

魔都年夜饭推荐：

除了黄河路, 去哪里团圆?

文 / 大米

CC

大年夜, 是一年一度的团圆时刻。除了在家吃年夜饭, 很多人也会选择一家恰如其分的餐厅, 赋予一家人更多轻松与惊喜。距离大年夜还有一个月不到的时间, 你的年夜饭有着落了吗? 除了因《繁花》而一夜翻红的黄河路, 魔都还有众多餐厅翻尽花样, 延续着经典的家庭味道。新颖的烹饪理念和创意为年夜饭增添了新意, 也带来了落胃为安的幸福。



本帮菜

待月庭酒家

说到本帮菜, 毛豆阿姨不可不提, 每道菜都是小辰光的味道。待月庭酒家是毛豆阿姨创立的高端品牌, 融合了毛豆阿姨 20 余年的功力, 从家常菜走向了高档家宴的舞台。餐厅的装修采用了欧式古典的风格, 七个各具特色的大小包间从惬意、浪漫到雍容, 风格各有特色。

在菜品方面, 待月庭也准备了不少惊喜! 对于老食客来说, 在这里不仅可以吃到毛豆阿姨的经典菜, 还可以体验很多创意菜, 比如京葱爆炒海参、和牛蔬菜色拉、脆米芥末明虾球等, 保留了本帮菜的烹饪精髓的同时, 又带来了独到的创新。

龙年年夜饭菜单同样经典又有新意, 熏银鳕鱼、小素鸡、白切鸡、土豆色拉这样的传统菜当然少不了, 从罗宋汤改良而来的番茄牛尾牛筋汤让人重温妈妈的味道, 如意清炒蟹粉、黑毛猪红烧肉、沸腾东星斑、京葱爆炒海参等则采用了高品质食材, 最后用火腿黄桥烧饼和酒酿小圆子来压轴, 带来满满的幸福感。



本帮菜

HOME'S 飨宴

对于上海人来说, 年夜饭餐桌上有很多保留菜式是少不了的, 这一点本帮餐厅最懂经。这家做了 15 年上海本帮菜餐厅, 由 HOME'S 私房菜升级而来。用餐环境绝佳, 包厢可以望见黄浦江景。菜品也做了更多创新, 菜单以上海本帮菜为主, 同时融入了淮扬菜中颇受上海人欢迎的菜品。

年夜饭的菜单有本帮熏鲳鱼、老上海土豆色拉、龙豆拌海蜇等, 一看就让人心生亲切。火踵扁尖三年老鸭煲、清蒸东星斑、原汁花胶公、鸡油花雕蒸膏蟹等硬菜当然也不可或缺。一道家烧乌冬菜清新解腻, 甜品中的酒酿圆子、八宝饭, 回归上海味道, 让一家人甜到心里。



西北菜

Cila 恣辣融合餐厅

若想要以更新鲜的方式来迎接新年, 可以体验一下西北菜的流水席。作为一家地道的西北餐馆, Cila 恣辣选用大西北食材与乡土食物进行再创作, 在上海一众西北风味餐厅中脱颖而出, 从炭烤孜然滩羊排, 到岐山风味意式土豆团子, 再到西北油泼面, 创意的味道和热闹的氛围无处不在。

有意思的是, 餐厅在新年期间引入了西北的流水席风俗。据说, 在大西北地区, 家有喜事, 必开流水席。由街坊邻里中最受尊敬的厨人掌勺, 食客分波入座, 就着一盘接一盘的好菜唠得热火朝天。

在这一套“呼朋引伴来吃流水席”的套餐中, 包含了宁夏奶白菜苏丹葡萄沙拉、丹霞 M9 和牛片、葫芦鸡配李广杏酱、乳清芝士沙棘果酱和苦荞脆片, 主菜则少不了烤羊排、炭烤厚切牛舌和招牌的四喜砂锅, 配上土豆团子和油泼面, 再来两碗稠酒甜胚子米布丁, 豪爽过年的感觉或许会让你终生难忘。

淮扬菜

蟹尊苑·四季淮宴

淮扬菜以其精湛的烹饪工艺和口味独特而闻名, 清淡中带有鲜明的原汁原味。在上海人的年夜饭中, 淮扬菜往往也是主角之一, 无论是醇香的狮子头、鲜美的蟹粉汤包, 还是细腻的红烧肉, 都是年夜饭上的经典美味。

蟹尊苑·四季淮宴不仅主打淮扬菜, 更将上海人心爱的大闸蟹与之结合, 呈现一道道蟹香四溢的美食。年

夜饭套餐精致而充满巧思, 前菜中带来的是蒜香红油低温海鲈、琼浆玉液鱼子酱浸玉瓜、酱汁香烤黄金鳗鱼、芥香麻酱呛蟹钳等, 热菜中则包含了粤式古法蒸龙趸鱼、果味脆皮元宝虾等, 当然更少不了海盐古法焗大闸蟹、金豚菌香蒸柳叶蟹、蟹粉炒无菌土鸡蛋等蟹味主菜, 最后来一道蟹粉春卷, 让团圆饭充满鲜美的回味。

