

宋风雅宴·宋文化地标餐厅

一家以宋文化为主题,融合中华美食文化的高端餐厅。从食材选料到烹饪工艺,每一道菜品都经过精心设计和打磨,同时,将宋词融入到菜品中,为食客们提供一场沉浸式的文化美食盛宴。

厨香门第·张福记

作为创新杭帮菜的品牌餐厅,厨香门第·张福记创立于2003年。这里的杭帮菜做法正宗,摆盘精致,东坡肉肥而不腻,西湖醋鱼酸鲜可口,来一次就会让你流连忘返。

解家河南菜

餐厅里游中原,河南菜打卡解家。解家近年来精心打造的拿手招牌菜——“野生南湾鱼”以及拿手好菜“椒麻固始鸡”“南阳黄牛肉”“麦片铁棍山药”等一道道河南本地特色菜,成为很多消费者的必点菜,百吃不厌。

鲁班张葱烧海参

葱烧海参是鲁班张的一大特色,具有饱满的胶质感,弹软却不烂,带着微微的韧劲。不仅海参有特色,山东章丘大葱炸油熬的汁也浓郁香醇,搭配米香十足的小锅米饭,三碗都吃不够。

阿五黄河大鲤鱼

郑州阿五黄河大鲤鱼,是河南豫菜的代表。店里的招牌菜黄河大鲤鱼,精选活鱼,高汤烧制肉质筋软,没有土腥味,是河南畅销的特色菜。

须水邓记叫花鸡

须水邓记叫花鸡色泽诱人,香味四溢,制作有20多道工序,10多种大料,两次下盐,精准配比,卤制成枣红色,筋道耐嚼,清香入口。传承人邓胜利用中央厨房的优势,让叫花鸡走出河南,走向更多人的餐桌。

阿庄地道豫菜

阿庄的豫菜以鹤顶红、翘脚牛肉、烤鸭等为代表,其特点在于注重原料的选择、制作工艺的精细和独特的口味。阿庄地道豫菜不仅看重味道和口感,而且注重色、香、味、形的综合表现,讲究菜品的造型艺术。

城墙根融合茶馆

城墙根融合茶馆是商城郑州的文化缩影,一花一木,一砖一瓦,时代的年轮可见一隅。店内风格古色淳朴,清雅别致,大到雕梁画栋,屋檐屏坊,小到旧砖猫瓦,瓷盘摆件儿,每一处都彰显着情怀。



煜丰汴京烤鸭

煜丰聚焦豫菜烤鸭,主打宋文化的煜丰汴京烤鸭。采用焖炉制法的煜丰汴京烤鸭,对鸭子的品质要求更高,采用的紫铜焖炉使鸭子受热均匀,成品外观饱满,颜色呈枣红,皮层酥脆,外焦里嫩,鸭肉“裸吃”无腥气、不油腻。

特味村大酒店

特味村生态园有福园、禧园、大酒

店、美食生态园,每一个园区都是占地几千平方米,都设有专门的婚宴场地和舞台,环境大气、绿植围绕,是举办宴会的首选场地。

巴奴毛肚火锅

巴奴毛肚火锅主打“重庆火锅”,招牌美食是毛肚火锅,锅底种类很多,有清汤的、番茄的、麻辣的等多种口味,毛肚和菌汤是巴奴毛肚火锅的鲜明特色。

品美食名吃
人间浪漫不可辜负

美食不可辜负,人间皆是浪漫。美食,不仅可以满足人们的味蕾,还能带来美好的回忆和情感。说起郑州的美食,那可真是数不胜数。郑州是华夏文明的重要发祥地,也是国家历史文化名城,更是中国八大古都之一,这里除了丰富的历史文化古迹,还有多样的美食名吃。趁着五一假期,各地来郑州的朋友们,不妨尝尝自己感兴趣的美食。

