

夏天渐渐走开,秋天悄悄来了,似乎到了“贴秋膘”的时候。“贴秋膘”是民间的传统习俗,人们认为在秋天进补可以消除暑气增加健康并为即将到来的冬季补充体力。既然要“贴膘”,本期推荐的餐厅不仅能让你吃得开心,而且环境相当秀色可餐。
郑报全媒体记者 叶霖

本地美食推荐



飒食

人均:198元

地址:二环支路35号瑞光创意工厂2号院

营业时间:周一至周日 11:30-22:00

位于创意工厂的餐厅,自然不缺乏创意。以蓝色为背景色调,从屋顶坠下的吊灯烘托出宁静又温暖的感觉,和创意工厂的红砖工业风完美契合。餐厅不大,需要预定,在这里没有菜单,每一份美食都值得期待,“不知道今天会吃些什么”的神秘感才是味觉最好的催化剂。

无菜单不仅是噱头,食客可以在这里感受到每份食材都被尊重。比如焗烤菲力牛排,5分熟的牛排被芝士覆盖,上面撒满精致的藏红花,香气扑鼻;百香鸡,嫩滑的鸡肉包裹着虾肉、栗子、坚果碎,一口下去许多种看似不搭的食材在口中混在一起,丝毫不会让人觉得突兀。

象之屋酒店·湾餐厅

人均:99元

地址:金水区黑朱庄

路107号宏光百

花里商业街5层

营业时间:

周一至周日

06:30-22:30

餐厅环境相对幽静,装修走的是简洁风格,以灰色调为主,装饰了许多镜子元素,整体看起来华丽而神秘。

餐厅的主打菜品是安格斯火山岩石板牛排,因为是火山岩材质的石板,所以温度足够把牛排煎熟,厨师还贴心地在每份食物中附上沙漏和提示:“沙漏为1分钟计时,反正各一分钟为3成熟;反正各2分钟为5成熟”,满满的仪式感。而在口感上,原本牛肉的奶香味被还原,越好的食材越不需要复杂的烹饪。除了牛排外,店内还有沙拉、披萨、意面等可供选择。

阿海小馆·靓汤

人均:100元



地址:东风南路与榆林南路交叉口东南角海汇中心2楼

营业时间:周一至周日

10:30-14:00 17:00-21:30

进补首先想到的一般都是煲汤喝,于是汤品成了夏末秋初最受欢迎的菜品。阿海小馆主打各色广式靓汤,店内装修风格以中国红木色调为主,搭配一个个卡座或者带包厢的小圆桌,特别有广式氛围。

店内的汤品各具特色。花胶木瓜煲猪手,主要是为女士定做的汤品,花胶(鱼肚)、猪手富含胶原蛋白;五指毛桃煲龙骨奶白色的汤配上酥烂的排骨,鸡爪的胶原蛋白完全熬入汤里,醇厚而不油腻……除此之外,店内的各种广式菜品叉烧、干炒牛河、腊味煲仔等都值得一试。

撸sir烧烤

人均:68元

地址:东风路花园路

向西300米路南

营业时间:周一至周日

17:30-02:00



餐厅位于正弘城隔壁,装修风格属于工业风,粗犷的水泥墙面配合着墙上的装饰,让店内的氛围很接地气、很年轻。

当然,贴秋膘少不了的是肉,烧烤是一年四季都让人垂涎的食物,完美切合了这家店名。店内的烤香肠,黑椒风味很重,烤得很香,招牌牦牛肉和黄金掌中宝则是必点菜品,味道值得一试。还有令人惊艳的爆炒方便面,泡面略硬的口感搭配香菜,十分爽脆。

亭枫蟹料理

人均:517元

地址:龙湖中环路九如路交叉口西南角龙湖里A区3层

营业时间:周一至周日 11:30-14:00 17:00-21:30

坐落在龙湖里的这家日料店,环境很舒适,门口挂着一只超大的帝王蟹,回头率100%。店内古色古香的日式风格搭配樱花,令人仿佛瞬间置身大阪街头。店内人一般都不太多,环境清静,适合谈事情。

既然餐厅名字有“蟹”字,门外又挂着一个超大帝王蟹,当然也是呼应了店内的招牌菜品——帝王蟹料理。帝王蟹锅用纸火锅当锅底,加入昆布汤底,新鲜蟹肉肉质细腻、鲜美十足。蟹肉沙拉、蟹肉寿司和蟹肉蛋羹也因为螃蟹而多了海洋的鲜甜味道。此外,樱花天妇罗也值得一试,酥脆的天妇罗搭配萝卜泥和酱油,就是有一种让人的嘴巴停不下来的魔力。



boundaries 籬苑

人均:91元

地址:二环支路35号瑞光创意工厂2号院

营业时间:周一至周日 10:30-22:30



这是一家位于创意工厂的餐厅,虽说位置不太好找,但酒香不怕巷子深,难不倒资深吃货。这家餐厅装修风格明亮简约,木质调性里透着一丝北欧风,手机拿出来随手一拍都是一张大片儿。

和外表的INS风不同的是,店内的菜品以中式料理为主,但都加入了创意。鸡里蹦,延续糖醋的味道,不同的是食材加入鸡肉、菠萝和虾尾,想不好吃都难;湘味炒肥肠,更接近干煸的做法,香辣口感十分下饭;咸蛋黄南瓜酥,将传统南瓜酥加入蛋黄元素,咸甜可口,老少皆宜。