明显。

“黑珍珠”不仅是流量,更是消费升级的“爆点”。上榜后截至目前,渔餐厅12个包厢,共计接待宾客超400档。餐厅预定时间更是从之前的提前两天,变成了现在的提前四天,特别是2-4人包厢需求激增,这也从侧面反映出了无锡地方经济潜在的巨大消费活力。

上榜“黑珍珠”也成为舌尖消费升级的一个突破口。贰拾壹.show负责人认为,无锡人对

精致餐饮孜孜以求,健康、美味和精致地享受美食,是人们一以贯之的生活方式。如餐厅从菜品到餐具,再到装饰设计,所有细节都透露着精致的生活美学,也完美呈现出闲适优雅的江南生活。餐厅主厨擅于把传承与创新、文化与艺术,融合积累成食材无法取代的地方特色,把每一道菜作为传递美食文化的真实表达,成就了餐厅精致餐饮文化的美好典型,为更多的无锡餐厅登榜“黑珍珠”提供了经验,为壮大城市精致餐饮市场描画了路径,刺激无锡餐饮行业形成良性循环。

春菜上新,有文化有技艺

不时不食,是传统文化对于饮食的指导,既有了美味,又兼顾了养生。美食美酒中,细品四时变化、欣赏季节更迭,享受江南舒适生活。湖滨饭店的豌豆水晶玉香脂醋、翡翠蟹肉鸡茸蛋、香椿七味飘香骨、芦香河鱼白玉圆是湖滨饭店“春之韵”渔餐厅经典传承菜肴,主厨根据时令食材创新后所创作,包括虾、鸡、肉、鱼,主料都是当地食材,有故事可讲,有文化可说,有技艺所在。

在苏宁凯悦酒店,上新春菜一片旖旎风光:虾籽挫春笋用春笋的鲜嫩爽脆佐以江南的河虾籽,咸鲜爽口,是地道的江南

小菜;松仁韭香螺蛳肉用当季螺蛳肉配上一抹春韭,既时令又美味;鲜嫩的蚕豆搭配隔年腌制的上好腊味,佐以兰皇鸡蛋,滑嫩咸香的蚕豆腊味兰皇蛋令人垂涎;在传统的制作方法上加入鲍鱼、老鹅,鲜上加鲜的鲜鲍老鹅田鱼腌笃鲜,实名代言“开春一碗汤”;口感肥美的黑虎虾经过花雕话梅的浸泡,自成甘甜爽口的话梅花雕醉虎虾;香椿芽鲜核桃仁则以香椿特有的香气,配上鲜嫩的核桃和澳洲带子,一口便尝尽了春天的滋味。还有凉拌莴笋丝、桂花小番茄、酒香豆苗、鸽蛋竹笙炖松

茸、芦笋银杏炒百合、桃胶雨花石汤圆、石锅桃胶鳕鱼等,见菜便是“春日好”。

贰拾壹.show的春意,欣欣然“荡漾”在菜单上。携“以味为核心、以色为吸引、以意为装饰”的理念,以本帮烹调作为基础手法,荟萃融合菜系,甄选四海五湖天然优质食材,通过“不时不食”打造满足视觉享受的非凡味觉体验。包厢内更是使用优质山泉水冲泡明前茶叶,“一站式”享受食之臻味、茗之幽香。

(天易)

